DOMÁCÍ VŠEVĚD

ILUSTROVANÝ SLOVNÍK VĚDOMOSTÍ
ZE VŠECH OBORŮ DOMÁCÍHO HOSPODÁŘSTVÍ,
RODINNÉHO A SPOLEČENSKÉHO ŽIVOTA

ZPRACOVAL

JOSEF KAFKA,

EM. ŘEDITEL I. GEOL. ODD. NÁRODNÍHO MUSEA,
REDAKTOR „ŠŤASTNÉHO DOMOVA".

TŘETÍ, NEZMĚNĚNÉ VYDÁNÍ.

DÍL II.

CH—M

S ANATOMICKÝM ROZKLÁDACÍM MODELEM,
9 TABULKAMI BAREVNÝMI, 16 ČERNÝMI NA ZVLÁŠTNICH PŘÍLOHÁCH.
1405 VYOBRAZENÍ V TEXTU.

ŠOLC A ŠIMÁČEK,
NAKLADATELSKÁ SPOL. S R. O. V PRAZE II.
1925.

PŘÍLOHY

K II. DÍLU DOMÁCÍHO VŠEVĚDA:

I. *Jedovaté rostliny I.*
II. *Jedovaté rostliny II.*
III. *Jídelna.*
IV. *Jídelna v kuchyni.*
V. a. *Město zahradní I.*
V. b. *„ „ II.*
VI. *Kožní nemoci I.*
VII. *„ „ II.*
VIII. a. *Krajky československé I.*
VIII. b. *„ „ II.*
IX. a. *Krajky reticellové a prakticky užité.*
IX. b. *Krajky renesanční a vřetenové.*
X. *Lidové kroje československé: Čechy.*
XI. *„ „ „ Morava.*
XII. *„ „ „ Slezsko.*
XIII. *„ „ „ Slovensko.*
XIV. a. *Křížové vyšívání. I.*
XIV. b. *„ „ II.*
XV. a. *Loubí I.*
XV. b. *„ II.*
XVI. *Ložnice.*
XVII. *Ložnice, jídelna a kuchyně malého úředníka a dělníka.*
XVIII. *Moče rozbor.*
XIX. a. *Vzory pro práce v kůži tepané a modelované I.*
XIX. b. *„ „ „ „ „ „ II.*
XX. *Ústroje sluchu a zraku. (Rozkládací model.)*

Ch

Chablis (šablí), bílé víno burgundské z okolí stejnojmenného místa francouzského, kde též šampaňské se vyrábí. **Ch.** je víno bledé, ale plné v chuti, silné a dosti extraktivní.

Chabost, ochablost, buď zeslabená výkonnost jednotlivých ústrojů neb svalů, nebo celková zeslabená výkonnost celého (srovn. Slabost) těla, kteráž nabývá povahy chorobné, jeví-li se jako skleslost, která výkonnost vůbec obtížnou nebo i nemožnou činí, anebo jest jen přechodná, je-li příčinou její únava neb vysílení následkem přetížení, předráždění a p., v kterýchž posledních případech odpočinkem, posilující stravou a odstraněním příčin lehce zase mizí. Příčinou chorobné **ch**-i bývá zpravidla vada nebo choroba jiná, buď změna v ústrojí samém nebo v nervech, které činnost ústrojí řídí, tedy na př. zánět neb úbyť ústroje, zánět, obrna, oslabení nebo ochablost nervů a ústředí nervového, nebo některá choroba či vada celková, jako na př. chudokrevnost, nedostatečná výživa, otrava vleklá některými jedy a pod. **Ch.** léčívá se zpravidla prostředky povzbuzujícími, z nichž přečetné, zvláště jsou-li často používány, zdraví jsou nebezpečny. Tak povzbuzování nervové činnosti silnou černou kávou nebo čajem, povzbuzování ochablé činnosti srdce, zaživadel nebo svalů alkoholem a p. prostředky buď že má účinek jen zdánlivý nebo pomíjivý, nebo způsobuje po krátkém povzbuzení tím větší skleslost.

Chaenobrytius viz Okounek.

Chaerophyllum viz Kerblík.

Chagrin (šagrén) jest původně kůže drsná nechť již s hrbolky tupými nebo ostrými. Přirozený **ch.** poskytuje kůže některých žraloků a rejnoků, jejíž ostny se více méně obrousí, aby povrch byl pouze zrnitý. Neobroušeného **ch**-u používá se k hlazení dřeva i kovu. Umělý jest **ch.** orientálský z kůže koňské, oslí, velbloudí, slabě vydělané, do níž se před vyděláním vtlačují tvrdá seménka, po nichž po vydělání zbývají tvrdé hrbolky. Také se to napodobuje strojově protahováním kůže drsnými válci. Kůže taková barvena na modro, zeleno, červeno a j. slouží k výrobě ozdobného zboží. Tento tvar povrchní skulptury napodobuje se také v papíru i hedvábí. Papírový **ch.** je levným napodobením koženého **ch**-u na vazby knih a práce ozdobné, hedvábný **ch.** bývá drobně vzorkovaný.

Chaise (šéz), původně franc. pojmenování sedadla, židle, které v přeneseném smyslu značí v kosmopolitické mluvě také lehký kočár s předním a zadním sedadlem nebo také jen dvoukolový kočárek s jedním sedadlem pro dvě osoby, **ch.** longue (šéz long) pak divan (viz t.) s jedním šikmým lenochem.

Chalazion viz Ječné zrno.

Chalcedon jest křemen, vyskytující se v tvarech ledvinitých, hroznovitých, krápníkovitých, skrytě krystalických nebo v klamotvarech po vápenci, kazivci a pod. v barvě velmi rozmanité, odkudž i různá jeho jména se odvozují, pod nimiž znám je jako polodrahokam. Tak žlutě červený **ch.** sluje karneol, špinavě zelený plasma, jablečně zelený chrysopras, mnohobarevný achát (viz t.), onyx a sardonyx, tmavě zelený, krvavě skvrnitý heliotrop, žlutý keragat, hnědý, do krvava prosvitající sarder, mdle bílý nebo nažloutlý, neprůsvitný až nahnědlý kašolong; nečistý, špinavě hnědý je pazourek (kámen křesací), neprůhledný, různě zbarvený jaspis (viz t.), se skvostným duhovým odleskem opál. Pod jménem enhydros známy jsou **ch**-y, jež jsou duté a obsahují v dutině vodu. Nejkrásnější **ch**-y přicházejí z Brasilie, v Čechách je znám od Turnova, Semil, N. Paky, Lomnice, Zlaté Koruny a j. Používá se ho do šperků, prstenů, pečetidel atd.

Chalkosis, změďnatění oka, je zákal čočky, vznikající někdy po poranění oka měděnými nebo mosaznými střípky, což hojněji se vyskytlo za poslední války při poraněních střepinami granátů, ač ovšem není vyloučeno také při tovární a živnostenské práci s těmito kovy. Zákal neobjeví se někdy hned, nýbrž později, do konce až za několik let, a vyskytuje se jen v oku klidném, v němž po poranění uvázly by stopy mědi, která oko prostupuje ve formě z ní se tvořících solí. Zákal objevuje se na čočce v podobě šedozeleně zbarveného slunečnicového květu, celá čočka zahrává duhovými barvami; také ostatní části oka jsou změněny, jen rohovka změnám vzdoruje, zato na sítnici objevují se žlutobílá ložiska, která působí poruchy vidění, duhovka mění barvu, sklivec je zbarven šedo- až modrozeleně.

Chaluhy, mořské řasy pevně přirostlé, často pestře zbarvené, které jsou hojně požívanou lidskou potravou. Na evropských pobřežích požívají se žebra listovitých tvarů chaluh *Alaria*, *Ulva*, *Nitophyllum* (obr. 1.), *Laminaria*, *Porphyra* (obr. 2.), v Japonsku i zúmysla pěstovaná, jako salát nebo jako zelenina dušená s cibulí nebo česnekem nebo jen s vodou a máslem, kořeněná pepřem a octem; dobré

omáčky připravují se z **ch.** řemenité (*Himanthalia*). Také se **ch.** suší jako seno pro dobytek a používá se jich jako draselného hnojiva. Také



Obr. 1. Červená chaluha (*Nitophyllum*), kterou na angl. pobřeží jako salát požívají.



Obr. 2. Červená chaluha (*Porphyra*), která se v Japanu požívá

karagen (viz t.), známější jako islandský mech, jsou jen sušené **ch.** *Chondrus crispus* a *Gigantina mamillosa* (obr. 3.). Na pobřeží dalmatském se podobně suší různé **ch.** na lidový medicinální čaj (proti kašli). Z chaluh rodu *Fucus* těží se soda a jod, z **ch.** bublinaté (*Fuc. vesiculosus*) extrakt, jehož se užívá jako jodového preparátu proti otylosti, ztučnění srdce a při krticích.

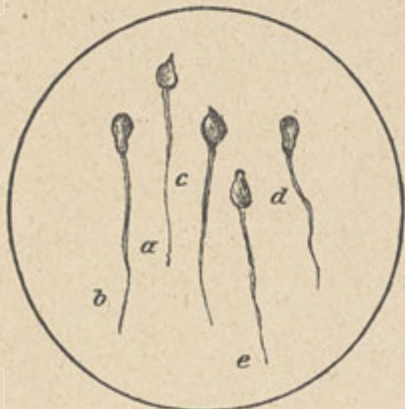


Obr. 3. Chaluha *Gigantina mamillosa*, která poskytuje t. zv. islandský mech (karagen).

Chalupa, pův. jen stavení ze dřeva roubené, nyní obecně stavení bezzemka nebo majitele nejmenšího polního statku; chaloupka také obydlí výměnkáře, často prostě srub zvané; **ch.** obecního pastuchy (pastouška) většinou na místní, bídně zařízený chudobinec přeměněná.

Chám (semeno, lat. *sperma*), tekutina bělavá, lepkavá, obsahující chámová tělíska, jimiž zúrodňuje se vajíčko, když **ch.** do rodidel byl vstříknut a při přechodu plodidly i rodidly výrony žláz rozředěn. Chámová tělíska (obr. 4.) jsou drobnohledná a za účelem pohybu bičíky opatřená; pohyblivost tuto podržují v rodidlech i několik dní a po tuto dobu jsou zúrodňování schopna. Voda a kyseliny je činí nepohyblivými a tudíž zúrodnění mohou zabrániti, kdežto glycerin a alkalické tekutiny jejich pohyb podporují. Srov Pohlavní ústrojí.

Chamaecyparis, cypřiš zakrslý (obr. 5.) je keř cypřišovitý, pro ozdobu také v stromových tvarech pěstovaný. Zejména druhy **Ch.** *thyoides* (thujovitý, bílý cedr) se šedozeleným neb sivým (*var. glauca*) nebo žlutě skvrnitým listem (*var. fol. variegatis*) také ve tvaru zakrslém pěstovaný, a zvláště pěkný **Ch.** *nutkaënsis* nebo *Lawsoniana*, jež výše stromku dorůstají.



Obr. 4. Chámová tělíska domácích zvířat 800krát zvětšená.

Chamaedorea, palma horská, je nízká palma rákosovitého kmene, z níž některé druhy jsou i vděčné palmy pokojové. Tak zejména **Ch.** *elegans* (obr. 6.) i *elatior*, obě z Mexika. Krásně červené listy má **Ch.** *Schiedeana*. V pokoji svědčí jim teplota 13—19° C, nemilují však úpalu slunečního a vyžadují v létě hojnost vody a vydatného větrání. Pěstují se ve směsi listovky a drnovky.



Obr. 5. *Chamaecyparis nutkaënsis:* 1. Větvička se šišticemi. 2. Kus větvičky v přiroz. vel. 3. Větvička v průřezu. 4. Semeno. 5. Šištice.

Chamaeleon, ještěrka barvy měnící, v přeneseném smyslu dle toho zelený roztok mangananu draselného, který účinkem kyseliny uhličité ve vzduchu obsažené mění se v červený roztok manganistanu dra-

selného, při čemž se vylučuje hydroxyd, který má velký vliv na okysličení ústrojné hmoty. Poněvadž i tento roztok svou barvu růžovou odkysličením mění v tmavou fialovou až rudohnědou, zove se i on **ch.** Viz též Dykyta mihotavá.



Obr. 6 *Chamaedorea elegans.*

Chamaepeuce, ozdobná rostlina bodlákovitá, také jako *Cirsium* uváděná, s dekorativním listem, jemnou plstí a bílými ostny povlečeným. Krásná jednotlivě na trávníku nebo i v květináči. Semeno v březnu a dubnu do hrnků, semenáčky se jednotlivě do hrnků přepichují a později ven vysazují. Zvláště doporučuje se **Ch.** *afra* (obr 7.).



Obr. 7. *Chamaepeuce afra.*

Chamaerops, žumara, palma nízká s krátkým kmenem a vějířovitými listy, která se hodí velmi dobře k pěstování v pokoji při teplotě 5—8° C; zejména často pěstují se druhy **Ch.** *humilis*, žumara evropská (obr. 8.), hlavně její drobnolistá odrůda (*var. gracilis*), řidčeji stříbrolistá (*var. tomentosa*) a **Ch.** *macrocarpa*. V zimě zalévají se málo, v létě hojně. Také čínské a japonské druhy **Ch.** *excelsa, Fortunei* a j., které náleží k nejkrásnějším, vzdorují dobře chladnu. Vyžadují směsi kompostu, kravímrvy, listovky, malého množství staré hlíny ze stavenišť, říčního písku a vápna. Kbelíky vysazené ven do volné půdy musí býti tak postaveny, aby odvodňovací otvory byly otevřeny do vzduchu, jinak se palma tak zakoření, že musí býti násilím vytržena a poškodí se.

Chamois (šamoa, z franc.) značí kamzíka nebo kamzičí kůži, v přeneseném smyslu nazývá se tak světle žlutá barva kamzičí.

⚕ **Chamomilla**, extrakt a květ z heřmánku a ze rmenu římského. Viz Heřmánek.

Chámotok, samovolný výtok semene bez ztopoření pyje a beze všech pocitů ve spaní i za bdění (způsobený myšlenkou erotickou nebo při každé stolici), jenž se mylně ztotožňuje často s polucí (viz t.). Příčinou jeho bývají organické závady, na př. příliš dlouhá a těsná nebo svědivou vyrážkou postižená předkožka, také haemorrhoidy (městky) a svědivé vyrážky kolem řiti, závady v rouře močové, zvětšená žláza předstojná. Kromě toho ve věku dospělém způsobiti může **ch.** přílišná zdrželivost nebo naopak přílišné dráždění. Provázen bývá slabostí, bolestmi hlavy, obtížemi při trávení, hypochondrií a pod. Odstraněním příčin dá se vyléčiti radou zkušeného lékaře.



Obr. 8. *Chamaerops humilis*, žumara evropská.

Chamotte (šamot), vypálená ohnivzdorná hlína, která se zhusta spojuje s moučkou z rozbitého zboží keramického. V domácím hospodářství používáme **ch**-ových výrobků buď jako cihel k obložení dřevěných zdí při kamnech, komínech, pecích a pod. nebo jako dlaždic (viz t.) polévaných a vodě neprostupných; šamotu samého na ohnivzdorné isolace do železných kamen, pecí a p.

Champagneská vína viz Šampaňská vína.

Champel u Ženevy s proslulým vodoléčebným ústavem, zvláště pro jaro a podzim (od 15. dubna do 1. listopadu) vděčným pro choroby nervové, neurasthenii a chudokrevnost.

Champignon viz Pečárka a Žampion.

Chancre (šankr), vředovité onemocnění ústrojů pohlavních, většinou nákazou v cestě pohlavní, zřídka jen v cestě mimopohlavní získané. Tak zvaný **ch.** měkký (vřed venerický) jest onemocnění místní, které hnisem i do okolí původního vředu snadno se rozšiřuje (i na jiné osoby přenáší) a často se zánětem žláz tříselných (dýmějem) sdružuje. Léčba vyžaduje čistoty, vůči celému okolí opatrnosti a včasného zakročení lékařova. **Ch.** tvrdý (rozpadlá sklerosa) jest první projev skutečného, povšechného onemocnění syfilitického, není tedy onemocněním pouze místním a také se v prvních 30 dnech hnisem do okolí původního vředu nerozšiřuje, zato však na zdravou

osobu vždy onemocnění syfilitické přenáší. Vyžaduje kromě léčby místní léčení všeobecného, větší ještě opatrnosti k okolí a včasného zakročení lékařského. Samoléčba často provozovaná mívá zhoubné následky. Prostopášná mládež zanáší podobná onemocnění do rodin, kde třeba věnovati věci nejpřísnější pozornost. Srovn. Pohlavní nemoci.

Changeant (šanžán) viz Dykyta měňavá.

Chanchito viz Kančík.

Chantilly viz Francouzské krajky.

Chápavost, způsobilost přijímati a uplatňovati duševní dojmy, závisí ovšem v prvé řadě na stupni inteligence, k jakému jednotlivec byl vychován a jak dalece to možno bylo se zřetelem k přirozeným jeho schopnostem, nicméně jsou i tělesné stavy, které na **ch.** mají značný vliv. Často se stává, že dítě zbytečně se trestá proto, že **ch.** jeho je snížena, aniž se pozoruje, že není tím vinno. Z takových stavů, které **ch.** snižují kromě všech vážných, zejména horečných onemocnění, dlužno vytknouti jako zjev velmi obyčejný ztížené dýchání nosní ať již neprůchodností nosu, vlivem adenoidních vegetací (viz t.), rýmy (viz t.) nebo jiné závady. Zejména rýma (viz t.) počasná u dětí mívá za následek **ch.** sníženou, dítě je bledé, smutné, jako nevyspalé, oko jeho je vyjevené, bezvýrazné, nos nadUřelý, třeba i v chřípí rozbolavělý, také horní ret bývá ztluštělý. Podobný vliv má také nedoslýchavost způsobená ucpáním průchodů ušních (mazem nebo jinou příčinou). Budiž tedy i tělesný stav dítěte vždy bedlivě pozorován, nežli se duševní stavy přísně posuzují.

Chapeau (šapó), franc. klobouk, **ch.** *claque* (klak, správněji *à claque*) je klobouk (cylindr) sklapný, jenž bývá částí mužského plesového úboru.

Chaptalování (dle franc. chemika Chaptala), zlepšování vína ze špatných ročníků tím způsobem, že kyselina moštu se neutralisuje uhličitanem draselným a vápenným a lihový obsah zvyšuje přidáním cukru.

Chara, parožnatka, vápnitá, keříčkovitě rozvětvená řasa, pěkná ozdoba pro akvarium, které stojí pevně, má starou vodu a není sluncem přímo ozářeno. Ve vodách, kde rostou chary, nedrží se komáři.

Charakter (také karakter) značí obecně mravní povahu člověka (jednotlivce, lidu, národa), v širším a přeneseném smyslu také osobitost člověka nebo věci, t. j. souhrn znaků, jež jemu nebo jí dodávají určitého rázu, tedy na př. titul, úřední hodnost, umělecký ráz (**ch.** umělecký), činy a události (**ch.** doby) atd. Nás tu zajímá především **ch.** jednotlivce jakožto jeho mravní povaha, v nejlepším smyslu jako základ jeho největší dokonalosti. Jisté osobitosti dostává se člověku již přírodou, t. j. přirozenost (*naturel*) neboli **ch.** vrozený, avšak teprve samovolným vypěstěním síly, důslednosti, soustředěnosti vůle se zřetelem k vyšším příkazům mravním vzniká **ch.**, t. j. **ch.** získaný, jemuž **ch.** vrozený dává základ. Je to tedy výchova, která na vyvinutí **ch**-u má vliv největší, a tu především rodina a domácnost jsou první a nejdůležitější školou **ch**-u; matka jest prvním vzorem dítek, jejich po té stránce nejlepší, nejpřirozenější vychovatelkou. Škola buduje na tom, co domácnost a rodina stvořily. Matky mužů velkých vesměs prosluly vzácným **ch**-em a působení ženy, jak praví Smiles (srovn. spis jeho „Karakter"), označuje mravy, způsoby i **ch.** národa. Přirozená výchova **ch**-u v domácnosti nepřestává ani vstoupením do školy a opuštěním jí, nýbrž trvá dále ještě, když chovanec vstupuje do společnosti a života praktického, a neméně vliv mají značný na **ch.** jeho nové poměry a zvyky (na př. manželství), do nichž vstupuje; příklad a napodobení bezděčně přecházejí v obyčej a návyk a snadno zadává jim člověk svou svobodu vůle a ztrácí svůj **ch.** Proto i příklad učitelův a lidí dobrých má velký vliv na vytvoření **ch**-u. Taktéž práce jest vychovatelkou **ch**-u, prospívajíc tělu i mysli, zdokonalujíc vlastnosti jednací i sílu vůle, vytrvalost, pilnost, odvahu, vědomí vlastní síly. Vlastní podstatou **ch**-u jest sebevláda, vědomí povinnosti a pravdy, dobrota mysli, odvaha, odpor proti neřestem, ráznost i jemnocitnost (útlocit), laskavost, šetrnost, síla mravní, trpělivost, snášenlivost, shovívavost, skromnost, zdvořilost i všeliké jiné vlastnosti, jimiž honositi se může jen člověk dobrý. Dle činů, způsobů a chování posuzujeme a měříme **ch.** Pracujíce k výchově **ch**-u hledíme chovance vychovávati a zdokonalovati jak ve vnitřním smýšlení, tak i ve vnějším jednání; smýšlení jako hotovost (srovn. Lindner, Paedagogika) k určitému chtění a konání tvoří subjektivní stránku **ch**-u a spočívá na praktických zásadách vůli ovládajících, vnější pak projevy osobnosti, zejména důslednost spočívají na mravních návycích. **Ch.** povstává znenáhla od případu k případu a roste svými projevy. Každý jednotlivý jeho rys jest výsledek důsledného chtění a konání v určité skupině případů. V prvém případě jedná člověk na základě praktických zásad po rozvaze, třeba i po zápase sama s sebou, v každém následujícím podobném nebo příbuzném případě jedná již dle zkušenosti zprvu získané a tak si navyká jednati důsledně a určitě veden pamětí vůle stejně v následujících jako v předchozích případech. Nestačí míti nějaké určité předsevzetí, nýbrž skutečně konati ve všech případech totéž třeba i za okolností nepříznivých. Učíme dítě mluviti pravdu po prvé, po druhé, po třetí, po čtvrté či po páté bude mu již snadnější, co v prvních případech stálo třeba přemáhání, které ovšem hledíme usnadniti (avšak nikterak pohodlným činiti) nikoli zastrašováním a jinak nemožným nebo příliš těžkým učiniti; v pozdějších stává se návykem a vede k samostatnému, důslednému rozhodování. Ovšem že lze takových návyků a důslednosti získati i v oboru špatných zásad, třeba však pamatovati, že jen mravný **ch.** je pravým charakterem. Proto jest péčí rodičů jako vychovatelů pečovati, aby si dítě osvojovalo jen dobré zá-

sady, i odstraňují proto vše, co vésti může k zásadám a návykům špatným, tedy především pečují o stálé zaměstnání duševní i tělesné (prací, hrou, uměním), aby zabránili nezaměstnanosti a lenosti, které vedou k výstřednostem, pečují o soustředění myšlenek k určitému oboru zaměstnání a ustálení mysli, aby se všeliká těkavost zaplašila, a poskytují dítěti všude příležitost k samostatnému jednání, k osvědčení osobnosti, které nepozorovaně řídí.

Charlatánství (šarlatánství) viz Dryáčnictví.



Obr. 9. Charlotta ruská, při níž k vyložení formy bylo užito piškotů.

Charlotta (šarlota, obr. 9. a 10.) je ovocný moučník, připravovaný ve formách hladkých, které se piškoty (i různě polévanými), žemlovými řízky úhledně přikrájenými, makaronky a p. vyloží tím způsobem, že pečivo takové se ke stěnám máslem vymazaným přitlačí, vnitřek



Obr. 10. Charlotta jahodová, při níž se užilo k vyložení formy žemlových řízků.

se pak vykládá marmeládami ovocnými i také celým dušeným a zavařeným ovocem ve vrstvách střídavých rovněž s piškoty nebo žemlovými řízky (nebo se také prostě plní jen tuhou pěnou smetanovou, vinnou, kávovou a p. nebo prostým rosolem ovocným, v kterýchž případech se nepeče, nýbrž jen u ledu nechá ztuhnouti) a peče se pak krátce v troubě, navrch máslem pomazaná. Podává se potom se smetanovou pěnou, která se na vyklopenou navrší. Na míse vzhledem k úhlednosti svazuje se také stuhou, přizdobuje květy, obkládá ovocem a pod.

Charmeuse (šarméz), velmi měkká (na jemné gréžové osnově měkce kroucený útek), drahocenná, atlasu podobná látka dvojútková, jednolícní se spodním útkem o volnější vazbě atlasové a svrchním útkem tkaným vazbou plátnovou. Obyčejně v kuse něžnými barvami, někdy i černě barvená. Používá se jí na šaty pro nevěsty, do divadla a společnosti.

Charpie (šarpie), 1. cupanina (viz t.) 2. Nejjemnější dřevitá vlna (viz t.), vynikající velkou ssavostí.

Chartreuse (šartréz), 1. likér chuti ostře aromatické, po andělice a anýzu vonící, vyráběný mnichy chartreuskými ve Francii do r. 1864 v klášteře Grand Chartreuse, potom v Boiromu, po vyhoštění jejich v cizině. Zelený platí za nejlepší, žlutý za prostřední, bezbarvý je nejpodřízenější. Jakkoli výroba jest tajemstvím mnichův, napodobuje se také tak, že se do litru třešňovky přidají 2 kapky růžové, 16 kapek pelyňkové a 2 kapky skořicové esence a 800 g cukru v litru vody zčeřeného. Pak se tekutina filtruje a stáhne do zapečetěných lahví, v nichž nejméně 8 neděl musí ležeti. 2. Zeleninový pokrm s masem ve formě vařený. Hladká plechová forma vykládá se, na dně i po stranách máslem vymazána, úhledně vykrájenou, na měkko udušenou zeleninou, ve středu pak vyplní se kousky zvěřiny, drůbeže, beefsteaku a p. Vaří se to pak na vodní lázni hodinu a podá vyklopené na mísu.

Chateaubriande (šatóbrián) jest beefsteak pojmenovaný dle franc. básníka a připravovaný s koláčkem hovězí míchy, která se k tomu účelu spaří, osolí, okoření cayennským pepřem a šalotkou a vpraví do výřezu, v beefsteaku učiněného. Beefsteak roštěný podává se pak s masitým polevem, trochou citronové šťávy a usekaného estragonu kořeněným. Také se tak nazývá celá hovězí pečeně (na př. ½—1 kg svíčkové) roštěná nebo krátce na másle pečená, která se podává s omáčkou lanýžovou, obložená brambůrky a míchanou zeleninou (*mixed pickles*).

Chaud froid (šó froa) jest pernatá pečeně (z drůbeže, jeřábků, bažantů, koroptví) v omáčce na způsob některé majonézy upravené máčená a při ledu ztuhlá. Buď se pak takové kousky pečeně vykládají úhledně na mísu se salátem, barevným rosolem, tvrdými vejci a p. a staví do studena, nebo má-li tvořiti věc zvlášť úhledný kus pro výzdobu tabule, pořizuje se pro vlastní **ch. f.** podložka z barevného rosolu (obr. 11.), do něhož se rovněž maso vkládá; na tuto nakupí se pečeně v omáčce máčená kuželovitě a vršek přizdobí se lanýžem s kohoutím hřebínkem nebo zeleninou a pod. a vše k ledu se postaví, aby to náležitou pevnost až do upotřebení podrželo. Omáčka nemusí býti majo-

néza, stačí také omáčka z dotyčné pečené drůbeže, která se s lanýži ve víně dušenými a se silnou polévkou do husta svaří a s rosolem smíchá.



Obr. 11. *Chaud froid.*

Chaudeau (šódó) jest horká pěna vinná buď jako nápoj nebo jako omáčka k moučným pokrmům používaná. Viz P ě n a. Dává se často dětem, ač není pro ně vhodná; lépe se doporučuje proto dětem udělati pěnu z citronové šťávy, ze šťávy z nepřeslazených zavařených meruněk, višní, angreštu a p.

Chauffeur, c h a u f f e u r k a (šofér), řidič, řidička auta, autobusu, třeba i vlastního motorového vozu (pro zábavu i na výdělek) musí prokázati svou způsobilost zkouškou šoférskou, o kterou se žádá u okres. polit. správy. Potřebný výcvik možno získati v továrně, u zkoušeného šoféra nebo v kursu některého strojnického učiliště. Viz A u t o m o b i l.

Chebdí (*Sambucus ebulus*), keř bezu příbuzný, jenž nese bobule rovněž černé (chebdiny), které se sbírají jako prostředek mírně projímavý, k výrobě inkoustu a černého barviva na kůži. Lidová lékárna (Kneipp) doporučuje čaj z kořenů na podzim sbíraných (vaří se tlučený 4 min.) proti vodnatelnosti břišní, bělotoku, zahlenování horních dychadel (také prý čistí ledviny); proti bolestnému a nucenému močení doporučuje se odvar z chebdin, lněného semínka, šípků, jeřabinového listí (všeho po 20 g), listí medvědice, ovesné slámy a třezalky (po 10 g).

Chebule, semena rostliny *Anamirta cocculus*, obsahující 1—5% *pikrotoxinu*, jedu ve vodě dobře rozpustného. Proto jich používají škůdníci k ubíjení ryb, rozemílajíce je a upravujíce na těsto s moukou a tvarohem. Avšak ryby takové nejsou k požívání způsobilé, neboť jsou jedovaté. U člověka dostavuje se po otravě takové palčivá bolest v jícnu a žaludku, dávení a průjem, dostavuje se slabost, obrna, bezvědomí a před samou smrtí i křeče. Otravy takové mohou se přihoditi nejen otrávenými rybami, ale také pivem, jemuž se hořké chuti ch-lí při přípravě chtělo dodati, což jest ovšem trestné.

Che k viz Š e k.

Chedarský sýr přichází do evropského obchodu z Ameriky v podobě válcovitých bochníků 26 až 28 kg těžkých. Je to sýr kravský, mírně nakyslé chuti.

Cheiloplastika viz R t y.

Cheimatobia viz H o u s e n k y a P í ď a l k y.

Cheiranthus viz C h e j r a L e v k o j e a srovn. F i a l a.

Chejr (*Cheiranthus cheiri*), f i a l a ž l u t á nebo lak (dle něm. *Goldlack*) je křížokvětá jedno- i víceletá květina, jež zpravidla seje se v červnu, rozsazuje pak na záhony a v podzimu přesazuje do květináčů, v nichž přezimuje se v chladném pařeništi za občasného provětrávání. V dubnu nato kvete v pokoji nebo na záhonech a oblíben jest v přečetných odrůdách barvy žluté, hnědé, fialové i purpurové, ve tvarech jednoduchých i plnokvětých, nízkých i vysokých (obr. 12.).



Obr. 12. Chejr (fiala žlutá).

Chelidonin, alkaloid z l a š ť o v i č n í k u (viz t.), účinkuje podobně narkoticky jako morfium, však bez jakéhokoli stupňování reflexu. Užívá se jen v podobě solí (zvláště fosforečnanu, síranu, tannátu) proti bolestem žaludečním a střevním zvláště u dětí a starců.

Chelidonium viz L a š ť o v i č n í k.

Chelone, pěkná rostlina krtičníkovitá, pro skupiny nebo jednotlivě na trávníky, s vděčnými květy do kytic. Semeno v červnu do hrnků nebo chladného pařeniště. Přepichované semenáčky v září do volné půdy, kde třeba je přes zimu krýti. Kvete od června do září. **Ch.** *glabra*, přes 1 m vysoká, nese bílé květy v hustých klasech. **Ch.** *obliqua* má květy růžové i purpurové. Nejlépe se jim daří v živné, poněkud vlhké a písčité půdě.

Chemie viz L u č b a.

Chemigrafie (chemitypie), reprodukční metoda pro tisk deskami, na nichž se obraz leptá lučebninami. Povolání i ženě přístupné. Srovn. F o t o c h e m i g r a f i e.

Chemol (*liquor cresoli saponatus*), zmýdelněný kresolový roztok z čistého metakresolu, výborný desinfekční a antiseptický prostředek.

Chenille (š'nij, zkomoleně š e n i l k a) jest okrasná nit, jíž kromě výzdoby používá se také k vyšívání, k výrobě střapců i tkanin t. zv. šenilkových, kde jí upotřebeno jako útku, také k výrobě chenillových koberců, nyní již málo oblíbených. Nejpevnější jsou **ch**-ky zhotovené tím způsobem, že několik nití osnovových převazuje se vazbou plátěnou nebo canellí a kolem pak obtáčí se ještě jedna nit osnovná. Méně pevny jsou **ch**-ky vetkané ve tkaninách, kde mezi několika (4—6) nitmi osnovnými převázanými ponechává se vždy několik nepřevázaných nití útkových, které se strojem chenilkovým v úzké pásky rozřezávají, tyto se pak zkrucují, následkem čehož i osnovné nitě šroubovitě se stáčejí a útkové nitě v kulatou nit, sametce podobnou svinují.

Chenopodium viz M e r l í k.

Cherry je višňový likér na způsob nymburské griotky. Napodobuje se také tím způsobem, že rozpustí se 200 g cukru ve 450 g vody, smíchá se 450 g čistého alkoholu a přidá potřebné množství višňové šťávy.

Chesterský sýr jest oblíbený anglický sýr z mléka kravského, jenž přichází na pevninu v podobě bochníků válcovitých nebo kulovitých. Zrání jeho trvá obyčejně 5—10 měsíců, nejvyzralejší zrály až 2 roky.

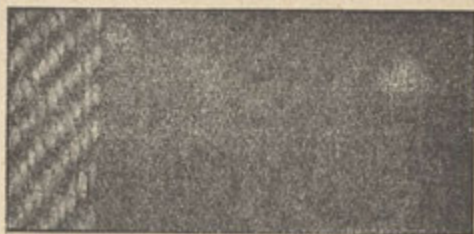
Chevilování (ševilování) jest leštění hedvábí, jež druhdy provádělo se výhradně ručně stáčením hedvábí napravo i nalevo; nyní děje se to v barvírnách hedvábí stroji na stejném základě.

Cheviot (čiviot, obyčejně nesprávně se vyslovuje ševiot) jest látka vlněná, z hrubší, tvrdší, drsnější, však velmi pružné vlny ovcí cheviotských buď jednostřižné, jež se spřádá jako česná a nevalchuje, nebo dvoustřižné, jež se spřádá jako mykaná a valchuje se. Tká se



Obr. 13. Cheviot ševronový (hnědý).

vazbou keprovou, barví se v kuse obyčejně modře, ale málo postřihuje, takže povrch je vlasem zvlnělý, hmat dosti drsný. Mnoho **ch**-u zhotovuje se nyní z vlny jiných ovcí i mimo jich původiště (Skotsko a Anglii). **Ch.** pere a čistí se jako jiné látky vlněné (viz t.). Z jednostřižné vlny pocházejí: a) a n g l i c k é k o s t y m o v é **ch**-y, velmi různého provedení (tkané i různou vazbou; asi 7% látek těchto v Anglii zhotovuje se z vlny strojené, t. j. z vlny, která vznikla roztrháním a rozvlákněním opotřebených již látek). Spřádá-li se vlna různě barvená, vzniká *melange* (melanž), melirování se napodobí také potištěním a vzniká *vigureux* (viguré); dámské **ch**-y se zdobí i efektními nitmi tkanými a mají jemná žebírka. Tyto **ch**-y jsou vesměs látky pórovité, stálobarevné, pevné a pružné; při koupi nutno zkoušeti pevnost osnovy i útku. Používá se jich na vycházkové obleky, pláště, raglány, svrchníky, cestovní ko-



Obr. 14. Cheviot diagonálový (černý a šedě i červenohnědě pruhovaný).

stymy. Šíře obyč. 150, někdy 140 nebo 160 cm. b) **Ch.** k r e p o v ý tkán je vazbou keprovou střídavě z jednostřižné vlny cheviotové a z příze mohérové. (Srovn. K r e p b a v l n ě n ý.) c) B è g e (béž) viz t. — Z dvoustřižné vlny tká se: a) **ch.** š e v r o n o v ý (obr. 13.) a sice vazbou grádlovou se širšími pruhy podélnými; obyčejně z příze barvené před tkaním. Upotřebuje se na raglány. Šíře 140 cm. — b) **Ch.** d i a g o n á l o v ý (obr. 14.) na osnově ze tkané surové vlny cheviotové č. 40/2 útkem z jednoduché příze ze surové vlny cheviotové č. 24 odvozenou vazbou keprovou. Tkanina se nopuje, vyspravuje, ožehuje, pere vodou a mýdlem, suší, postřikuje, dekatuje, hřbetuje, lisuje, měří a skládá. Šíře 140 cm (na obleky). — c) C i r k a s (viz t.). — d) H o m e s p u n (viz t.). — e) P r u ž i n k a v l n ě n á (viz t.) a f) T w e e d (viz t.). Viz též B a r e v n é s u k n ě c h e v i o t o v é

Chevreaux (ševró) viz K o z i n a.

Chevron (ševrón), krokvice, obr. 15., látka z měkké vlny česné, tkaná vazbou grádlovou.



Obr. 15. Chevron (tmavošedý, temněji pruhovaný).

V podélných pruzích střídá se kepr útkový a osnovný. Na kostymy a šaty v šíři 140 (až 150 cm). Stříhati se musí opatrně.

Chiasma, zkřížení: a) nervů zrakových na spodině mozku (viz M o z e k, O k o a Z r a k); b) šlach u schylovačů prstů na noze a na ruce, čímž je umožněn mechanismus pohybu prstů.

Chifon viz Šifon.

Chikar, cinobrové červené barvivo z listů *Bignonia chika*, kterým Indiáni si barví pleť. Posypou-li se jím listy moruší pro housenky bourců, dostanou se růžové kokony.

China (čajne): 1. po anglicku porculán; 2. chinová kůra (viz t.).

Chinamidon (český prep.), protihorečný, bolesti mírnící lék (asi jako pyramidon) bez vedlejších nepříjemných účinků.

Chinaphenin, chinaftol viz Chinin.

Chiné (šiné) značí jemné nebo hrubší plamenné (melírované) vzory tkanin, ačkoli se někdy tak označují neprávem i tkaniny s pravi-



Obr. 16. Dykyta se vzorkem *chiné*.

delnými vzory květin, růžic a p. Vlastní **ch.** jsou vzory plamínkové s konturami neostře ohraničenými, čehož se dociluje tím, že osnova barví se před navíjením na vrutidlo a místa, jež nemají býti zbarvena, ovinují se pevně nití; drobné plamínkové vzory zhotovují se tak, že jednotlivé niti osnovy zkrucují se ze dvou nití různobarevných, a pracuje se s jednobarevným útkem jiné barvy anebo naopak na jednobarevné osnově pracuje s útkovými nitmi, ze dvou různobarevných zkroucenými. Vzory ty hlavně na dykytách se vyskytují (obr. 16.).

Chinchilla viz Činčila.

Chinidin je alkaloid z kůry chinové, odlišný od chininu (β chinin); užívá se ho čistého jako náhražky chininu při malarii, jako síranu proti čmýře přílišné, proti rýmě; u dětí však vyvolává srdeční slabost, takže musí se s ním dle lékařského předpisu zacházeti opatrně; jako tannátu užívá se ho při dyspepsii, průjmu, bílkovitosti moče, ve zvěrolékařské praksi při července vepřů 1·5 g třikrát denně.

Chinin jest léčivý alkaloid (srovn. chinidin), obsažený v kůře chinovníku, kterýž jest i antiseptický (protihnilobný). Jako lék snižuje teplotu těla, užívá se ho tudíž často při horečných chorobách, a je vlastním lékem proti zimnici střídavé a také mnohým nákazám krajin tropických. Užívá se ho jako antiseptika střevního, při bezčmýrnosti, pro urychlení porodu. Delší užívání **ch**-u nebo požívání větších dávek porušuje však trávení, způsobuje kormoucení, závrať, hučení v uších, jež nezřídka vede i k pomíjející nedoslýchavosti a hluchotě a může i způsobiti ochrnutí srdce. Má vůbec značný vliv na výměnu látek v těle, výrobu tepla, činnost nervstva a svalů, ledvin a jiných ústrojů (i dělohy) i na oběh krve. Není tudíž radno užívati **ch**-u bez rady lékařské, zejména ne při každém nechutenství a nevolnosti žaludku jako léku hořkého. Dávky nejmenší jsou 1—3 cg, prostřední 1 dcg, největší ½ g. Také se nepožívá alkaloidu sama, nýbrž jeho sloučenin, hlavně chloridu, nebo síranu, místo tohoto také sloučeniny s anetholem (= *chininum anisatum*), benzoátu, bromidu, citrátu, dihydrojodidu chininového. Ze sloučenin třeba si zapamatovati: albumol, sílící lék u choulostivých pacientů, antimonát, jenž s protizimničným účinkem spojuje projímavý a na pot ženoucí; arseňan proti čmýře přílišné a při zvláště tvrdošíjných malarických zimnicích; bromchlorhydrát zvlášť v podobě masti při otoku sleziny; chlorid proti malarii a při horečných anginách; citrosalicylát, velmi cenný při malarické migréně; citrát s pyrofosfátem železitým při malarii, která je spojena s chudokrevností; ferrichlorát proti krvácení vnitřnímu i zevnímu; ferrobromát proti malarii, spojené s nervovými poruchami; ferrocitrát (9—10% chininu, 21% železa) proti chudokrevnosti, bledničce, neuralgii; ferrojodát proti krticím, bledničce a zimnici v podobě pilulek; glycerofosfát, výborný posilující lék proti nervové vyčerpanosti následkem malarie; peptonát pro rekonvalescenty po těžkých chorobách; salicylát, výborný lék při tyfu, chřipce, difterii, neuralgii, rheumatismu, zvláště při ischias, také zevně při pásovém oparu; síran (sulfát), nejrozšířenější chininový lék, jehož hořká chuť potírá se saccharinem, tanninem, sladkým dřevem, gymnemou, yerba santa a p., užívá se zevně proti krvácení, na rány a vředy, vnitřně jako zábranný lék chřipky (0·5 g ob den), malarie (0·3—0·5 g 1—2krát denně), proti neuralgii (0·1—0·2 g každé 2 hod.) atd.; technicky se ho používá při výrobě droždí a ve fotografii; nahrazuje se také tříslanem čili tannátem, jenž není tak hořký; smíchán s kyselinou acetylsalicylovou (aspirinem) tvoří jedovatou směs quinatoxinu; valerinát, sílící lék pro nervy při bolestech polouhlaví, hysterii, neurosách a p.; chinaphenin proti kašli davnému (3krát denně 0·15—0·3 g), neuralgiím, malarii a tyfu; chinaftol, užívaný při střevní tuberkulose, akutním rheumatismu kloubovém, tyfu, dysenterii a chorobách šestinedělí. Některých sloučenin chininových se používá k léčbě injekcí; ze směsi s jinými léky osvědčily se fosforečnan s antipyrinem (nikoli síran — viz výše) proti bolestem neuralgickým, rovněž čistý chinin se salicylátem antipyrinovým nebo s valerinátem, chlorid chininový s antipyrinem (chinopyrin).

Chinium, surový chinin, preparát z čerstvé chinové kůry, jenž obsahuje všecky součástky její kromě vlákniny a proti prudké zimnici účinkuje lépe nežli čistý chinin.

Chinolinová žluť jest barvivo stálé pro hedvábí i vlnu s odstínem do zelena, kteréž z dehtu kamenouhelného se vyrábí.

Chinosol, oxychinolinový síran draselný, je dehtový desinfekční prostředek na ruce.

Chinová kůra, totiž kůra různých chinovníků (žlutá, hnědá, červená, nejlepší z *Cinchona, Calisaya*), kteráž chinin (viz t.) a jiné jemu příbuzné alkaloidy (*chinoidin, cinchonidin, cinchonin, chinidin* a j.) tají většinou ve sloučenství v podobě tříslanů (tannátů), kromě toho však obsahuje ještě hořký glykosid *chinidin*. Její léčivé účinky jsou jiné nežli čistého chininu. Její výtažky vínem (*vinum chinae ferratum, vinum chinae*) a tinktury (*tinctura chinae composita*) jsou posilujícím prostředkem pro chudokrevné, také se přidává s prospěchem do prášků a vodiček na zuby nebo v nálevu neb v odvaru (5—15 g na 100 g vody) při nestravnosti a nechutenství a j. chorobách. Pode jménem *Quinatum* (Chinatum) existuje umělá směs alkaloidů, tak jak v kůře chinové přicházejí; užívá se jí při malarii místo chininu.

Chinoželezitá vína, někdy také s přísadou sladu nebo hořčiny (vermutového vína), mají především účinek chuť povzbuzující, kterýž může upraviti i půdu příznivější asimilaci železa u chudokrevných, bledničkou trpících a p.

Chiococca *racemosa* je západoindická rostlina mařinovitá, jejíž kořen pode jménem *caincae* je znám jako močopudný prostředek při vodnatelnosti (1—4 g).

Ch onanthus *virginica*, b ě l a s, olivovitý keř severoamerický, jenž pěstuje se u nás pro ozdobu venku, má na kořenech kůru ostře narkotickou.

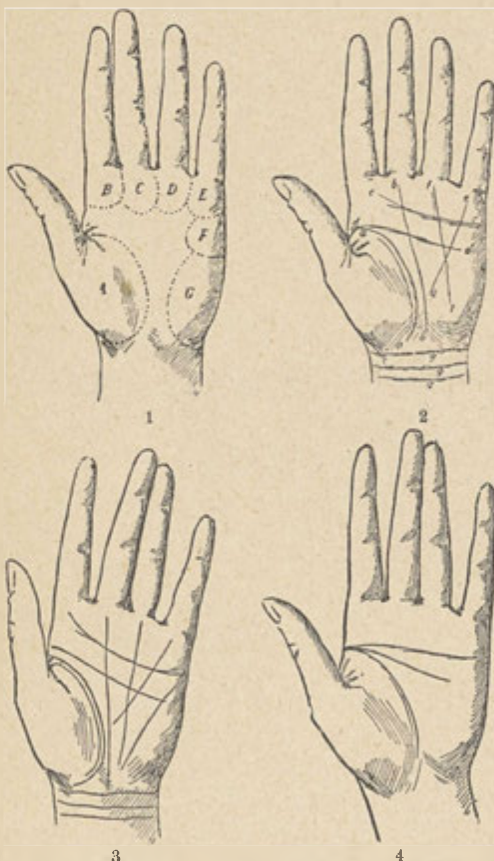
Chionodoxa *Luciliae*, liliovitá, scille podobná, však krásnější rostlina maloasijská, stejně jako tato pěstovaná na záhoncích i v květináčích. Kvete záhy na jaře a zimu naši dobře vydrží.

Chiragra viz D n a.

Chiromantie, h á d á n í z r u k y, usuzuje o povaze člověka z tvaru ruky, z prstů a z čar a hrbolů na dlani i také osud dle toho předpovídá. I když o věrohodnosti toho se pochybuje, nelze upříti, že tvar a celá povaha ruky nějaký vztah k povaze člověka mají. Jako na př. v hněvu mění se tahy obličeje a častější opakování takových změn dodává fysiognomii určitého rázu, tak také ruka projevujíc současně účastenství při různých hnutích mysli různými pohyby, stahováním svalů a p. podléhá podobnému vývoji svého rázu. Bylo u některých přírodních národů pozorováno, že drží-li palec u ruky klidně, lze jim důvěřovat, lžou-li nebo mají záludné myšlenky, lze to pozorovati na neklidném pohybu palce. Oděský neurolog Rainicke pozoroval u kulturního člověka, že visí-li ruka s prsty volně, stojí ukazovák se svými dvěma konečnými články poněkud před ostatními prsty, jak je to dobře vystiženo na klasických malbách a plastikách. Z této normální polohy se však vychyluje, je-li její majitel v rozčilení, třeba dobře utajovaném, nebo trpí-li zánětem nervů v dolní části paže. — Tamassi, prof. univ. padovské, praví, že i žíly probíhající hřbetem ruky jsou nejlepší známkou různosti nebo totožnosti osob (obr. 17.). Tato žilná síť se stává význačnější věkem. P a l m i s t r i e, t. j. u č e n í o z n a m e n í c h d l a n ě, má menší význam nežli u č e n í o v r á s k á c h kůže, jehož se v novější době často již použilo k rozeznávání osob, na př. dle otisků palce, jež bývají i v albech zločinců fotografovány a kopírovány, a nežli u č e n í o t v a r u r u k y a p r s t ů. Palmistrie rozeznává hrbolky dlaně (obr. 18. 1) a čáry dlaně (obr. 18. 2) i přisuzuje jim zvláštní význam a usuzuje dle jejich vyvinutí o šťastném či nešťastném osudu. Čáru života rozděluje také na stupně (obr. 19.) a dle těchto odhaduje délku života. Přesvědčení nadšené chiromantky vedlo Mrs Lolu Fullerovou v Londýně k tomu, že pořídila velkou sbírku odlitků ruky vynikajících lidí s přesnými chiromantickými popisy, která náleží k světovým zajímavostem. Významnější známkou pro poznání základních vlastností člověka je velikost a tvar ruky i prstů. Velkorucí lidé zpravidla rádi provádějí nejjemnější práce, jako hodináři, klenotníci, malíři miniatur a pod., při čemž, co jednou započali, s velkou houževnatostí se snaží dokončiti. Jsouce dokonalí v provádění své práce, jsou také poněkud zdlouhaví, což má asi důvod svůj v přesnosti pozorování všech podrobností. Malorucí lidé naproti tomu neradi se zaměstnávají pracemi složitějšími a příliš podrobnými, dávajíce přednost mohutnějším a hmotnějším věcem, milují velké domy a byty i rádi se velkými věcmi obklopují. Egypťané dle zachovaných mumií měli ruce neobyčejně malé, ale při tom zálibu v obrovitých stavbách paláců, chrámů a hrobů (pyramid). Vášnivě svému oboru oddaní stavitelé, velcí organisátoři, kteří nezabíhají rádi do podrobností, a p. mívají zpravidla malou ruku. P o v a h a s v a l s t v a r u č n í h o rovněž umožňuje rozeznati dva přesně odlišné typy: lidí s tvrdým a lidí s měkkým svalstvem, neboli s tvrdou a měkkou rukou. Dvě ruce jinak stejného tvaru a velikosti třeba právě jen po této stránce se rozeznávají a vždy to svědčí dvěma různým povahám. Lidé tvrdé


Obr. 17. Žilná síť na pravé a levé ruce téhož člověka.

ruky jsou energičtí, velmi činní a střízlivě nadaní; milují honbu, jízdu, sport vůbec, stále vyhledávají, jak by se zaměstnávali nějakými výkony tělesnými a proto i často zaměstnání toho druhu mění. Lidé měkké ruky jsou přátelé klidu, jemnocitnější až i citliví, měkcí nebo nerozhodní, touží spíše po okázalosti, ale bez zvláštní hloubky duševní, většinou mají i málo



Obr. 18. 1. Hrboulky dlaně (*A* Venušin, *B* Jupiterův, *C* Saturnův, *D* sluneční, *E* Merkurův, *F* Martův, *G* měsíční). 2. Čáry dlaně (*a a* čára života, *b b* čára osudu — Saturnova, *cc* čára srdeční, *d d* čára hlavní, *e e* čára zdravotní, *f f* čára sluneční). 3. Ruka domněle šťastná. 4. Ruka domněle nešťastná.

náklonnosti svého ducha příliš namáhati. Dětská ručka v prvním roce skoro bez výjimky je velmi měkká v souhlasu se skrovnou mírou schopností duševních, ale s přibývajícím věkem se mění a v stáří většinou ruka tvrdne v souhlasu se střízlivějším nazíráním na život a jeho požadavky. Bylo by omylem namítati, že způsob zaměstnání má v tomto směru vliv na charakteristické toto utváření se ruky; naopak charakter je to, který si zaměstnání dle svých náklonností a schopností vyhledává. Pevná, hebká ruka, která nejeví se tvrdou, však také ne měkkou, prozrazuje silnou, dobře školenou inteligentnost i čilý smysl pro činnosti duševní; její majitel nalézá vyznamenání v životě a žije velmi harmonicky, neboť dovede theorii a praksi výborně spojovati. P o m ě r   v e l i k o s t i   j e d n o t l i v ý c h   s o u č á s t í   r u k y má hlavně na zřeteli poměr mezi dlaní a prsty. Normální ruka má dlaň a prsty stejně dlouhé a ukazuje na člověka průměrného, který nemá ani zvlášť vyvinutých vloh po stránce duševní ani zvláštních náklonností po stránce hmotné.



Obr. 19. Čára života rozdělená na stupně, dle nichž prý dohadovati lze na stáří.



Obr. 20. Typ ruky materielní; prsty kratší nežli dlaň.

Čím více však vyvinuje se dlaň na účet prstů, tím větší jeví se tu náklonnost k přírodním, nekulturním vlohám, hmotným zálibám, a ruka taková jest známkou málo zjemnělé nebo i hrubé povahy. Taková t. zv. materielní ruka (obr. 20.) má neobyčejně silnou a velkou dlaň, krátké tlusté a tuhé prsty, což navzájem tvoří



Obr. 21. Typ ruky filosofa. Velký a pružný hřbet, uzlovité prsty, články palce skoro stejně veliké a silné.



Obr. 22. Typ ruky umělcovy. Prsty k nehtům zúžené, palec malý, ruka plochá.

ruku nepěknou, neestetickou. Lidé s takovou rukou jsou způsobilí jen k velmi hrubé práci, která vyžaduje málo námahy duševní nebo žádné, neboť i jejich duch je těžkopádný, málo činný. Lidé takoví však činí na život skrovné požadavky a jsou i tak se světem velmi spokojeni. Čím více však ustupuje dlaň v poměru k delším, jemným a ohebným prstům, tím více

vystupuje duševní nadání a umělecká vloha (obr. 21. a 22.). Tvar a podoba prstů ještě více příznačného poskytují. Dlouhé prsty prozrazují citlivost, krátké její nedostatek, ohebné jsou známkou přizpůsobivosti, neohebné ustálenosti a skrovného nadání uzpůsobiti se změnám, prsty od sebe odstávající prozrazují



Obr. 23. Různé tvary prstů: *a* krátký článek (nestálého) a široký článek (svéhlavého) palce; *b* hranaté, *c* hladké, špičaté, *d* kopisťovité, uzlovité prsty.

nechuť k obřadnostem a zevnějším okázalostem, těsně sevřené však naproti tomu zálibu v těchto malichernostech. Prsty nazpět prohnuté prozrazují lidi, kteří nejsou s to svému předsevzetí plně dostáti, prsty při kořeni ztlustlé zas lidi, kteří libují si v domácím pohodlí, dobrém jídle a pití. Pozoruhodný je i tvar špiček prstů (obr. 23.). Špičaté prsty ukazují na myslitele s ideálními vlohami, nadmíru zašpičatělé prozrazují velkou pohotovost a zručnost, kopisťovité (na špičkách rozšířené) smysl pro duševní činnost a praksi zároveň, v pravidelných úhlech zakončené jsou známkami lidí klidných, pracovitých, ač negeniálních a užitečných pracovníků; je-li však tato vlastnost vyvinuta do krajnosti, prozrazuje ješitnost. Tak zvaný konický nebo kopisťovitý prst (obr. 23 d), jenž jest spojením tvaru špičatého a kopisťovitého, je příznakem vědeckého myslitele s vlastnostmi



Obr. 24. Ruka cholerika.

pro činnost praktickou. Lidé se špičatými prsty mají často velkolepé myšlenky, jichž provedení však zůstavují lidem s prsty kopisťovitými. Pozoruhodným zjevem jest, že u lidí, jichž rodičové byli různé národnosti, objevují se prsty různých typů, což se pak zjevuje i v jejich porušeném charakteru. Klouby, jimiž spojeny jsou články prstů, jsou buď hladké (obr. 23. b-c), anebo silněji vystupují; v posledním případě vznikají t. zv. uzlovité prsty (obr. 23. d), kteréž rovněž jsou dobrou známkou pro posouzení člověka. Lidé s uzlovitými prsty (ovšem zdravými, u nichž uzlovitost nebyla způsobena nějakou chorobou) jsou vědecky školení, logicky myslící, ostře analysující duchové. Lékaři, mathematikové, filosofové mají prsty takové (obr. 21.). Naproti tomu hladké prsty prozrazují větší nadání obrazotvornosti, rychlé střídání myšlenek a vůbec nadání povahy umělecké (obr. 22.). Sotva se najde umělec, jenž by měl na prstech oba klouby vyvstalé (nejvýš jeden), kdežto oba vyvstalé klouby vyskytují se výhradně u vědeckých badatelů. Ruka filosofa, badatele (obr. 21.) má velice ustálený ráz; kromě uzlíkovitých prstů jeví se tu polo kuželovité, polo do úhlu tvořené špičky prstů; lidé s takovou rukou milují vždy spíše skutečné nežli pomyslné a krásné. Ruka umělecká (obr. 22.) naproti tomu má tvar v celku elegantnější, úhlednější, s užší dlaní a dlouhými špičatými prsty. Tvar její není však tak ustálený, jeví mnohé úchylky dle stupňů nadání a náklonností k idealismu či realismu. Různé typy dlaně i prstů spojují se v ruce lidí vášnivých, cholerických (obr. 24.), nebo klidných, flegmatických (obr. 25.). Tak nese člověk na své ruce nesmazatelné známky svého nitra, svých dobrých i špatných vlastností a bedlivé pozorování ruky v tomto směru je tak, jako pozorování výrazu obličeje, dobrou a důležitou pomůckou vychovatele a zejména dobrou známkou, dle níž se někdy může říditi i volba povolání. Způsobilost k zaměstnání závisí jistě



Obr. 25. Typ ruky povahy flegmatické, indolentní.

v první řadě od schopností duševních a tělesných a je potřebí, aby tyto byly v jisté harmonii. Co je platno míti dobrý hudební sluch, když ruka není tak vytvořena, aby mohla se s úspěchem vycvičiti ve hře na housle nebo klavír, co je platno míti veškeren smysl pro krásu kresby a malby, když ruka není způsobilá zručně vládnouti perem či štětcem, co je platno míti chuť k jemným pracím mechanickým, jeví-li se ruka přes všechen cvik k tomu nezpůsobilou. Stává se naopak, že z tvaru ruky soudí se omylem na nezpůsobilost k jistému zaměstnání, k němuž je skutečná náklonnost nebo talent, nebo upírají se vlohy duševní, třeba tvar ruky prozrazoval způsobilost. Netřeba v tom směru podceňovati získaných zkušeností.

Chirurgie jest: a) Odvětví léčby, jež zabývá se léčením ran zevních i vnitřních, všech zevních zánětů a vředů, ovšem i hnisavých zánětů v útrobách, chorob kostí i kloubů, svalů, vazů a šlach, vrozených i získaných vad tělesných, výhřezů, průtrží, chorobných, zejména krvavých nebo hnisavých výronů z útrob

na venek, následků, jež způsobuje vniknutí cizích těles do vnitra těla, mnohých chorob měchýře, ledvin, cíbele, konečníku, zejména neprůchodností takových útrob dutých, mnohých chorob ústrojů pohlavních, chorob žlaz mízních (skrofulosy), nádorů a novotvarů, chorob cev, nervů, výpotků vnitřních atd., vesměs cestou operativní, kterou velice usnadňují moderní prostředky, jež odstraňují citlivost operovaného místa a zabraňují zbytečnému krvácení. To umožňuje bez velkého nebezpečí i operace, jež druhdy byly považovány za velmi obtížné nebo dokonce nemožné, možno operovati i takové ústroje jako žaludek, ledviny, dělohu, měchýř močový, tenké střevo, konečník, ano zakročuje se operativně i při chorobách plicních, také při tuberkulose, snadno se operují i mnohé novotvary a nemocnému stal se zbytečným strach před operací. Pomoc chirurgickou se strany lékařovy často usnadňuje, jsou-li i laikovi známy některé hlavní zásady **ch.** (zvláště důležitost desinfekce rukou i všech používaných přístrojů, aseptičnosti obvazů na rány otevřené a p.), pro první pomoc v případě nebezpečí, kdy lékaře není po ruce, tak zejména jak zabrániti vykrvácení, znečištění ran, prudkým zánětům, jak poskytnouti první pomoc, při úrazech, zlomeninách a p., jak přispěti při obvazování a převazování a p. Jest proto dobře, je-li i domácí lékárna (viz t.) opatřena potřebnými k tomu nástroji a pomůckami, v kterémž směru kapitoly o jednotlivých zvláštních případech podávají podrobnější poučení. (Srovn. též Ošetřování nemocných od MUDra J. Šťastného a MUDra. D. Panýrka.) — b) Odvětví kosmetiky, které se zabývá plastickými operacemi nosními (rhinoplastika, viz Nos) a ušními (Otoplastika, viz Ucho), opravení svislých tváří (viz Líce) za účelem zlepšení vnějšího vzhledu čili **ch.** plastická. **Ch.** plastická však zasahuje i daleko za rámec kosmetiky, když zlepšuje nebo odstraňuje v obličeji, na krku, temeni a p. následky úrazů, zohavení a zohyzďujících nemocí jako krtičnatosti, tuberkulosy, lues, když odstraňuje zrůdnosti, novotvary nebo nahrazuje ztráty nosu, rtů, čelistí, víček, brady, patra, neboť mnohé ty choroby a poruchy nejsou jen vadou kosmetickou, někdy až hnus vzbuzující, jindy trapnou soustrast vyvolávající, nýbrž chorobami, které mívají i další těžké následky jako záněty do hloubky postupující (na př. do vnitra oka a až na pleny mozkové, do vnitra ústrojů dýchacích a p.), ztrátu zraku atd. Tuto **ch**-ii stěží může provozovati jednotlivec, k tomu je zapotřebí řádně vybudovaných ústavů jako článku zdravotní i sociální péče. (Srovn. Dr. F. Burian, *Plastická chirurgie ve službách sociální péče. Plastické operace pro následky obrny lícního nervu*). Viz Sanatoria.

Chirurgická sanatoria jsou ústavy léčebné, do nichž se mohou uchýliti nemocní, kteří se mají podrobiti chirurgické operaci, po kteréž v sanatoriu mohou býti ošetřováni až do úplného uzdravení tak, jako na chirurgické klinice. Viz Sanatoria.

Chitin je tuhá, dusíkatá hmota uhlohydrátová, která tvoří podstatnou součást krovek brouků, krunýřů raků, chrupavky sepií i vlákniny hub a buněčné blány bakterií. Někdy (u raků) je napojen vápnem. Je obtížně stravitelný, až nestravitelný, zejména pokud se týká jeho dusíkaté části.

Chlad, chladno jest pocit tělesný, jenž nezávisí jen od teploty vnějšího vzduchu, nýbrž i od stupně jeho vlhkosti a pohybu (větru), ale také od otužilosti těla a vnitřních jeho stavů. Zdravý člověk snáší nižší teplotu, na př. + 3° C nebo i + 1° C za klidného a jasného počasí, aniž by měl pocit **ch**-u, naproti tomu při stejné teplotě cítí **ch.**, je-li vítr a vzduch vlhký. Proto je **ch.** ráno a večer, když za jasné oblohy teplo z půdy do vzduchu vyzařuje a na ochlazené půdě vlhko — rosa se sráží; taktéž po delším dešti nastává **ch.** tím větší, čím více vody v půdě je obsaženo. Je proto chladněji vždy v krajinách bažinatých, močálovitých, rybničných, u řeky, u moře nežli v krajinách suchých, kde v létě bývá velké parno, v zimě silný mráz. **Ch.** je také ve stínu stromů tím větší, čím menší je výpar vláhy pod nimi, t. j. čím hustější jest jejich kryt; také voda vypařující se v listech koruny vzduch ochlazuje. Vlhkem a průvanem lze vzduch i v příbytku ochladiti (viz Horko). Za počasí vlhkého výpar z kůže je obmezen, pot se zaráží, zato se více močí a vydechuje více kyseliny uhličité; vlhko konejší nervstvo, sucho je podražďuje a pot zvyšuje. Proto při dojmu **ch**-u nerozhoduje pouze stupeň tepla a není tudíž tento také nijak rozhodný pro potřebu a způsob ochrany proti **ch**-u. Obecný názor je, že teplo je zdrojem života, že jeho vývoj podporuje, že je proto i člověku nezbytným, zvláště, je-li mladý (dítě) nebo churavý. Avšak dojem, který činí horko (viz t.), poučuje o jiném, než přesto zejména v zimě příbytky se často přetápějí na 19—20° C, z důvodů úspory tepla se málo větrá nebo nevětrá, z důvodů nepříznivého přechodu různých teplot se nevychází den nebo vychází málo, a tak celá řada zdravotních nepřístojností se páše. Třeba nicméně míti na paměti, že jsme uzpůsobeni životu v pásmu mírném, kde teplo, horko, chladno, mráz, vítr, déšť, sníh neustále se střídají a že záleží jen na náležitém zvyku a otužení, aby těmto všem změnám mohlo tělo náležitě odporovati, aniž by na př. větry a zima měly na ústrojí nějaký vliv neblahý. Naproti tomu přetápění místností, nevětrání, nevycházení do chladna, příliš teplé odívání se a pod. způsobuje jen zchoulostivění, a lidé zchoulostivělí vskutku pak onemocňují, jsou-li vystaveni náhlým změnám **ch**-u a tepla, neboť následkem změn takových je silnější podráždění, které na ně prudce účinkuje. Zvláště silně podrážďují se náhlým **ch**-em sliznice (v nose a dychadlech), cevy jejich se stahují, jemné řasinky na povrchu jejich ochrnují; trvá-li stažení cev delší dobu, nastávají i poruchy výživy stěn cevních a tekuté látky v podobě hlenu silněji se odměšují (viz Rýma), tím postupem připravuje se pak

vděčná půda pro choroboplodné bakterie. Naproti tomu **ch.** na otužilého účinkuje blahodárně, dýše se v něm volněji a vydatněji, srdce pracuje úsilněji, tělo nabývá pružnosti, výměna látek a tím i chuť k jídlu se stupňuje. Proto i mnohé choroby úspěšně se léčí v **ch**-u (na př. i tuberkulosa, srovn. Horské podnebí), zvláště takové, kde by horko podporovalo vývoj choroboplodných zárodků (na příklad neštovice), a vůbec nemocným vede se dobře v místnostech chladnějších, s teplotou mírnou a jistě lépe nežli v místnostech přetopených. — **Ch.** obmezuje vývoj choroboplodných i hnilobných ústrojenců a jest proto i konservujícím prostředkem pro různé potraviny a nápoje (viz Chladiče, Chladírny, Led, Lednice, Ledotvorné stroje).

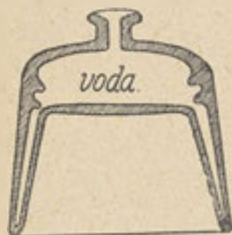
Chladiče jsou přístroje určené k tomu, aby *a*) tekutiny v nich ochladily se na jistý stupeň, při kterém déle vydrží nebo k dalšímu zpracování nebo k požívání stanou se způsobilejšími. Tak za účelem větší trvanlivosti ochlazuje se mléko čerstvě nadojené nebo pasteurisované v **ch**-čích rourových nebo válcových (obr. 26.), kde mléko nebo smetana z horní nádoby protéká po povrchu rour nebo válce do dolního žlábku z něhož odtéká do podstavené nádoby. Rourami nebo válcem (válcovitou hadicí) protéká voda chlazená ledem nebo některá zimotvorná směs, jak k tomu účelu zvlášť jsou zařízeny jednoduché, pro domácnost vhodné **ch.** Rosamovy. K ochlazení 400 l mléka s 10 až 12° C na 3 až 3·8° C potřebí na př. v takovém Rosamově **ch**-či 50 kg tlučeného ledu a 15 kg chladicí soli (na př. kainitu nebo karnalitu, jehož lze pak užíti ještě k hnojení). Jednodušší je chlazení nápojů (vína šampaňského nebo jiného, číší), smetánek a pod. v kuchyni nebo při tabuli. **Ch.** k tomu účelu (obr. 27.) mají podobu dvojitých, někdy zevně ozdobných nebo na podstavcích postavených nádob, mezi něž vkládá se led, který se druhdy i chladicí solí může posypati, a k chlazení určená tekutina se svou nádobou vkládá se do nádoby vnitřní. Také bez těchto pomůcek možno zaříditi **ch.** v podobě pytlíků z barchetu nebo plstěného piké, na horním konci široce založených; láhev s tekutinou, k chlazení určená, vloží se do pytlíku, záložkou se protáhne tkanice, kterou se hrdlo láhve několikrát obváže a láhev se postaví do široké nádoby se studenou vodou ve stínu a průvanu. Pytlík ssaje vodu, která se stále odpařuje a tím láhev ochlazuje (obr. 28.). *b*) Pevné látky jako máslo, sádlo, rosoly, rosolované pokrmy, aby ztvrdly, ztuhly, možno chladiti podobně jako tekutiny v lahvích (obr. 28.), když se pytlík uzpůsobí ochlazované nádobě, nebo lze je na tomtéž základě chladiti pod pórovitými nádobami, které ssají vodu, jež se odpařuje (obr. 29. a 30.). — *c*) Tělo lidské nebo některá jeho část (hlava, ruka, hrudník a p.) ochlazuje se obklady, obaly, oviny (viz t.), ledovými vaky (viz t.) i skutečnými chladiči, obyčejně z rour olověných, kaučukových rozmanitě vinutých a skládaných upravenými, kterýmiž studená voda protéká. Takové závity **ch.** kladou se na hlavu v podobě přílbice (obr. 31.), na páteř v podobě pasu, na srdce, žaludek a p. v podobě hlemýžďovitého závitu, do močové roury v podobě cévky (kathetru), do konečníku v podobě duté tyčinky, někdy se tyto **ch.** kladou na studený obklad, jindy se vkládají do ovinu; **ch**-em obíhá voda 10—12° C teplá;


Obr. 26. Rourový chladič na mléko.


Obr. 27. Chladič na víno a j. nápoje v lahvích. Takový chladič může státi na ozdobném kovovém stojanu.

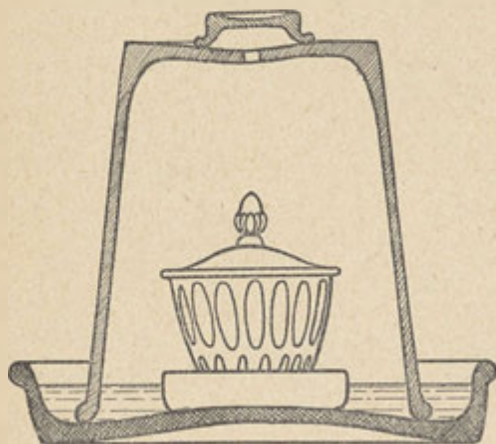

Obr. 28. Chladič nápojů v podobě pytlíku, jenž z podstavené nádoby ssaje vodu.

takový chladič, přiložený na krajinu srdeční, zmirňuje tep a posiluje ochablé srdce zvlášť při chorobách horečných, na hlavě brání návalu krve a p.



Obr. 29. Chladicí zvon z pórovité, nepálené hlíny o dvojité stěně. Dutina se vyplňuje studenou vodou.

Chladicí stroje v novější době sestrojeny ve způsobu a rozměrech, které se hodí i pro domácnost. Takovým strojem je ‚Autofrigor' (obr. 32.) od společnosti pro chladicí stroje Elektrofrigor v Berlíně, jenž má podobu válce a může býti v každé domác. ledničce umístěn. Válec obsahuje celé zařízení: malý elektromotor, kompresor (stlačovač), zplynovač a kondensátor. K chlazení používá se chloridu methylového, jenž se nemusí nahrazovat; není zapotřebí, má-li býti chladič uveden do chodu, nežli otevříti malý kohoutek a zapnouti proud; prostora se ochladí až na — 5° C. Během deseti


Obr. 30. Chladič na máslo, rosoly a p. Čistý nový květináč s otvorem ve dně uzavřeným, překlopený do mísy s vodou, na níž na pórovité cihle je nádoba s potravinou k chlazení určenou. Do mísy se naleje studená voda a otvor ve dně květináče se přikryje poklopkou.

hodin může autofrigorem býti vyrobeno až 8 kg ledu v kostkách po 1 kg. — Poněkud složitější k chlazení větších špižíren domácích je Elektrofrigor téže společnosti (viz Chladírny). Srovn. též Ledotvorné stroje.

Chladírny (chladnice) jsou větší neb menší místnosti, nebo také jen skříně, v nichž se vzduch ochlazuje, aby se v něm potraviny a nápoje delší dobu uschovávati mohly. Velké ch. toho způsobu zřizují se v pivovarech, jatkách (v. t.), uzenářských závodech, mlékárnách, velkých skladištích ovoce a potravin, také ve velkých hospodářstvích (při chovu pstruhů, ve farmách amerických). Pokud se používá k chlazení vzduchu ledu, zovou se lednicemi (viz t.); ch-nou rozumí se místnost chlazená zimotvorným strojem. Také pro domácnost místo dosud obvyklých ledniček (viz t.) používá se ch-ren, jež mají podobu skříní, vyložených sklem nebo porculánem a opatřených poniklovanými poli-

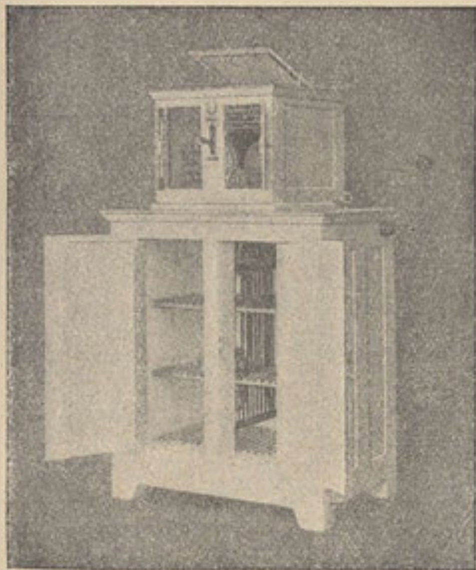

Obr. 31. Rourový chladič na hlavu.

cemi. Soustava s chladicími rourami a čerpadlem na chladicí plyn, poháněným elektromotorem, je příliš drahá a nákladná, obsluha obtížná a s poruchami spojená. Dokonalejší a levnější jsou ch. Mannesmannovy (obr. 33.) dle Rumpera, zařízené na topení plynem nebo elektřinou, v nichž průměrně se zchlazuje vzduch na + 4° C, ale dociluje se také ochlazení na — 6° C (nejnižší teplota v chladicí buňce — 20° C). Dvakrát denně možno vyrobiti po ½ kg ledu. (Srovn. Chladicí stroje.) Však i bez tohoto strojového zařízení možno v domácnosti, kde je vodovod, pořiditi chladírnu (zv. Wakii) ve vodovodním vedení. Voda, která se z vodovodu čerpá, probíhá dvojitými stěnami chladírny (obr. 34.) dříve nežli dospěje k výtoku. Tím se docílí nízké teploty 6—8° C, kteráž úplně dostačí k udržování potravin, jež mají býti v chladnu, i ke chlazení pokrmů, jež jsou před podáním na stůl k tomu určeny (aspiků, rosolů, smetánek, krémů a p.)

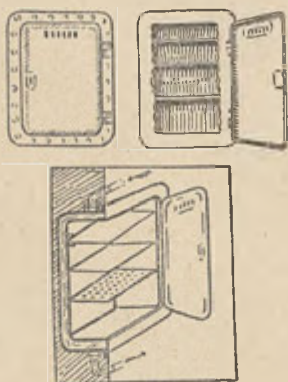

Obr. 32. Chladicí stroj na pohon elektr. *Autofrigor.*

Chlapec (hoch, srovnej Děvče) vyvinuje se pomaleji a obtížněji nežli děvče, jest zpravidla nepokojnější, žádá stále býti zaměstnáván a dožaduje se úsilněji vydatnější výživy. Pohlavní dospělost (viz t.) hlásí se u něho rovněž dříve a úsilněji nežli u děvčete. Tyto základní podmínky rozvoje žádají, aby výchova přihlížela k čistotě a otužení těla (přiměřený tělocvik

záhy buď zaveden) a zdraví a záhy opatřila ch-ci dostatek zaměstnání, které jest dobře brzy, byť i znenáhla od hry odváděti k cílům praktickým, aby se nepodporovala hravost. Jako tělo budiž otužován i duch, aby s vyloučením všeho nadržování a mazlení vyvarovalo se změkčilosti ducha. Jakkoli nesmí se u ch-ce zanedbávati výchova společenská, když dospívá věkem (viz D o b y v ý c h o v y), přece tu dlužno býti opatrným s výběrem čtiva (srov. Č e t b a), návštěv divadelních i přístupných společností. Budiž hleděno k tomu, aby v každé době výchovy celá pozornost a síla soustředila se k tomu cíli, který dotyčné době je vytčen. Ch. vyžaduje vedení energického, jež nepopouští uzdy, byť i netyranisovalo a v poslední době stranou ustupuje. Při tom nebudiž však zanedbáván cit, jenž vychovává se vlídným, přátelským počínáním, a přihlíženo náležitě k výchově charakteru (viz t.). Nesprávné počínání v těchto směrech, zejména přehánění ve výživné stravě, trpění sportu a her na úkor účelnějšího zaměstnání, nedostatek tělocviku, trpění čtiva rozčilujícího a p. zaviňuje předčasnou zralost, a přepych v oděvu, podporování mlsnoty a útratnosti nezdar výchovy dovršují. Pokud se týká povolání životního, za dnešních poměrů je nezbytno, aby ch. měl pro každé povolání důkladné předběžné vzdělání školní; ani pro řemeslo nedostačuje dnes škola obecná a občanská, i doporučuje se tu i navštěvovati ne-li školy odborné, tedy aspoň pokračovací a poslouchati i některý kurs obchodní; živnostníci vzdělanější vyhledávají i mistrovské školy škol průmyslových nebo ch-ci prodělavší školu střední (zčásti nebo zcela) a přiměřenou praksi navštěvují vyšší školu průmyslovou, obchodní, hospodářskou, paedagogium nebo i jinou školu odbornou. Studia s celou školou střední a její zkouškou maturitní a s návštěvou některého odboru škol vysokých vyžadují dlouhého času (5 let školy obecné, 7—8 let školy střední, 4—5 let, se zkouškami i 6 až 7 let na vyšších školách) a tudíž i značného nákladu, ač nezajišťují vždy postavení tomuto nákladu odpovídající, a dokonce často ne postavení samostatné, nýbrž věčně služebné. Je proto nehospodárné, dávají-li chlapce na studia podobná rodiny zhola nemajetné, nebo rodiny s četnými dětmi a nedostatečně majetné, místo aby chlapce vedly k zaměstnání praktickému, jehož za kratší dobu lze dosíci a jež vede i k postavení samostatnému (neslužebnému), v kterémž vlastní silou domoci možno se i zámožnosti a vynikajícího postavení společenského. (Srovn. též S p o r t.)



Obr. 33 Mannesmannova chladírna pro domácnost.



Obr. 34. Chladírna ve vodovodu. Dole otevřená, nahoře vpravo s isolační stěnou vpředu, vlevo uzavřená.

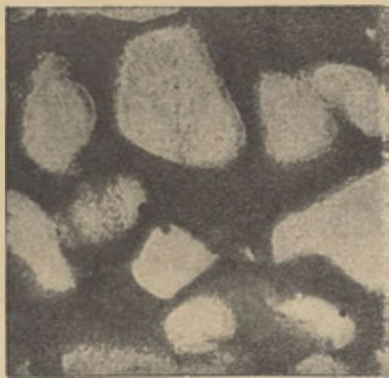
Chlazení příbytku viz H o r k o. Srovn. T e p l o t a t ě l a.

Chléb (angl. *bread* = bred, franc. *pain* = pén), jednoduché pečivo z různých druhů mouky, je nejstarší, z rostlinných látek upravenou a také denní potravinou lidstva. Dle suroviny rozeznáváme ch. p š e n i č n ý (bílý), ž i t n ý (samožitný, černý), (srovn. M o u k a, P š e n i c e, Š k r o b, Ž i t o), o v e s n ý, t l u č o v ý (Grahamův), o t r u b o v ý, b r a m b o r o v ý, m e d o v ý (marcipán), r ý ž o v ý kromě celé řady jemnějších ch-ů desertních a pod. Obyčejnou potravinou je ch. ž i t n ý nebo p š e n i č n ý, kterýž také zpravidla pod pojmem ch. v nejužším smyslu slova se zahrnuje. Ch. pšeničný je bělejší, lehčí, sušší, se střídou hojně dírkovitou a korou světlejší, hnědožlutou, hladkou a lesklou, lehčeji stravitelný, jmenovitě pro děti, choré a lidi se slabším žaludkem vhodnější; snadněji vysychá a okorá i mění tak svou kůru i tvar při delším uschování a stává se tím i méně chutným. Připravuje se obyčejně s droždím, takže není nakyslý, nýbrž nasládlý, také rychleji a vydatněji kyne (říkává se, že je jako nadýchaný). Ch. žitný je tmavší, vláčnější, protože je vždy vlhčí, živnější, ale také ne tak rychle stravitelný, neboť

připravuje se s kvasem, jenž vedle kyseliny uhličité vyvozuje též něco lihu a kyselin (octové, máselné a mléčné); má proto také chuť nakyslou a osobitou vůni po kvasu, nevysychá tak rychle a podržuje déle svou původní chuť. Tak zvaný samožitný ch. rozeznává se od žitného hlavně tím, že připravován je z celejší, t. j. i část otrub ještě obsahující mouky, kdežto žitný je z mouky přečištěné, druhdy i s prostřední pšeničnou smíchané, čímž jakost jeho se podstatně zlepšuje. Často však do žitné nebo pšeničné mouky při přípravě ch-a přidávají se mouky jiné: ječná, ovesná, bramborová, pohanková, kukuřičná, rýžová i luštěninová, čímž hodnota ch-a často do chuti i výživnosti se zhoršuje. Mouka luštěninová činí ch. těžším a obtížněji stravitelným, ovesná černým a křehkým, bramborová vlhčím (i kůra je navlhlá) a nesnadno tvrdnoucím. Následkem toho i hodnota ch-a po stránce výživnosti a zdravotní způsobilosti je různá. Výživnost tato závisí především od jakosti mouky (viz t.), v druhé řadě od způsobu zpracování těsta, kynutí a pečení. Poskytuje-li 100 kg pšeničné mouky 160 kg těsta, vydá toto 140 kg chleba, 100 kg mouky žitné dá 150 kg těsta a toto vydá 130 kg chleba. Přesto že pečením uniklo 20 kg v podobě vody, zbývá v pečeném ch-ě přece ještě 40—45% (někdy až 48%) vody; obsahuje-li však ch. přes 50% vody, je nevypečený a nezdravý. Z naznačeného množství vody je $^1/_4$ obsažena v kůře, $^3/_4$ pak ve střídě; ch. z pece vyndaný až do ochlazení na teplotu pokoje ztrácí odpařením vody, v něm obsažené, 1% své váhy (v létě to vyžaduje celých 24 hod.). Potom je však ztráta vody výparem stále menší, až teprve po týdnu, když ch. úplně ztvrdl, činí 2%. Ostatní voda (35—40%) zůstává v něm vázána. Okorání a ztvrdnutí není prostě zaviněno ztrátou vody. I když je měkký ch. uschován v uzavřeném bubnu, měkká, pružná střída po nějakém čase se drobí a kůrka měkne a prohýbá se. Tím ztrácí ch. původní svou chutnost, neboť chroupavá kůrka jest asi v první řadě to, co nám vedle pružné měkké střídy ch. činí lahodným. Dokonce tato změna v kůrce dostavuje se u ch-a v bubnu uschovaného ještě dříve nežli ztvrdnutí střídy, zvláště u jemnějších bílých chlebů, jejichž střída poměrně zdlouhavěji tvrdne. Pekařům je dobře známo, že jemnější bílý chléb z pšeničné mouky ještě 12—15 hodin po vyndání z peci má střídu, kterou odběratelé zovou „čerstvou". Aby se toho docílilo, není zapotřebí žádného umění, nýbrž stačí vzíti jemnou pšeničnou mouku a zadělati ji mlékem, jak to skutečně činí pekaři, kteří svému oboru dobře rozumějí. Je zde tudíž pro domácnost důležitá otázka, lze-li takový dobrý ch., který se dlouho čerstvým udržuje, tak uschovati, aby se zabránilo změně jeho kůrky? Tu je zapotřebí věděti, co je příčinou nepříjemného změknutí kůrky. Dle názoru Katzova spočívá příčina v rozdílu napětí vodní páry mezi kůrkou a střídou. Kdežto ve střídě udržuje se asi takové napětí, jaké má čistá voda, má kůrka napětí páry velmi slabé následkem toho, že silným vysušením v peci při teplotě 150—180° C mnoho vláhy ztratila. V kůře bílého chleba vodou zadělaného, jenž před hodinou opustil pec, nalezeno 16procentní napětí páry. V uzavřeném bubnu pohybuje se tudíž voda směrem ze střídy do kůrky, a to pokračuje tak dlouho, až se napětí páry vyrovná: po $2^1/_2$ dnech bylo možno v kůře zjistiti při témže ch-u již 92·5% vodního napětí. U ch-ů, jež za hodinu po vyndání z peci dány do bubnu, ale až do té doby ležely volně na vzduchu u pekaře, shledáno, že prolínání vláhy od střídy ke kůrce pokračuje tím rychleji, čím vyšší je teplota, v které je schrána bubnová uschována. Při 55° C měkne kůrka rychleji nežli při 37° C, při 37° C rychleji nežli při obyčejné teplotě pokoje, při 0° zdlouhavěji nežli při 17° C. Zato při 0° C střída rychleji tvrdne a při rozmrznutí kůrka měkne srážením vody (Srovn. Kvasinky, Škrob, Těsto.) Je-li chléb uschován volně (tedy nikoli v bubnu), může kůrka přitahovati vlhkost také z ovzduší a skutečně dostoupí v ní napětí za deštivých dnů až 100%. V krajinách vlhkých stává se, že kůrka změkne již ve 3 hodinách po upečení, t. j. má 20% vody a napětí páry více než 88%. Je to zjev, který se opakuje v přírodě i ve výrobě velmi často. Čerstvě upečený marcipán je tvrdý, rovněž jako čerstvě pečené mandolety, teprve když přijaly vláhu ze vzduchu, změknou. Lišejníky v přírodě za sucha jsou křehké, chrupavé, za deštiva měkké a lámavé; agar, želatýna stejně mění svou povahu. Molekuly vodní tlačí se mezi nejmenší částky pevné hmoty; částečky tyto se od sebe vzdalují, hmota bobtná, pozbývá své pevnosti, tvrdosti, chroupavosti a změknutím přechází do stavu tekutého (rozbředne), jak to pozorujeme u hmot, jejichž bobtnání není omezeno, na př. u klovatiny arabské; u jiných přestává přijímání vody na jistém stupni, dříve nežli nastoupí stav tekutý. Dle provedených pokusů a rozborů udržuje se kůrka tvrdou a chroupavou, neobsahuje-li více než 18% vody. V prostoře, kde vlhkost jest nejvýše 85%, zůstane kůrka křehkou; odnímá-li se vzduchu vlhkost některými sušicími prostředky, zachová se tato křehkost kůrky velmi dlouho. Zato ovšem vysychá současně střída. Než zkušenost poučila, že lze chléb beze zvláštních přísad tak připraviti, aby střída byla po 12 i 15 hodinách ještě dostatečně svěží a měkká; chléb od některých pekařů podržuje tuto vlastnost i déle. Při dnešním zásobování měst chlebem, namnoze z velkých pekáren a továren, přichází ch., který se ráno jako čerstvý prodává, již večer před tím o $5^1/_2$ hod. (v největších městech, na př. v Londýně) nebo až o 7 hod. (v Praze a pod. městech) z peci a jen u menších pekařů lze dostati chléb o několik hodin pozdější, nebo dokonce ještě teplý. Zákaz nočního pečení ch-a ničeho na tom nemění, neboť dobrému pekaři je snadno možno péci chléb, jehož střída ještě za 20 hodin po opuštění peci je tak měkká a svěží, že chléb může býti prodáván za čerstvý (dnešní). Ale nejen přípravou lze docíliti dlou-

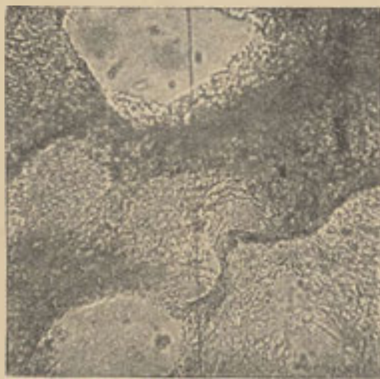
Bolehlav.
Rozpuk.
Kozí pysk (tetlucha).
d
c
a
a
b
b
Ocún.
Čilimník.
Lýkovec.
Aron.
Pryšec chvojka.

hého zachování svěžesti, nýbrž i udržováním přiměřené vlhkosti a proudu vzduchu v místnostech, kde se chléb uschovává. Drem Katzem v Amsterodamě byly pro pekárny sestrojeny přístroje, v nichž potřebné napětí vodní páry udržuje se přesyceným roztokem kuchyňské soli, při čemž o náležitou výměnu vzduchu pečují ventilátory, třeba elektřinou poháněné. Věc se osvědčila tak, že ch. večer upečený může



Obr. 35. Řez čerstvým chlebem (75krát zvětš.) ukazuje hrubě pórovitý, houbovitý sloh.

ráno býti roznášen obecenstvu, jako by byl nedlouho předtím z pece vyšel: kůrka je křehoučká a střída měkká. Tak je možno, že v neděli se dostane ch. stejně čerstvý jako všedního dne, aniž by zapotřebí bylo práce noční. Při tom je celé zařízení jednoduché a laciné. To vše platí pro bílý ch. z mouky pšeničné dobré jakosti, jenž byl zadělán vodou a mlékem v dobrém poměru a pečlivě upečen. Pro ch. černý, kváskem zadělaný, ze žitné mouky, je to otázka mnohem lehčí, neboť jeho střída mnohem déle podržuje svou svěžest a měkkost. Čerstvý ch. v průřezu pod drobnohledem (obr. 35.) vykazuje velice pórovitý, houbovitý sloh; v podstatě pozorujeme tu sraženou hmotu lepkovou (obr. 3 .), ve kteréž i na kteréž leží částečky škrobové, v maz proměněné, aniž by se obojí ty látky nápadně od sebe rozeznávaly. Naproti tomu v ch-ě ztvrdlém vystupuje hmota škrobová nápadněji. Často pozorovati lze kolem ní jemné vzdušné kanálky, jež vznikly scvrknutím hmoty. Škrob v maz proměněný předává ve tvrdém ch-ě velký díl své vody okolní kostře bílkovité a proto nápadněji se odlišuje. Je ostatně známo, že ztvrdlý chléb lze osvěžiti tím způsobem, že v prostoře uzavřené, která brání každé ztrátě vody, zahřeje se na 70 až 80° C. Tu voda předaná bílkovité kostře promění se opět v páru a vnikne do okolního mazu škrobového, takže ch. nabude opětně své podoby a chuti. Ovšem jen nakrátko, neboť rychleji nežli dříve nastane pochod opačný. Plnému chlebu, t. j. chlebu připravenému z celého zrna přisuzuje se v novější době v mnohém ohledu důležitý význam. Zrno obilné obsahuje převahou uvnitř škrob, který přechází do čisté mouky, blíže k povrchu pak lepek — t. j. živnou hmotu bílkovitou, jež většinou přechází do otrub: poměrně jen malá část této hmoty přejde do čisté bílé mouky a z větší části do mouky černé. S lepkem přichází do mouky nebo otrub také většina solí nerostných a tuku, takže čistá bílá mouka představuje potravinu značně ochuzenou. K tomu pak přidružuje novodobý výzkum ještě poznání, že právě ve slupce zrna, která se odstraňuje, obsaženy jsou látky dosud svým složením neznámé (vitaminy, na př. oryzamin), jimž ve fysiologii výživy (zvláště nervů) připadá velice důležitý úkol. Proto hrubé chleby, jako samožitný ch. selský (nyní již vzácný), komisárek, jak se pekával pro vojsko a j., obsahují mnohem více a důležitějších živin nežli jemnější chleby z mouky čisté, několikrát přesáté, kromě toho však tyto chleby podporují i červovité (peristaltické) pohyby střeva, povzbuzují i vylučování šťav trávicích ve střevě, takže obleněný pochod zažívací jimi získává. Do nedávna panovala domněnka, že lidské ústrojí zažívací špatně využitkuje tyto látky, že se tím způsobuje hospodářská škoda, když se odnímají dobytku, který by je lépe zužitkoval, a proto neustávalo se v pokusech, jak by se nepříznivý ten stav napravil. Tak mleto celé zrno jemněji bez přesívání nebo mletí nahrazováno rozměkčováním (tak povstal ch. Yelinckův, Avedickův a j.). Inž. Finkler dal si patentovati výrobu „finální mouky" z otrub, avšak ani výroba ch-a z této mouky se neujala. Je patentován také celozrnný ch. z mouky, která se jen drtí silou odstředivou o ocelové plochy (*Kernmackbrot*); ch. tento je stravitelnější nežli samožitný. Nejnovější výzkumy fysiologů prof. Wiegnera v Curychu a prof. Johanssena ve Stockholmu, provedené s dán-



Obr. 36. Průřez tvrdým chlebem 250krát zvětšený. (Sražená hmota lepková leží na částečkách i uvnitř částeček škrobu v maz proměněného.)

ským chlebem černým (vymílání na 100%) ve spojení s dr. Hindhedem ukázaly však, že lidské ústrojí stravuje otruby nejméně tak dobře jako ústrojí skotu nebo vepře, což znamená, že odstraňováním otrub 20% živné hodnoty chleba se pro člověka ztrácí; klíč k nedorozumění badatelů zavdala okolnost, že třetina otrub z těla odchází nestrávených (stejně jako u skotu nebo vepře) a každý viděl

tuto ztracenou třetinu a nikdo neviděl získané dvě třetiny. Pokusně dokázali význam černého a bílého chleba pro výživu američtí badatelé v oboru vitaminů Osborn a Mendel na mladých potkanech. Těmto se dařilo špatně, když dostávali jemnou mouku, i když bylo v ní dosti vitaminů, ale nedostatek bílkovin. Za to se jim dařilo výborně, když dostávali hrubou mouku. Jemná mouka dostačila, když dostávali současně mléko a vejce, při hrubé mouce nebylo toho potřebí. Uzavírají z toho: Surový bílek v otrubách zdá se býti stejně cenným jako kombinace bílé mouky s vejcem, mlékem nebo masem. Oč je tato kombinace dražší, nežli prostý černý chléb, dovede si každá hospodyně vypočítati. Požíváním jemného chleba, jak píše prof. Johanssen, ztrácí se 14—16% živné hodnoty, ale to ještě není to nejhorší; horší je, že těchto 14—16% obsahuje nejcennější látky obilní (vitaminy a bílkoviny); živili jsme se po mnoho měsíců hrubým chlebem s máslem anebo margarinem a zachovali úplně svou sílu i zdraví, když jsme však učinili takový pokus po 2—3 týdny s bílým chlebem a máslem, byli jsme zemdleni a necítili jsme se zdravými. Ještě jeden velký prospěch má hrubý chléb: nepůsobí zácpu jako činí chléb jemný. Američtí mlynáři jsou chytří. Prodávají nejjemnější mouku za vysokou cenu a zároveň otruby v malých balíčkách za cenu desetinásobnou jako regulátor (projimadlo) života. Průměrně obsahuje ch. v procentech tyto stravitelné živiny:

	bílkovin	tuků	uhlohydr.
Žitný (100%) hrubý	4·99	0·21	54·68
Žitný domácí	5·90	0·45	45·20
Míchaný 70% žitné a 30% ječné m.	5·16	0·57	47·39
Míchaný 60% žitné a 40% ječné m.	5·32	0·30	52·61
Míchaný 50% žitné a 50% ječné m.	5·31	0·25	44·38
Míchaný 50% žitné, 20% pšeničné a 30% ječné m.	5·44	0·47	47·53
Žitný (s přid. pšeničné m. po 50%)	5·98	0·37	49·73
Pšeničný hrubý	6·05	0·36	45·50
Pšeničný jemný (mazanec) .	7·06	0·46	52·56

Hlavními živinami jsou, jak patrno, bílkoviny v množství 5—7% a uhlohydráty, t. j. cukr a škroboviny v množství průměrně 48%, výjimečně až 56% (tam, kde se cukr do těsta přidává). Množství tuků je nepatrné. Žitný hrubý **ch.**, kromě většího množství vody (proto déle měkkým se udržuje) a uvedených látek obsahuje ještě 8·25% klovatiny. — Proto požívání takového **ch**-a zvlášť ve stavu měkkém může slabšímu nebo choulostivějšímu ústrojí zažívacímu zejména při nedostatku vydatného tělesného pohybu způsobiti obtíže. Vůbec požívání **ch**-a měkkého a zvláště záhy po upečení (zejména teplého) podražďuje ústrojí zažívací následkem toho, že utvoří se z něho v žaludku mazovitá, těžko stravitelná hmota, v které odehrává se zdlouhavý pochod přetvoření škrobovin a cukru; kvašením vyvinují se plyny, jež mívají i nepříznivý vliv na oběh krevní a zažívání vůbec, způsobujíce nadýmání i bolesti útlakem v různých končinách těla a nezřídka i zaviňují trvalé choroby ústrojí zažívacího. Naproti tomu **ch.** řádně připravený a vypečený i přiměřeně přebytku vody zbavený jest, jak shora uvedené složení jeho ukazuje, živinou, která tělu lidskému přivádí látky, jichž k obživě své potřebuje. Není proto bez prospěchu, že ve venkovských domácnostech pekou větší zásoby **ch**-a, aby poněkud zatvrdl. (Viz Chléb tvrdý.) Mnoho záleží však také na tvaru a velikosti **ch**-a. Malé bochníky nebo dalamánky, které mají více kurek a méně střídy, živí lépe, protože déle se v žaludku zadrží, neboť těsto bez kůrky, střída velmi rychle a bez valného užitku žaludek opouští (proto také nevypečené bílé pečivo je špatné). Poněkud zatvrdlý **ch.** stráví dobře každý zdravý žaludek, byl-li jen **ch.** náležitě rozžvýkán a se slinami dokonale promíšen, nebo záživnějším přísadou másla učiněn. I černý **ch.** obsahující více otrub stává se tak dobře záživným i povzbuzuje trávení a stolici. Po této stránce provedl dr. Hindhede četné pokusy, z nichž najevo vychází, že strávilo se v procentech s přísadou tuku

	sušiny	bílkovin	uhlohydr.
1. ze žit. chleba tlučového	89·4	74·0	91·4
2. ze žitného chleba z poloprosáté mouky	94·5	81·7	95·2
3. z tak zv. černého **ch**-a (samožitného, 30% otrubový výtažek)	97·8	93·6	98·4
4. z pšenič. **ch**-a tlučového	93·7	90·2	94·3
5. z bílého **ch**-a (30% otrubový výtažek) . .	100	100	100

Srovnáme-li kupní ceny různých druhů **ch**-a, vyjde najevo, že se totéž množství živin stravitelných v čistém **ch**-ě žitném platí až o 50%, v čistém **ch**-ě pšeničném o 100—150% dráže nežli v **ch**-ě plném, béřeme-li zřetel na dokonalejší využitkování živin s přísadou tuku.

Chléb aleuronátový připravuje se z bílkoviny pšeničné pro nemocné úplavicí cukrovou. Je velmi suchý a chuti fádní.

Chléb anglický, výhradně k čaji určený, zadělávají Angličané z mouky pšeničné, z které nejdříve připraví kvas (125 g mouky a 24 g droždí v $^1/_3$ l mléka rozpuštěného), tento po zkynutí zpracují s moukou a solí (375 g mouky, 8 g soli a trochu vlažného mléka) a řádně prohnětený pekou v cínovaných formách máslem vymazaných. Navrch jej před pečením, jež trvá hodinu, potírají vejcem a přikryjí.

Chléb bez kvásku a droždí. O den dříve uvaří se 1½ kg loupaných bramborů skoro na měkko, odcezené nechají se chvíli pod poklicí dusit, pak se utlukou, prolisují sítem do dížky k zadělání chleba určené a nechají tu nepokryté státi 24 hodiny v chladném vzdušném místě.

Příštího večera zadělá se z nich s 2 kg žitné mouky těsto a hladce uhnětené posype se moukou, přikryje a nechá přes noc kynouti 12—14 hodin v teplé kuchyni. Příštího dne zadělají se do těsta ještě 2 kg žitné mouky s 90 g soli a polovinou lžíce kmínu a nechá těsto 2½—3 hod. dokynouti. Chleby z něho, aniž by se potíraly vodou, mohou se velmi dobře péci v troubě, vyloží-li se šamotovými dlaždičkami, na něž přímo bez plechu chléb se klade.

Chléb bílý viz Chléb pšeničný a srovn. Chléb žitný.

Chléb biskupský jest bílé, jemnější pečivo, jež různým způsobem upravují. Nejjemnější vyžaduje 8 žloutků, jež se utrou se 140 g cukru a upraví pak v těsto se 140 g mouky a sněhem z 8 bílků. Jemné chuti dodává se mu citronovou korou (z ¼ citronu), 70 g nakládané kůry pomerančové, z jiných přísad přidávají také hrozinky a mandle (po 70 g sultánek a korintek i mandlí), po případě i čokoládu (100 g) Peče se ve formách sucharových, máslem vymazaných a moukou vysypaných a krájí po vychladnutí, nejlépe až druhého dne.

Chléb bramborový připravuje se z mouky pšeničné nebo žitné a bramborů. Třeba však velmi bedlivé přípravy, neboť snadno brouskovatí; dobře připravený je kyprý a udržuje se dlouho svěží. Žitnou mouku (na př. 2·5 kg) třeba políti horkou vodou (2 l), promíchati a se suchou moukou zadělati v těsto, které se 8—10 hod. nechá přikryté stát. Potom se promísí asi s 3 hlubokými talíři vařených, loupaných a za studena rozmačkaných bramborů a dobře propracované nechá se opět státi a teprv příštího dne se dokonale znovu prohněte s droždím (2 lžíce), kmínem (2 lžíce) a solí. Chleby z něho nadělané se po zkynutí potrou vodou a pekou. Má-li se použíti mouky pšeničné, třeba předem zadělati kvas z ½ kg mouky s 50—60 g droždí a ½ l vlažného mléka, kterýž se nechá kynouti; zatím uvaří se brambory a oloupané na drobno rozmačkají. Pak se utře 250 g másla a do něho se pozvolna vmísí 80 g cukru, 50 g hořkých mandlí a kůra ustrouhaná z 1 citronu, to se zamísí nejdřív se zchystanými brambory, pak se 750 g mouky a nakonec dobře prohněte se zkynutým kvasem; bochníky upravené se před pečením potrou vejcem. Srovn. též Chléb bez kvásku a droždí. **Ch. b.** sladký (s hrozinkami) pořídí se z kvásku, který se udělá z droždí, rozmíchaného ve vlažném mléce s ⅛ kg mouky. Zatím co se to nechá zkynouti, ustrouhá se 16—18 syrových bramborů; trochu čisté vody, která se na nich vystojí, se sleje a vmíchá se do nich ⅜ kg mouky, ⅛ kg cukru, trochu soli, dle libosti korintek nebo sultánek a zadělá se to zkynutým kváskem, nechá znovu hodinu kynouti a hodinu peče. Hlavní podmínkou zdaru je, aby všecky součástky byly aspoň tak teplé jako vzduch teplé kuchyně, a nebylo těsto při kynutí vystaveno průvanu.

Chléb celozrnný je: a) přímo ze zrna pečený, na př. takto: Obilí dobře přečištěné máčí se ½ hod. v horké (asi 60° C) vodě a dokonale se jím míchá; tím se odloučí nestravitelné slupky, které se v delším žlabu silným proudem za 10—15 min. za stálého míchání i s jinými nečistotami odplaví. Obilí tak připravené se prosuší a pak semele. (Ve velkém se to děje ve válcových stolicích, kde se zrno nesemele, nýbrž během 35—40 min. ještě za mokra v těsto promění. Toho by se dalo docíliti také s mokrým zrnem v řezačce na maso, která má jemné síto.) Jestli se mlelo zrno vysušené, musí se s přídavkem vody zadělati, při tom se přidá i soli a kvasu a chleba se z něho peče pak obvyklým způsobem. Také by se mohlo do těsta přidat až 10% bramborů nebo bramborové mouky. Viz též **Ch.** Grahamův. b) Z mouky ze zrna semleté dle pat. MUDra E. Sedláčka (**ch.** Alima), která je zbavena křemičitých otrub a lučebně připravena. Výroba se dosud ve velkém neujala.

Chléb černý viz Calta, Chléb Grahamův a žitný.

Chléb diabetiků (osob cukrovou úplavicí postižených) je **ch.** Grahamův, Simonidův (viz t.) nebo **ch.** z ořechové mouky (dle Cahrla). Na 1 kg chleba je potřeba 400 g mouky semleté ze suchých jader ořechových, která se zadělá s 200 g pšeničné mouky, s 12 g dvojuhličitanu sodného a 6 g kyseliny vinné a vody; 100 g tohoto chleba obsahuje 13 g uhlohydrátů, kdežto 100 g obyčejného chleba tají v sobě 60 g uhlohydrátů. Srovn Chléb otrubový a Grahamův.

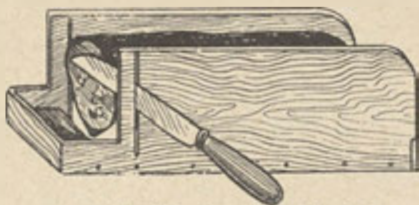
Chléb gastýnský je pečivo k čaji a p. Těsto ze 210 g cukru, 280 g mouky, 2 vajec, 2 žloutků s trochou vanilky a citronové kůry rozválí se ztloušti nože, potře meruňkovou marmeládou, sklopí, zvolna upeče a za horka nakrájí na podlouhlé řezy.

Chléb Grahamův se připravuje ze šrotu čili tluče pšeničné nebo stejných dílů tluče pšeničné a žitné. Tu lze si snadno na mlýnku domácím, šrotovníku nebo mlýnku americkém připraviti. Zrní se musí dříve dobře vyprati a tluč může býti i dosti hrubá. Zadělává se vlažnou vodou a hněte tak dlouho, až těsto jde hladce od ruky. Bochánky zcela malé nechají se v teple kynouti, až dostávají trhliny; pak se potře jejich povrch vodou, aby byl pěkně hladký, a pekou se v peci s jiným chlebem nebo v troubě šamotem vyložené. Poněvadž brzy tvrdne, nepeče se ho mnoho. Kde se nejedná o chléb čistě dietetický, může se přidati do těsta mléko nebo syrub (na 1 kg tluče ½ l mléka), hrozinky a pod.

Chléb hladový (srovn. Calta) pekou zejména v Rusku v dobách neúrody pro postižené kraje z mouky mleté z nejrůznějších semen a plodů: kukuřice, hrachu, pohanky, slunečnic, žaludů, lebedy, k čemuž z jiných druhů mouky nejspíše ještě jen ječná anebo bramborová se přidává. **Ch.** ten nestačil nahraditi **ch.** obilný čistý a někdy, zejména použilo-li se žaludů, působil i poruchy žaludeční. Jiný **ch. h.** v čas nouze připravován i z mechu islandského a jiných bezcenných látek.

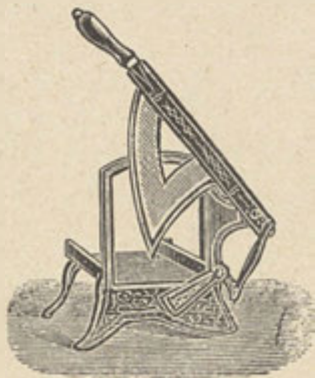
Chléb ječný nesnadno se připravuje; mouka ječná obsahuje málo lepku, těsto je proto krátké, rychle kyne a při kynutí snadno zkyše a **ch.** je kyselý a nezáživný; je-li i dobře připraven, je suchý (trupelnatý), rozpraskaný, nevalně chutný, ač velmi živný; také brzy se kazí. Proto nedoporučuje se péci **ch.** samoječný, spíše možno péci **ch.** ze 2 dílů mouky žitné, 1 dílu pšeničné a 1 dílu ječné, hlavně tehdy, je-li mouka žitná čerstvá, vlhká. Taková dává **ch.** nízký, sražený, což přídavkem ječné mouky se zlepší, při tom se omládek a kvas zadělávají z mouky žitné. Omládek nesmí býti čerstvý a silný a kvas větší a silnější. Na 25 kg mouky berou se 2—3 kg omládku, který se nejprve ve 3—4 l teplé vody rozdělá a když dozrál, v 5—6 l teplé vody rozmísí a hned jak zkyne, do těsta zadělá; toto musí býti dosti měkké, a dodělá se s moukou žitnou a přídavkem vody.

Chléb krájí se, je-li teplý, vždy jen teplým nožem. Dlouhé dalamánky, nepříručné do ruky, krájejí se v prkenném žlábku (obr. 37.), který


Obr. 37. Krájecí přístroj na dalamánek.

pro bochánkovitý tvar musí míti postranice vyvýšené. Pro větší chleby jsou po ruce v obchodě i kovová, již nožem pákovým opatřená krajedla (obr. 38.).

Chléb kukuřičný sám o sobě je suchý s hustou střídou, která silně okorává, neboť i kukuřičná mouka má málo lepku a může nanejvýš se žitnou a pšeničnou býti míšena. Déle vydrží **ch.** z mouky žitné (2 díly) a kukuřičné (1 díl), nežli z pšeničné a kukuřičné, ač tento je pórovitější a za čerstva sladčí. Ze žitné mouky připravuje se omládek i kvas a rozmíchá se horkou vodou, načež po vychladnutí na 20 až 25° C zadělá se tuhé těsto se zbytkem mouky žitné a moukou kukuřičnou.


Obr. 38. Krajedlo na chléb (skyvy libovolné velikosti).

Chléb osmažený na mírné dávce omastku nebo za sucha opečený je chutnější a snadněji stravitelný nežli suchý nebo tvrdý chléb, působí jako masitý extrakt na čilejší vylučování šťav žaludečních; obyčejně se ho používá jako závarku do polévky, na t o p i n k y (viz C h l e b o v é t o p i n k y), s a n d w i c h e a t o a s t y (viz t.). Srovn. též P o m a z á n k y n a c h l é b.

Chléb otrubový je skutečně živnější nežli **ch.** z čisté mouky, neboť otruby kromě vnějšího obalu zrna obsahují i buňky, v nichž největší část lepku, tedy nejživnější součást zrna je obsažena; také je v nich obsaženo jisté množství tuku, které čisté mouce schází a jež **ch.** činí stravitelnějším, obmezuje účinek škrobovin, jež rády způsobují zácpu, takže **ch. o.** prospívá i lidem, kteří trpí špatným trávením a zácpou. Kromě toho právě v těchto částech zrna je obsaženo nejvíce vitaminů, fosforečnanů a p.; na př. pšeničné otruby obsahují průměrně 17·92% rozpustných a 8·38% nerozpustných dusíkatých látek, 3·79% tuku a 34·93% rozpustných uhlohydrátů. Ovšem buničina otrub je nestravná, obsah jejich je proto dosti nepřístupný, takže s nestrávenou buničinou z těla odchází a buničina sama byla by střevům břemenem, kdyby svým mechanickým vlivem nepodporovala peristaltické pohyby střev, což zejména u lidí mnoho sedících i těch, u nichž trávení vázne, může býti na prospěch. To vyváží poměrně nepatrnou ztrátu. Příprava **ch**-a **o**-vého je různá. Nejlepší a nejobyčejnější je příprava z tak zvané celé mouky (viz C h l é b c e l o z r n n ý). Nebo se doporučuje způsob Mège-Mouriésův. Zadělá se kvas z krupice s trochou škrobového cukru a vodou 25° C teplou i droždím. Ze zkynutého vytlačí se v gázovém pytlíku mlékovitá tekutina a této užije se k zadělání těsta z čisté mouky a otrub (nebo z celé mouky).

Chléb ovesný, oblíbený v horách a zemích severních, zvláště ve Skotsku, Švédsku a Norsku, je velmi černý, křehký a chuti je ostré, snadno i kyselé, neboť mouka ovesná s kvasem silně kyše. Zato doporučuje se spíše péci **ch.** žitný nebo pšeničný s přísadou ovesné mouky, neboť **ch.** takový rychle kyne a je dosti chutný i zdravý. Na 25 kg mouky (1 díl pšeničné, 1 díl ovesné a 2 díly žitné) je potřebí 3 kg omládku v zimě se vší, v létě se ¾ pro celé těsto potřebné vody. S vykynutým kvasem zadělá se těsto prostředně tuhé (příliš tuhé by snadno zkysalo), jež se ihned řádně propracuje, na ošatky vyloží a hned po vykynutí co nejrychleji do pece vsadí.

Chléb ovocný je žitný **ch.** s různým ovocem zadělaný. Těsto zchystá se jako na žitný **ch.** Na drobné kostky nakrájejí se pak stejné díly (po ½ kg) sušeného ovoce (švestek jednou povařených, fíků, datlí, citronátu), stejné díly (po 125 g) jemně usekaných mandlí, piniových jader, lískových oříšků, vlašských ořechů, k tomu větší dávka hrozinek (750 g), jemně sloupnutá kůra dvou citronů a hořkého pomeranče a koření (2 lžičky skořice, lžička tlučeného hřebíčku). Vše se promíchá, navlhčí rumem (¼ l) nebo třešňovkou (½ l) a po 4—6 hod. smíchá se 125 g tlučeného cukru. Vše se potom

zamísí do zkynutého těsta a ch-y před pečením ještě nechají se zkynouti. Jednodušší úprava: stejné díly (po $^1/_8$ kg) suchých švestek, hrušek a jablek se uvaří; druhého dne se to na drobno rozseká, smíchá s 5 dkg drobně sekaných jader ořechových a poleje $^1/_8$ l rumu. Dokonale $^1/_4$ hod. tře se vejce se 7 dkg cukru, pak se vmíchá lžíce medu, kávová lžička citronové kůry, trochu vanilky, lžíce skořice, lžička nového koření, 5 tlučených hřebíčků, $^1/_8$ l mléka, pečivý prášek, nakonec drobně usekané ovoce a $^1/_4$ kg mouky. Dobře prohnětené se vloží na sucharový plech, máslem vymaštěný a moukou vysypaný a upeče. Po opečení za studena potře se chléb hustým citronovým ledem, utřeným se lžicí citronové šťávy s trochou vody a moučky cukrové. Na venkově našem obyčejně zamísili prostě do těsta chlebového křížaly nebo jiné pohotové sušené ovoce a chléb tak pekli.

Chléb polévkový jest buď obyčejný **ch.**, který se jako závarek do polévky upravuje tím, že se nakrájí na kostky nebo malé skývky a v této podobě na másle do světle hněda osmaží, nebo je to závarek zvlášť upravený tím způsobem, že tři tvrdé žemle kůrky zbavené namočí se v mléce a vymačkané rozmíchají do 125 g másla utřeného se 6 žloutky; do toho vmíchá se 65 g tlučených mandlí (také se mohou vynechati), trochu soli a květu a sníh ze 6 bílků, i pekou se z toho chlebíčky na plechu v papírových tvořítkách máslem vymazaných a nakrájené pak na nudličky vkládají se do bouillonů a polévek.

Chléb postní jest buď barches, t. j. placka zadělaná z pšeničné mouky s vodou a solí (bez kvasu a droždí), nebo bílý, t. j. pšeničný, zatvrdlý **ch.**, který se nakrájí na tenké řízky (topinky), jež v horkém másle do zlatova se osmaží a pak vychladlé na míse polejí červeným vínem, dříve s cukrem a skořicí (po případě i korintkami) povařeným. Požívá se horký.

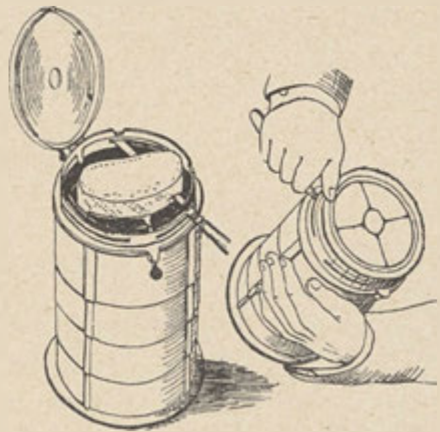
Chléb plesniví, je-li uschováván neusušený ve vlhku. To se často děje se zbytky, jež se schovávají, aby se jimi později krmila drůbež. Krmení takovým plesnivým chlebem může zejména u drůbeže způsobiti nemilé následky, neboť plísně způsobují začasté koliky, průjmy, nadmutí, záněty střev a p. Jestliže tedy zbytky chleba zplesnivěly, podrobme je před upotřebením k tomuto účelu důkladnému prosušení v troubě nebo povaření ve vodě, aby se plíseň úplně zničila.

Chléb požívá se jako takový bez další přísady přímo nebo jako zákusek k pokrmům masitým, tekutým a mastným. Čím méně tuků **ch.** obsahuje (prodejný **ch.** mívá tuku nejméně), tím spíše lze jej přídavkem tuku (máslem, sádlem) učiniti stravitelnějším. Silný zdravý člověk potřebuje denně k výživě své 500 až 600 g chleba (vojáci dostávali komisárku až 1 kg), nicméně nemůže se jím výhradně po delší dobu živiti, neboť obsahuje příliš mnoho uhlohydrátů a málo dusíkatých látek (9 : 1), kdežto normální výživa vyžaduje poměr úživný 4—5 : 1. Nicméně jest poměr těchto živin takový, že může **ch.** delší dobu i pravidelně denně býti požíván, aniž by se přejedl. Důležité však je, aby **ch.** nebyl požíván teplý, ani příliš měkký, aby důkladně byl žvýkán a slinami dokonale promíšen. **Ch.** n a k r o j e n ý podléhá nejen oschnutí, okorání, nýbrž je také dobrou živnou půdou pro mikroby všeho druhu, nevyjímaje



Obr. 39. Schrána na chléb (buben) s kameninovou vložkou. Ve víku musí býti dosti velké otvory větrací.

ani zárodků choroboplodných; to platí ve zvýšené míře o **ch**-ě bílém, kdežto černý, jsa nakyslý, spíše jim vzdoruje. Je zjištěno, že bakterie hnisání ran způsobující (*Streptococcus pyogenes*), jsou s to udržeti se ve střídě 28 až 31, v kůrce 20—22 dnů, bacilus tyfový žije v **ch**-ě 25—30 dnů, cholerový 23—27 dnů a pod. Z toho patrno, že i **ch.** celý může býti živnou půdou pro tyto nebezpečné ústrojence a proto



Obr. 40. Zdravotní schránka na chléb s otvorem ke krájení, které však ve víčku i u dna scházejí otvory větrací.

doporučuje se, ač se to neděje, dopravovati i prodávati **ch.** v o b a l e c h jako jiné potraviny. V domácnosti pak dlužno **ch.** uschovávati v suchých, vzdušných komorách a vždy v obalech, při upotřebení jej pak svrchu otříti a spodní kůru oškrábati, nakrojený pak uschovávati v krabicích plechových nebo proutěných, uvnitř nádobou kameninovou vyložených (obr. 39., viz C h l é b) a větracími otvory ve ve víku i po straně opatřených. Pro **ch**-y podlouhlé (dalamánky) sestrojeny i krabice (obr. 40), jichž délku možno měniti, a které

zároveň výřezem a nožem jsou opatřeny, takže není třeba **ch.** bráti do ruky při krájení (viz Chléb uschovává se). Má-li se **ch.** krájeti na stejnoměrné skrojky, používá se k tomu místo obyčejného nože krajedla (obr. 38.), které tvaru bochníku může býti uzpůsobeno.

Chléb pšeničný, bílý (srovn. Chléb) je výhradně z mouky pšeničné pečený. Namnoze peče se ve formách s nejrůznějšími přísadami (cukrem, žloutky, mlékem, hrozinkami, mandlemi atd.) a jen s droždím nebo s pečivými prášky i také bez těchto přísad a bývá také dle toho různě nazýván (katalonský, císařský, biskupský, vídeňský, tyrolský, uherský a p.), nebo se peče v podobě žemlí a housek, jež ve Francii a Anglii také prostě **ch**-em nazývají, dodávajíce jim i podoby dlouhých válců, nebo konečně se peče v podobě obyčejných **ch**-ů, pro kteréž normální předpis udává potřebu 5 kg mouky, 1¾ až 2 l vody, 80—100 g soli a 70 g droždí. Pekaři nezřídka přidávají ještě dvojuhličitanu sodného, čímž nabývá **ch.** větší pórovitosti, ač nikterak lepší chuti; je ovšem **ch.** pro ty, kdo nesnesou droždí, snesitelnější, je-li upraven s dvojuhličitanem. Zpracování těsta viz Chléb.

Chléb režný viz Calta a Chléb žitný.

Chléb ruský jest **ch.** žitný s různými přísadami kysaný i nekysaný, kromě kmínu bývá to i zavařená kůra pomerančová a také **ch.** navrch vejci pomazaný kmínem posypou.

Chléb rýžový připravují pro osoby se žaludkem chorým z rýže v mléce uvařené (½ kg rýže, ½ l mléka), kterou za tepla s pšeničnou moukou (2 kg) mísí a těsto zadělají s 2 lžícemi kvasnic nebo také jen s dvojuhličitanem sodným nebo některým pečivým praškem, lžící soli a teplou vodou. **Ch.** tento je chutný i živný a lehce stravitelný.

Chléb se sleděm je chutný a živný pokrm. Sleď vyvodovaný a kostí zbavený jemně se useká nebo semele. Podobně se useká cibule a na omastku produšená nechá se vychladnouti; smíchá se pak s usekaným sleděm, přidá se ustrouhané (oloupané) jablko, je-li libo a možno i trochu marmelády z rajských jablíček, na špičku nože cukru a čajová lžička citronové šťávy (třeba jen rozpuštěné kyseliny citronové). Tím se pomaže chléb nebo osmažená houska.

Chléb s máslem není přepych, protože máslo činí chléb stravitelnějším, tedy užitečnějším, ale jen tehdy, nemaže-li se silně; chléb máslem silně namazaný je přepych, protože se promarňuje i máslo i chléb; máslo je samo tuk nejméně výživný ze všech, neboť postrádá lipoidů (tuků fosforečných). Chcete-li přece mazati dětem silněji, nemusí to býti tučnější; prohřejte a dobře promíchejte ¼ kg másla se 140 g mouky, 750 g (¾ l) mléka, vmíchejte do toho 1 vejce a když to za stálého míchání vychladne, utřete to ještě s ⅛ kg studeného másla; dostanete tak víc než 1 kg másla na chléb, které bude o polovinu levnější nežli pouhé máslo. **Ch. s m.** jako příkusek k čaji (viz Sandwich), pivu, vínu a p. upravuje se buď z bílých žemlí neb housek nebo z pšeničných dalamánků; tence nakrájené řízky se buď opékají nebo neopečené potírají máslem svěžím nesoleným, někde soleným, sardelovým a pod. Má-li býti **ch.** obložený, kladou se na plochu máslem potřenou úhledně přes sebe sardinky olejové s kaviárem nebo bez něho, mřížkovitě skládají se sardelové nebo sleďové proužky, mezi něž tvrdá, nadrobno nasekaná vejce se kladou, také kladou se na máslo tenké řízky šunky, uzeného lososa, salámu, studené pečené drůbeže, studené pečeně telecí, vepřové, skopové nebo zvěřinové, k níž hodí se místo sardelového lépe máslo hořčičné.

Chléb svatojanský jest luskovitý plod stromu *Ceratonia siliqua* (staří jej nazývali *keratia* a dle váhy plodu, průměrně 0·18 g určovali váhu ušlechtilých kovů — odtud karát nazvanou), rostoucí při březích moře Středozemního, kdež se také pěstuje a k nám suchý se dováží. Lusky jsou 12 až 18 cm dlouhé, ploše smáčklé, s kožovitou slupkou a dřevnatou dužninou, v níž obsahují tvrdá jádra. V dřevnaté buničině obsaženo je málo látek dusíkatých (3·81 až 4·06%) i tuku (0·39%), více buničiny (5·29%) a vody (19·77%, velmi vyschlé mají jen 7·3%), nejvíce však rozpustných látek bezdusičných (68·73%), z nichž nejhojnější je cukr, pro kterýž je děti rády žvýkají, však děti, jež mají dásně bolavé nebo žaludek chorý, špatně je snášejí. Svěží jsou na jihu potravinou lidovou, také krmivem koní, slouží k výrobě syrobu a lihu nebo oblíbeného konfektu, u nás za přísadu do prsního thé nebo k přípravě tortu, k čemuž hodí se jen nepříliš vyschlé plody záhy po jarní sklizni, z nichž bez jader nastrouhá se 140 g dužniny. Utře se pak 12 žloutků se ¼ kg cukru, ¼ kg strouhaných mandlí, vmíchá se do toho schystaná dužnina s trochou tlučeného hřebíčku, vanilky a citronové kůry a nakonec sníh z 12 bílků, tort peče se ½ hod. a opatří čokoládovým polevem.

Chléb tvrdý se změkčí a osvěží, že chutná jako svěží, zahřeje-li se jen na 75° C tím způsobem, že naplní se tvrdým chlebem (nebo pečivem) plechová krabice (nádoba od konservy a p.) a uzavře tak, aby voda nemohla do ní vniknouti, a pak se ponoří do vody 75° C teplé a v ní při udržování teploty této po delší dobu ponechá, až prohřeje se krabice i její obsah touto stejnoměrnou teplotou. Boussingaultovi podařilo se tak i při 50—60° C chléb převésti touto metodou do stavu čerstvého. Z nouze možno také celý tvrdý chléb namočiti do vody, pak otříti čistým šatem a na 5 min. vložiti do dobře vyhřáté trouby.

Chléb ulmský: v 560 g mouky rozdrobí se 140 g másla a přidá 70 g cukru, načež zadělá se lehké těsto (lehčí nežli mléčné) se 6 žloutky, kváskem z 20 g droždí a potřebným množstvím vlažného mléka. Pořídí se z toho několik chlebíčků podélných, jež nechají se vysoko zkynouti, potrou se vejcem a rozpuštěným máslem, upekou do světlohněda a po upečení ještě jednou za horka potrou máslem.

Chléb uschovává se, aby se nezkazil, po náležitém vychladnutí ve venkovských domácnostech buď v chladné, dobře větrané komoře, nebo ještě lépe v nevyprášeném pytli od mouky po dvou bochnících vždy spodní kůrou k sobě složených; pytle zavázané zavěšují se do vzdušné komory, kde chléb vydrží 14 dní (také 4—6 neděl). Před použitím očistí se od mouky a uloží na noc do sklepa, kde vlhkem nabude vláčnosti. Byl-li by příliš tvrdý, osvěží se zahřátím (viz Chléb tvrdý). V městských domácnostech uschovává se v plechových nebo majolikových schránkách (obr 38.), také v plechových s kameninovou vložkou, které jsou nejlepší, musí však míti větrací otvory ve víku nebo po straně, jinak poruší se fysikálně lučebný pochod v chlebě. Také se stává, že tu **ch.** zaplesniví nebo nabude nepříjemně zakyslé chuti. Do jisté míry lze těmto nehodám předejíti čistotou a častým větráním schrány; zejména nutno ji každých čtrnáct dnů vařící vodou vymýti a dokonale vysušiti překlopením nad horkou plotnou. Je-li dno schrány rezavé a nevyčistitelné, doporučuje se vyložiti je skleněnou deskou, která se snadno čistí. Jak novější pokusy ukázaly, uschovává se **ch.** nejlépe ve velkém horku nebo velkém chladnu. V obojím případě se udržuje měkký a svěží.

Chléb žitný, také samožitný, režný, černý, domácí zvaný (viz Chléb). Na venkově zadělává se výhradně s kvasem, v městech však častěji s droždím, při němž je těsto lehčí a pórovitější, snadněji pouští vodu a proto i rychleji se vypeče. Obyčejně však v městech přidává se do žitné mouky i pšeničná. Droždí musí býti vždy svěží, v létě doporučuje se rozděliti je na dva díly, z nichž jeden dá se do omládku, druhý do těsta hlavního a k zadělání základu béře se /$_4$ vší potřebné vody. Chutnější je s droždím zadělaný **ch.**, použije-li se mléka. Na př. na 1½ kg prohřáté mouky, 1 l vlažného mléka, 20 g droždí, lžíce soli a nakonec tolik ještě mouky, aby se těsto dobře hnětlo. Nechá se pak kynouti 1½ hod. Normální předpis pro **ch. ž.** zadělaný kvasem viz Chleba kvasného pečení.

Chleba jakost a vady. Ch., jejž domácnosti městské samy již nepekou, nýbrž kupují, bývá někdy porušen, ačkoli zřídka, jak zkoušky v Čechách provedené ukázaly; zato ovšem mívá **ch.** častěji jiné závady. Dobrý **ch.** má především býti náležitě vypečený, čemuž svědčí kůra pěkně hnědá, hladká, lesklá a nepříliš tlustá, která nikde není popraskaná nebo spálená. Mezi kůrou a střídou nemá býti ani dutiny ani brousku (střídy tuhé, mazlavé, barvy někdy až nazelenalé); střída má býti kyprá, aby stlačena prstem opět se zvedla, nebyla tuhá, mazlavá nebo drobivá, ale byla stejnoměrně pórovitá; nemá míti velkých děr ani nevypečených nebo nevykynutých a moučných chuchvalců. Při nakrojení má střída rozšiřovati příjemnou a dosti silnou vůni. Je-li kůra příliš tuhá, je nesnadno stravitelna; svědčí to, že **ch.** byl pečen v peci příliš těsné nebo příliš horké, čímž zamezen byl náležitý výpar a kůra rychle ztvrdla (obyčejně nabývá barvy černohnědé). Kůrka se odlupuje, protože je odtržena rychle se roztahujícími plyny v peci přetopené nebo proto, že se zadělávalo chladnou vodou a těsto kynulo při nízké teplotě. Zato střída zůstala příliš vlhká, mazlavá, zapáchá pak příliš kysele, snadno plesniví a je vůbec nezdravá. Zato příliš světlou kůru má **ch.** z pece nevytopené. Nedozrál-li **ch.** před vsazením do peci nebo nebylo-li kvašení čisté, tvoří se puchýřky. Nečistý kvásek, příliš teplá voda, suché těsto, těsná pec zaviňují, že **ch.** má trhliny; mnoho vody zaviňuje abnormální zbarvení střídy. Špatná jakost bývá zaviněna také moukou ze zrní nedostatečně přečištěného nebo ze zrní námelem postiženého. Z plevelů jeví nejnápadnější účinek koukol, v němž obsažený *sapcnin* způsobuje příznaky otravy podrážděním sliznic. Také jílek mámivý může se v **ch**-ě vyskytnouti a podobné účinky vyvolati. Námel (viz t.) rovněž vyvolává účinky otravné. Tyto cizorodé příměsky obyčejně již zbarvením střídy se prozrazují. Užilo-li se špatné mouky, vadného droždí, peklo-li se v chladné peci, mívá **ch.** brousek. Mouka chudá lepkem nebo s lepkem, jenž byl silným zahřátím při semílání mouky rozložen, dává **ch.** sražený; sražení bývá také zaviněno vysokou teplotou při kvašení, zaražením kynutí chladnem, zanedbáním dokynutí na ošatce, překynutím (bochníky popraskají). Trhliny uvnitř střídy má **ch.** z mouky staré, ze vzrostlého obilí nebo s velkou dávkou droždí. **Ch.** vláknitý s nitkovitou a lepkavou střídou, odporným zápachem i chutí vzniká působením některých anaerobních bacilů (na př. *Bacillus mesentericus fuscus*). Tvoří velmi houževnaté spóry, které se neničí suchým teplem peci a které vyklíčí asi v 30 hodinách po vypečení **ch**-a Do mouky se dostává tento bacil z nečistého obilí a rozmůže se v pekárnách tolik, že pomůže jen důkladná formalinová desinfekce. Jako ochranné opatření osvědčuje se přídavek kyseliny mléčné do těsta. **Ch.** je kyselý (starý kvásek infikovaný bakteriemi kvašení octového a kvašení máselného) nebo má chuť žluklou, když v mouce byla semleta olejnatá semena, jejichž tuky žluknou. Některé nerostné příměsky (písek, křemínky) přicházejí do **ch**-a, nebyla-li mouka před upotřebením přesáta, jiné jako sádra, křída a p. bývají mouce zúmyslně přimíchány. **Ch.** není pak zdraví sice škodlivý, nicméně jeho hodnota je snížena. Taktéž snižuje se hodnota **ch**-a příměsky různých druhů mouky (bramborové, kukuřičné, pohankové, ovesné, žaludové, kaštanové atd.; viz v té příčině **ch.** z těchto druhů mouky). Některé přísady toho druhu, jako žaludy, kaštany způsobují poruchy ústrojí zažívacího.

Chleba kvasného pečení spočívá na zachovávání části základního těsta čili kvásku od minulého pečení, které se obyčejně zachovává v díži (peče-li se každého týdne); má-li se uchovati déle, aby ležením a vyschnutím neutrpělo, ukládá se do hrnce, obvázaného čistým prostěradlem, který se staví do chladna.

Také se ukládá tím způsobem, že z dobře vykysalého nadělají se šišky, které se moukou obalí a v plátěném pytlíku nad kamny usuší, až na povrchu utvoří se tvrdá, rozpraskaná kůra. Tento kvásek třeba omladiti (12—24 hodin před pečením ch-a), má-li se ho k zadělávání kvasu a ch-a upotřebiti, i zove se pak omládkem. Je-li uschován v díži, stačí k tomu políti jej vlažnou vodou a zamísiti s trochou mouky, která byla v teplé místnosti (dílně) prosáta a v ní se na teplotu místnosti ohřála. Je-li uschován kvásek v podobě suchých šišek, třeba tyto dříve 3—4 hodiny ve vlažné vodě máčeti a pak teprve s moukou zadělati. Kvásek nesmí býti zastaralý a omládek musí řádně zkynouti (to vyžaduje 2—3 hodin), aby mohl býti řádný kvas připraven. Tento zadělává se namnoze hned z kvásku v díži v podobě řídkého těsta, ale kynutí pak není náležité a pravidelné. Třeba kvasinky pozvolna prostřednictvím omládku rozmnožiti. Ku přípravě kvasu béře se $^1/_3$ žitné mouky k zadělání ch-a určené; tato se vsype do díže, udělá se v ní důlek, do kterého se vpraví sůl a omládek a náležitě se to promísí. Kdyby na př. měl se péci ch. z 15 kg žitné mouky, zadělal by se kvas z 5 kg se 330 g omládku a 330 g soli a s 5·6—7·8, po případě až 8·5 kg vody teplé. Množství a teplota vody řídí se teplotou roční doby a suchostí mouky; v létě béře se voda 26—26·5° C, v zimě 30° C teplá, má-li kynutí kvasu trvati v létě 3—4, v zimě 5—6 hodin; má-li se urychliti, třeba vzíti vodu o 2° teplejší. Při pečení pšeničného ch-a připravuje se omládek z droždí; béře se k tomu na 1 l vody 8—10 g droždí a vody čtvrtina všeho množství, kterého je do těsta potřebí. Teplota vody (nebo mléka) řídí se při tom stejnými pravidly. Je-li kvas řádně zkynutý, mísí se přímo se zbytkem mouky, kmínem a p., mlékem, a nechá $1\frac{1}{2}$ hod. kynouti; nekyne-li kvas náležitě (na př. že je slabý nebo že se upotřebilo vody příliš studené, přidává-li se více mouky pšeničné) nebo třeba-li kynutí urychliti, nezadělává se přímo, nýbrž na příčinu neboli záměs, t. j. zadělá se kvas nejprve s druhou třetinou mouky a další třetinou vody a záměs nechá se vykynouti (1 až $1\frac{1}{2}$ hod.), při čemž kynutí teplejší vodou a tužším zaděláním možno urychliti. Záměs nebo těsto hotové nesmí býti řídké, snad i mokré, vláčné, což se pozná dle povrchu vlhkého, bublinatého, nýbrž suché a kypré, což zjevno z povrchu suchého, rozpraskaného. Těsto dlouho vlhké zove se syrové a dozrání jeho podporují okolnosti, které rychlejší výpar vody umožňují: teplá místnost, teplá díže. Překyne-li těsto, jak se za větší teploty zejména v létě snadno stane, odpomáhá se tomu přidáním studené vody nebo hladkého těsta pouze z mouky a vody zadělaného. Míšení děje se ručně nebo stroji (viz Hnětení). Také těsto vymíšené musí ještě kynouti. Toto kynutí trvá při míšení na kvas $1—1\frac{1}{2}$ hod., při míšení na omládek z droždí nebo příčinu jen 12—15 minut (dokynutí). Těsto kyne slabě, byl-li kvas neb omládek z droždí nedozrálý, použilo-li se vody poměrně chladné a bylo-li zamíšení příliš volné (těsto nedosti tuhé). Naproti tomu kyne těsto silně neboli stárne, když kvas přezrál, použilo-li se vody příliš teplé aneb bylo-li zamíšeno příliš do tuha. Čím je těsto tužší, tím kratčeji má dokynouti a naopak. Kyprost těsta řídí se druhem mouky; ze žitné třeba dělati tužší, a sice tím tužší, čím je mouka hrubší a vlhčí (na př. čerstvě mletá), čím větší jsou bochníky a čím slabší je kvas; také užije-li se ošatek mělkých nebo má-li střída býti hustší, třeba dělati tužší těsto. Soli přidává se na 20 kg mouky průměrně 20—30 dkg, je-li kvas přezrálý, i více, neboť solí kvas omládne; těsta nesolená nebo málo solená kynou spěšně a ch., zvlášť jsou-li bochníky velké, zůstává nízký, kůru má tmavou, po stranách mezerovitou a trhanou, střídu hustou, vláčnou, chuti sladce nakyslé. Těsto zkynuté převálí, přepracuje se v mouce, a sice tím vydatněji, čím je zralejší (na př. v létě) nebo zastaralejším kvasem zadělané. Pak se rozváží nebo od oka rozdělí na kusy, jež se do tuha vyválejí a vkládají se do ošatek moukou dobře poprášených, kde dokynutím nabude těsto při zpracování stlačené podoby chlebovité, což vyžaduje $\frac{3}{4}—1$ hod. a určuje se dle objemu těsta a dle kyselého jeho výparu. Velikost ošatek řídí se dle váhy ch-ů. Jeť potřebí pro ch.

	šířky dna	šířky horní	výšky
3 kg těžký ošatky .	25 cm	35 cm	11 cm
4 ,, ,, ,, .	27 ,,	37 ,,	12 ,,
5 ,, ,, ,, .	30 ,,	39 ,,	13 ,,
6 ,, ,, ,, .	32 ,,	41 ,,	14 ,,

Na Moravě a v Rakousích užívá se hlavně ošatek rovných, jež v Čechách zřídka se spatřují. Ch. do nich vyžaduje těsta zvlášť tuhého, říká se mu proto také naválený, jinak zove se obrácený a dobře znám je z obchodu jako moravský. Nové ošatky třeba před upotřebením vytříti moukou s vodou rozdělanou, která se zatře kartáčem a suchou moukou zapráší. Vzniknou-li v pletivu ošatky zatvrdliny, třeba je vyškrábati. S dokynutým ch-em třeba zacházeti opatrně, aby otřásáním, tlučením a p. se nesrazila střída. Méně vykynutý doporučuje se před sázením do peci přihladiti rukou a při sázení rychleji hoditi, aby se poněkud rozplácl. Ch. sází se do peci nepříliš horké (je-li horká, nutno ji ochladiti hašením) a ponechá se v ní uzavřený asi minutu, načež se vzdušníkem kyselé plyny vypustí; kdyby se tak nestalo, plyny tyto by ch. „rozsekaly". Po $^1/_4$ hod. je ch. zapečen a přesazuje se. Pečení trvá dle velikosti při ch-u

2 kg těžkém	$1—1^1/_4$ hod.
3 ,, ,,	$1^1/_4—1\frac{1}{2}$,,
4 ,, ,,	$2—2^1/_4$,,

Obyčejné naše pece jsou s topením přímým (ch. klade se přímo na místo, kde se spálilo palivo) a vytápějí se zejména na venkově dřívím borovým, jedlovým nebo smrkovým. Nehodí se k tomu staré dříví stavební nebo lu-

čebně impregnované. Kde není dříví, používá se s dobrým prospěchem hnědého uhlí; v pekárnách používá se pecí s nepřímým topením (topení ve sklepení pod pecí), které mívají i dvě patra (spodní pro chléb, svrchní pro bílé pečivo). — V nynější době nepeče se **ch.** ve venkovských domácnostech v každé jednotlivě, nýbrž zřizují se pekárny obecní nebo družstevní, jimiž uspoří se 65 až 70% paliva při topení dřívím, 70—75% při topení uhlím, uspoří se i na práci a nákladech výrobních, docílí se zisku na váze **ch**-a a konečně i zisku při nákupu potřeb a pod. Zařízení moderních pekáren s četnými vyobr. viz Šimáčkův „Čtyrlístek" roč V.

Chlebíčky nazývají se různé druhy pečiva z mouky pšeničné ve způsobě malých bochánků nebo sucharů upravené. Také se tak zovou dalamánky (**ch.** harlekýnský) z neslazeného těsta, jež se na půlky rozříznou, vydlabou a v dutinách naplní míšeninou ze sardelového másla a na kostky usekaného masa uzeného neb šunky, uzeného jazyka s vejci na tvrdo vařenými, kaparami a kyselými okurkami a p. Půlky skládají se pak zase k sobě a na několik hodin kladou k ledu, načež se z nich krájejí řízky. Jinak co do materiálu jsou takové **ch.** sladké, moučné, bramborové, cibulové, ovocné, sýrové, vaječné. **Ch.** obložené viz Sandwich.

Chlebová limonáda je nápoj pro choré; upravuje se rozvařením chleba bílého ve vodě (v 1 l vody 250 g), načež se tekutina scedí a smíchá s bílým vínem ($^1/_4$ l, je-li víno lékařem dovoleno) a citronovou šťavou i přisladí cukrem.

Chlebová omáčka upravuje se z chleba strouhaného, na který se naleje mléka, v němž rozvařeny byly na kaši cibule s muškátem, pepřem a květem, a jež bylo pak scezeno; místo mléka možno vzíti také polévku slepičí. Omáčka se pak zahustí ještě máslem a moukou.

Chlebová polévka z pouhé vody s chlebem, kmínem, solí a kouskem másla je prosté zužitkování tvrdého chleba a jednoduchý pokrm chudé kuchyně. Může však znamenitě býti zdokonalena kyselou nebo sladkou smetanou, žloutkem nebo celým vejcem, nebo tím způsobem, že za základ se béře zelenina 15 min. dušená na omastku, která se zaleje vodou, zavaří strouhaným chlebem, svaří, procedí, okoření zelenou petrželí, zahustí 1—2 žloutky, dle libosti i trochou mléka. Nebo se udělá základ z hub s celerem a petrželí odušených a vkládá se chléb, lehce na omastku osmažený, jenž se rozvaří, přisolí, opepří a p.

Chlebové pokrmy jsou velmi rozmanité: knedlíky švestkové z rozmočeného chleba; koláčky ze ztvrdlého, utlučeného chleba; nákypy s tvarohem ze strouhaného sušeného chleba; noky z rozměkčeného černého chleba; perníčky (výborné pečivo k čaji) z rozmočeného chleba s marmeládou; placičky ze strouhaneho, praženého chleba; závinky čili roulady z rozměkčeného chleba s cibulí; torty z chlebových kůrek a p.

Chlebové sandwiche viz Řízky chlebové obložené.

Chlebové topinky: chléb nepříliš tvrdý, na řízky nakrájený, jenž na čisté holé plotně nebo plechu do hněda se opéká, pak natírá česnekem a máčí do sádla (také předem do vody a pak do sádla). Jemnější se polévají červeným vínem nebo smetanou s rozkloktanými vejci a pak obaleny moukou na másle se smaží a podávají posypané cukrem nebo pomazané marmeládou.

Chlév pro zvířata domácí kteréhokoli druhu má tak dobře býti opatřen po stránce zdravotní jako obydlí lidské. Je v tom nejen zájem hospodářský, neboť ve zdravém čistém **ch**-ě i dobytku lépe se daří, ale i zájem náš zdravotní, neboť z nečistých, nezdravých **ch**-ů pochází nezdravé mléko i nezdravé maso, v nich zvířata snadno napadána jsou nemocemi i na člověka přenosnými (tuberkulosou, snětí) a ranami morovými. K domácnosti počítáme zejména **ch**-y pro drobný dobytek: kozy, vepře, králíky, drůbež, holuby a při těchto druzích domácích zvířat všude obracíme zřetel k tomu, jak **ch**-y pro ně mají býti seřízeny. Všeobecně budiž k tomu přihlíženo, aby **ch**-y byly přiměřeně světlé a vzdušné, zejména o větrání budiž náležitě postaráno, aniž by zvířata trpěla průvanem, taktéž budiž trus a hnůj z nich často odstraňován a podlaha, dle potřeby i stěny desinfikovány. Taktéž třeba pečovati, aby v zimě byly **ch**-y přiměřeně teplé, v létě přiměřeně chladné (již také postavením jich proti stranám světovým).

Chlidanthus *fragrans* (obr. 41.) je cibulovitá (narcisovitá) květina, jež ve světnici pěstuje se jako amarylky a vděčí pěstiteli drobnými, ale vonnými květy.



Obr. 41. *Chlidanthus fragrans.*

Chloasma viz Žlutiny.

Chlopeň jest blanitá přepážka některé dutiny, na př. cevy, dutin srdečních a p. Chlopně trpí mnohdy vadami a chorobami, následkem kterých otvory, jež zahražovati mají, nedomykají. Viz v té příčině Srdeční vady.

Chlor (značka Cl) jest plynný prvek, jejž známe obecně jen ve sloučenství, na př. v kuchyňské soli (chlorid sodný) nebo některých hnojivech (karnalit, kainit), také ve sloučenství s vodíkem jako kyselinu, známou jménem chlorovodík, velmi často ve sloučenství s vápnem jako chlorové vápno, kdež také čichem rozpoznáváme volný unikající **ch.**, rovněž jako v javellské nebo Labarraquově vodě a j. bělicích tekutinách. **Ch.**

sám je žlutozelený plyn, kterýž je mocným okysličovadlem, působí proto silně antisepticky a bělí barviva ústrojná, zároveň však také ústrojné hmoty rozrušuje; je tudíž potřebí po bílení **ch**-em rychlého a několikanásobného praní. Přímo jako plynu k účelům antiseptickým a běličským ho nepoužíváme, nýbrž jen roztoků neb sloučenin, v nichž se uvolňuje, tedy chlorové vody, chlorového vápna a p. (viz t.). Také jeho sloučeniny s některými kovy mají pro nás důležitost. Viz Chlorid a Chlorečnan. **Ch.** sám vyznačuje se ostrým, příznačným zápachem, který však dlouho nepociťujeme, neboť čich otupuje, vdechován účinkuje dráždivě, způsobuje kašel, stísněnost hrudníku, plivání krve, což vésti může i k zánětu plic, i když je vzduchu v malém množství přimíšen, také na vlhké kůži vyvolává zánětlivé zrudnutí, pocit pálení i vyrážky nebo pocení; leptá kovy, docela i zlato. Při náhlých otravách vdechnutím doporučuje se jako protijed inhalovati rozprášený roztok sirnatanu s přídavkem uhličitanu sodného. Otravy vleklé vyznačují se kašlem a pálením žáhy. Ještě jedovatější nežli **ch.** sám jsou jeho sloučeniny s kyslíkem, s kterými se stýkají zejména ti, kdo fotografují nebo dávají se fotografovati při t. zv. bleskovém světle magnesiovém (je-li v prášku bleskovém obsažen chlorečnan draselný); tu tvoří se kysličník chlornatý a chloričelý, které mohou způsobiti mdloby, s počátku zvolněný, později zrychlený, ale slabý tep, dávení, bolesti v záhlaví a ve spáncích, zeslabení zraku, tupost v končetinách, ano při prudším vdechnutí těchto plynů i smrt. Čisté magnesium těchto účinků nemá. Velikou roli hrál **ch.** s počátku při výrobě umělého indiga, ke kterémuž cíli byl vyráběn a zkapalňován cestou elektrolytickou a rozesílán v ocelových bombách, když mu jeho vlastnost leptati kovy byla vysušením odňata. Závody, které mají po ruce elektr. sílu, mohou si samy **ch.** cestou elektrolytickou pořídíti z kuchyňské soli; zatím je mnoho závodů, které používají chlorového vápna (viz t.), vlastně chlornaté kyseliny, která ve styku s vlhkostí se rozkládá na kyselinu solnou a kyslík, a tento je to, jenž tkaniny bílí, současně i s kyselinou solnou rozrušuje, když včas není o neutralisaci postaráno. Na tomto vylučování kyslíku a kyseliny solné spočívá i účinek na dychadla; nicméně mají tyto látky také příznivý účinek na ničení mikroorganismů (velmi výhodné za epidemií chřipkových a p.) a použilo se jich s úspěchem k čištění vody pitné. Také domácnost byla dosud odkázána na toto vápno nebo javellský louh, Labarraquovu tekutinu. Nejnověji však nastupuje na jejich místo sloučenina **ch**-u zvaná paratoluol-sulfochloramid sodný, blízce příbuzná se saccharinem, která dává roztok úplně neutrální a nedráždivý a při upotřebení vyvinuje aktivní **ch.** ve tvaru, jenž vylučuje poškození tkaniny, a nebezpečnost **ch**-u se neobjevuje ani při vyvařování. (Viz též M i a n i n.)

Chloraethyl (*aether chloratus*), velice prchavá bezbarvá, snadno se vařící tekutina, která může býti dopravována jen v zatavených skleněných rourkách a musí se chrániti v chladnu před světlem. Rozprášena slouží k místnímu umrtvování při chirurgických operacích a k inhalaci, jedná-li se o uspání celkové.

Chloralammonium (nikoli Sch. M. chloralamid chloralformamid), uspávací prostředek při nervosní nespavosti a utišující lék při neuralgii v dávce 1·0—2·0 g.

Chloralcyanhydrin, sloučenina, obsahující vázanou kyselinu kyanovodíkovou. Používá se jí ve vodném roztoku místo bobkotřešňové a hořkomandlové vody, před nimiž zasluhuje přednosti, protože obsah kyseliny kyanovodíkové se v ní nemění. Používá se jí také k injekci, jedná-li se o lehké zabití psů nebo jiných nemocných zvířat domácích.

Chloralhydrát, krátce také chloral zvaná sloučenina proto, že se při 97° C v chloral a vodu rozpadá. Vzniká úsilným chlorováním (zaváděním plynného chloru) alkoholu. Z něho účinkem soustředěného louhu draselného získá se chloroform (viz t.). **Ch.** má účinky antiseptické a uspávavé. Požit v roztoku vodném odchází z těla s močí částečně beze změny, částečně jako kyselina močochloralová. Vstřebán v krvi účinkuje na mozek a míchu, posléz i na srdce, jichž činnost obmezuje a posléz i ochromuje. V malých dávkách (1—1·5 g) způsobuje po několika minutách, nejpozději po ½ hod. únavu a ospalost, jíž následuje klidný spánek, jenž trvati může 2—6 hod. a může býti probuzením zúmyslným i přerušen, aniž by procitlý měl nějakých obtíží; jen výjimečně dostavuje se bolení hlavy nebo dávení; u osob zvlášť choulostivých místo spánku může nastati i podráždění nervosní nebo blouznění. Větší dávky pak takové úkazy jen stupňují, citlivost vůbec zeslabují, teplotu snižují, dýchání zvolňují, tep srdce obmezují, snížením tlaku krevního i výživu srdce snižují. Je proto zapotřebí značné opatrnosti v přijímání tohoto léku a neměl by ho nikdo bez lékaře o své újmě, jak se často děje, používati; zejména ne v každém případě mučivé nespavosti, která může míti příčiny jinde a je rozumněji odstranitelna. Jsouť známy případy, kdy i dávka 2 g způsobila smrt, a neradno dát se tím mýliti, že někdo snesl dávky mnohem větší. Totéž platí o delším užívání (chloralismu) tohoto léku třeba v malých dávkách. Vznikají tak otravy vleklé, jevící se zejména porušeným trávením a následkem toho i snížením celkové výživy těla, dále ochablostí srdce i s vyplývající z toho dušností nebo mrtvicí srdeční. Otravy takové bývají provázeny také častým červenáním obličeje, lišeji a odumíráním (snětí) kůže, chvěním, jež připomíná třesení pijáků, křečmi, jež podobají se záchvatům padoucnice, ztížením práce duševní, ubýváním schopností, sklíčeností, úzkostí, blouzněním a vůbec poruchami duševními. Při otravě náhlé nutno jed co nejdříve odstraniti ze žaludku davidlem nebo vypláchnutím, zaváděti umělé dýchání (někdy i po několik hodin), povzbuditi činnost srdeční (zahalováním těla do prohřátých prostěradel,

teplými klystéry slané vody) a podáním protijedu (atropinu, vstříknutím éteru nebo kafru pod kůži), což ovšem může provésti jen lékař. Při otravách vleklých třeba především vzdáti se požívání tohoto léku, což je snazší nežli u morfia, a léčiti pak poruchy, které jedem byly způsobeny, dle rady lékařské. — Ve směsi s kafrem používá se ho zevně při neuralgiích a ve sloučenině *chloralum formamidatum* proti nespavosti, která je následkem alkoholismu, srdečních chorob, neuralgií, afekcí plicních a hysterie; je také hlavní součástí chlorobromu, jehož se užívá proti mořské nemoci.

Chloranin je silný desinfekční prostředek na rány, jichž zrnění a epidermaci velice podporuje; v studeném vodním roztoku ½% dobrý desinfekční prostředek na ruce a obvazy, v teplém roztoku ¼% k vyplachování dutin, zvláště při hnisavém výtoku z ústrojů pohlavních, v /₈— /₁₀% teplém roztoku také k vyplachování močového měchýře.

Chlorečnan draselný (*Kalium chloricum*, chlorkali, chlorát) jest sloučenina, která vzniká účinkem chloru na draslo za tepla. Tvoří bezbarvou sůl, která dost nesnadno rozpouští se ve vodě studené, poněkud snadněji v teplé (při 28° C rozpouští voda 9·5, při 40° 14·4, při 65° 29·1 a při 105° 60·2 části ch-u). Vyznačuje se velkou silou okysličovací, takže již pouhým třením nebo úhozem, zvláště ale zahřátím s kyslíkem se slučuje a mocně vybuchuje. Používá se ho proto do směsí ohněstrůjných a bleskových prášků fotografických, jichž jedovatost vysvětlena při chloru. Tato jeho vlastnost jest ovšem i základem jeho antiseptických účinků, z kteréž příčiny používá se hojně jako kloktadla (v slabém roztoku: na sklenici vody na špičku nože ch-u), zejména při hnisavých zánětech v krku. Než i toto používání, zvláště u dětí se v novější době zavrhuje, neboť ch. vstřebán do krve účinkuje jako jed, který je s to i život ohrožovati. A to se velmi snadno stává jemným tkanivem zanícených žláz (mandlí) V krvi ničí ch. červená krevní tělíska a mění krev zvolna v tekutinu hustou, šedě popelavou; rozpadlé krvinky hromadí se rády v podobě klků v ledvinách a ucpávají pak vlásečnice jejich, takže následkem otravy jsou především bolesti v ledvinách a časté močení, což vede i k zánětům ledvin (objevují se bílkoviny i krev v moči, dostavuje se i bezmočí a smrt); otrava provázena bývá obtížemi žaludečními a hojným sliněním a může míti za následek i zánět žaludku a střev. Proto malým dětem a osobám, jež neumějí kloktati, nebudiž léku toho vůbec podáváno, však i dospělé osoby mohou používati ho jenom s velkou opatrností (v slabém roztoku) a nikdy ne osoby, které trpí nějakou chorobou krevní, tuberkulosou a pod. Jako kloktadlo bezpečnější je manganistan draselný nebo roztok citronové kyseliny. Viz Kloktadla.

Chloridy jsou sloučeniny chloru s kovy. Mnohé z nich mají praktickou důležitost v domácnosti, tak ch-d ammonný (viz Salmiak), sodný (viz Sůl kuchyňská), rtuťný (viz Kalomel a Sublimát), železitý, jenž jest důležitým prostředkem k zastavení prudkých výronů krve, cínatý, jenž se železitým je důležitým mořidlem barvířským, kobaltný, jenž je známou vlahovidnou solí (viz Vlahovidné obrazy), zlatitý, jehož se používá do tónovacích lázní na obrazy fotografické, rovněž jako ch-du draselnoplatičitého. Konečně i tetrachlorid uhličitý, bezbarvá, poněkud jako chloroform páchnoucí tekutina, nezápalná, nevýbušná, která rozpouští tuky, pryskyřice i kaučuk; bezpečnější prostředek k odstraňování skvrn nežli benzin.

Chlorodont, zubní pasta viz Zuby.

Chlorodyn, z Anglie a Ameriky přicházející léčivo, které je směsí různých uspávavých a utišujících prostředků (atropin, morfin a p.) a doporučuje se (5—20 kapek několikrát denně) vnitřně i zevně při kolikách, křečovitých stavech a p. Pro neurčité složení dlužno před užíváním takových prostředků varovati.

Chloroform jest kapalina éterického zápachu a zasládlé chuti, která s vodou se nemísí, avšak dobře se mísí s tuky a oleji, je nehořlavá, zato však snadno se vypařuje, a páry její vdechovány způsobují bezcitnost. Vzniká rozkladem chloralhydrátu (srovn. t.) nebo účinkem chlorového vápna v alkohol nebo aceton. Ch. rozpouští oleje, vosk, smůlu a kaučuk, používá se ho proto, ale vždy s náležitou opatrností před vdechováním jeho par k cídění skvrn podobného druhu. Naprosto čistého ch-u používá se k narkotisování (uspávání, viz Narkosa) při operacích, nesmí se to však prováděti při světle plynovém, neboť páry ch-u rozkládají se ve styku se svítiplynovým plamenem v jedovaté plyny chlor a chlorovodík. Užívá se proto dnes místo něho k tomu účelu lepších prostředků. Na kůži, zejména jemnější její místa a sliznice působí dráždivě, vzniká překrvení nebo i zánět, na sliznicích silné pálení, v žaludku a střevech zánět, jenž při požití větší dávky provázen jest omámením, chroptivým, zvolněným dechem, zvracením, a zotaví-li se otrávený, dostaví se později často žloutenka. Je-li zvracení a stolice skrovná, dostavuje se značná skleslost a po několika dnech i smrt. K tomu však je potřebí dávky poměrně značné. K vypláchnutí žaludku doporučuje se při takových otravách mléko, masáž krajiny srdeční, jsou-li mdloby, zavedení umělého dýchání, zvrací-li otrávený, nebudiž tomu bráněno. Bez rady lékařské nedoporučuje se proto používati ch-u vnitřně, ani k narkose nebo utišení bolestí v kotlavých zubech; lépe dáti zub lékařem ohledati, plombovati neb vytáhnouti, nežli sliznice spáliti a možnosti otravy se vystaviti. Zevní natírání kůže při bolestech reumatických, neuralgických a p. ch-em se často dobře osvědčuje, doporučuje se však užívati k tomu ch-u s mentholem a olejem, jenž rychlé vypařování ch-u zadržuje a tím jeho vtírání do kůže úspěšnějším činí. Také se užívá ch-u k zabíjení malých zvířat v uzavřených nádobách.

Chlorofyl viz Zeleň listová.

Chlorogenin, alkaloid z kůry *Alstonie*, snad obdobný chininu a strychninu, protihorečných a antiseptických účinků. Užívá se proti zimnici a tyfu.

Chlorophytum je liliovitá rostlina, která často se pěstuje ve visuté váze, zejména **Ch.** *comosum* (*Cordyline vivipara*). Listy vyrůstající ve svazečcích na převislých větvích působí velmi dekorativně a řízky větví s těmito svazky se rostlina snadno rozmnožuje a v pokoji dlouho vydrží (obr. 42.).



Obr. 42. *Chlorophytum comosum.*

Chlorosa (*chlorosis*) viz Bledníčka.

Chlorování: 1. Vlny odmastněné a vybílené za tím účelem, aby vlákna stejnoměrně barvu při potiskování přijímala, děje se lázní (3—5%) z chlorového vápna, která v 1—2 min. dostatečně účinkuje. 2. Chlévů a jiných místností, k desinfekci v případě vypuknutí nakažlivých chorob určených. Děje se chlorem plynným. Na 100 g soli a 33 g burelu naleje se po 65 g vody a koncentrované kyseliny sírové (tato velmi opatrně naposled) a nádoba s touto směsí postaví se nad rozžhavené dřevěné uhlí do těsně uzavřené místnosti. Třeba se rychle vzdáliti a vdechování plynu uzavřením nosu a úst varovati. Děje-li se takové **ch.** v místnostech vlhkých, kde ovšem nikdo dlíti nesmí, nutno odstraniti z nich nábytek, záclony, povlaky, kovové předměty a p. V obytných místnostech chloruje se ostatně raději jen chlorovým vápnem, jehož 1 díl skropí se 40 díly vody a rozstříká po podlaze. Nebo se prostě suché vápno chlorové na mělkých talířích kropí octem.

Chlorová rašelina je drť rašelinná, v jejíž pórech obsažený vzduch je nahrazen chlorem; je to prášek velmi podobný hrubému šňupavému tabáku, jenž může se bráti beze škody do ruky. Je výborným desinfekčním prostředkem do záchodů, nákazou zamořených chlévů místo chlorového vápna; odstraňuje se jím i zápach zdechlin, žump, hnojišť a p.

Chlorová voda upravuje se rozmícháním nebo rozpuštěním různých chlorových sloučenin, na př. chlorového vápna o sobě nebo s kyselinou šťavelovou nebo šťavelanem draselným (Beyrichova voda), po případě také chlorového vápna, do něhož se vede plynná kyselina uhličitá (při bílení tkanin), dále hypochloridu hořečného (Grouvellský louh), hypochloridu zinečného (Varrentroppův louh), hypochloridu hlinitého, který se velmi dobře rozkládá a tkaniny méně porušuje nežli jiné sloučeniny. Sem patří také javellský louh a Labarraquova tekutina (viz t.). Všecky tyto vody, louhy a tekutiny slouží k bělení tkanin a odstraňování barevných skvrn. Taktéž používá se **ch**-vé vody jako vody mycí před spaním na žlutiny, pihy, jaterní a sluneční skvrny a p. Třeba ji ovšem chovati v nádobách dokonale uzavřených a zacházeti s ní opatrně, kůži pak omývati čistou vodou. Úspěch je nejistý. Medic. *Aqua chlorata* obsahuje 0·4—0·5% chloru a užívá se jí zevně k desinfekci ran, jako vodičky oční, ústní (kloktání při difterii), vnitřně při nakažlivých chorobách střevních, dyspepsii 2—5 g s pětinásobným množstvím vody. Protijedy: mléko, bílek, čichání ke čpavku. Nutno uschovávat v plných, dobře uzavřených, před světlem chráněných lahvičkách.

Chlorové vápno jest směs chloridu a chlornatanu vápenného, která tvoří bílý prášek chlorového zápachu, který snadno vlhko a kyselinu uhličitou přitahuje a proto uschovávati se musí v nádobách dobře uzavřených na suchém místě. Užívá se ho jako bělidla (viz Chlorová voda a Bělení) na přízi lněnou a bavlněnou, papírovinu a celulosu, k chlorování vlny (viz Chlorování) a desinfekci, zejména též k desinfekci záchodů silně čpavkem zapáchajících (nejlépe je rozmíchati 1 díl vápna se 24 díly vody a do záchodu líti), k desinfekci půdy (viz t.) a konečně i k udržování v suchu látek, jež vlhkostí vzdušnou trpí, na př. platinových papírů fotografických, jež ukládají se do krabic **ch**-vým **v**-nem opatřených.

Chlorovodíková kyselina, prostě také chlorovodík nebo kyselina solná zvaná, v malém množství obsažena jest také v naší šťávě žaludeční, kde má důležitý úkol při trávení. Proto se také při některých obtížích stravnosti, je-li žaludek jinak zdravý, do pitné vody nějaká kapka **ch**-vé **k**-ny přidává, aby se trávení usnadnilo. Třeba však vzíti k tomu jen kyselinu úplně čistou z lékárny, neboť obyčejná prodejná kyselina bývá často znečištěna železitými a arsenovými příměsky. (Srovn. též Kyseliny žaludeční a Žáha.)

Chloupky na povrchu kůže lidské jsou po celém téměř těle rozšířeny; jen některé části (dlaně, chodidla) jsou úplně lysé, na jiných naopak **ch.** bujejí a narůstají do větší neb menší délky (viz Vlas, Vous), zmírňujíce někde

tření dvou ploch kožních (na př. v podpaží), jinde přispívajíce k příznivějšímu vyrovnávání teploty; bujejí také někdy na místech (rukou, krku, tvářích, čele, nosu, uších a p.), kde bývá to kosmetickou vadou, takže jedná se o jejich odstranění, což děje se epilací (viz t.). V dutinách, jako na př. v chřípích nosních a boltcích ušních dokonale odstraniti nelze jich nežli vytrháváním jednotlivě pincetou, třeba však potom vzniklé tak ranky vymývati karbolovou nebo goulardskou vodou, aby se zánět nevyvinul. Viz také Ochlupení, Srst zvířat, Peří.

Chloupky rostlin jsou pokožkové útvary jako chloupky na těle lidském. Mívají nejrůznější tvar a také různé určení. Neradi přicházíme do styku se žahavými chloupky kopřiv, primulí a j. rostlin, jež mají povahu žlazovitou a ostré látky vylučují, nebo s chloupky, které mají povahu ostnitou (také ostny růží sem patří); některé dodávají rostlině vzhled plsťnatý až stříbřitý (šupinovité **ch.** hlošiny, rhododendra) nebo vzhledu zaroseného (bradavkovité **ch.** aloë, mesembryanthema a p.).

Chlubnost, chlubivost, vychloubavost, t. j. vynášení se svými vlastnostmi, činy, majetkem i čímkoli jiným, ať již slovem nebo okázalostí, přepychem a pod., jest vlastnost, která nestaví vzdělání člověka chlubivého do příznivého světla a ve společnosti je i prohřeškem proti dobrému taktu.



Obr. 43. Chmel (*Humulus lupulus*); *A* větévka s květy prašnými, *B* s květy plodovými, *C* kvítek prašný, *D* kvítek plodový (pestíkový)

Chmel (*Hum l*) jest rostlina oplétavá z příbuzenství konopí, jejíž vytrvalý druh *H. lupulus* (obr. 43.) pěstuje se na zvláštních polích — chmelnicích za účelem výtěžku květních hlávek.



Obr. 44. Chmel japonský (*Humulus japonicus*) s listy pestrými (*fol variegatis*).

Hlávky tyto mají okvětí i blanité listence pokryté žlutými zrníčky žlázkovitými, tak zv. chmelovou moučkou, která obsahuje nejcennější součástky **ch**-e, jež kromě asi 15·5% vody jsou: éterický olej chmelový (0·13—1·0%), jenž jest hlavním činitelem vůně chmelové, 25·25% látek v lihu rozpustných, z nichž je 16·98% pryskyřic a látky hořké, složené z lupulixetinu a lupulinové kyseliny; pryskyřice účinkují antisepticky; dále 9·13% látek ústrojných ve vodě rozpustných, 3·65—5% tříslovinу a 4·14% neústrojných hmot. Pryskyřice, hořké látky a tříslovina jsou nejdůležitější součástky pro chmelování piva (viz t.); pryskyřice mírní kvašení a přispívají k stálosti piva, hořké látky povzbuzují trávení, tříslovina při varu piva sráží bílkoviny a přispívá k čistotě a trvanlivosti piva. Hořké látky porušují se někdy jinými látkami, podobně hořkou chuť majícími, jako pelyňkem, vrbovou korou, rojovníkem, pupeny maďalu, lískovými větvemi a korou, ocúnem, hořkým dřevem, vachtou, portorikovou korou a pod., které ovšem nejsou s to nahraditi skutečnou hořč chmelovou, tím méně ostatní sloučeniny **ch**-e. Druhdy se hlávek chmelových používalo i v lékařství, nyní se předpisuje výhradně (proti pohl. podráždění) jen *l pulin*, jejž někteří pokládají za látku narkotickou, ač nejisto, zdali právem. (Viz Chmelový květ, Chmelový olej a Chmelový výtažek.) Jisto je, že

větší dávky způsobují nechutenství, kormoucení i bolení hlavy. Na jaře mladé pazoušky se řeží pro kuchyni (viz Chmelíček) a mladé listí divokého chmele na salát. V zahradách a sadech pěstuje se hojně jednoletý **ch.** japonský (*H. japonicus*, obr. 44.) a používá se ho k oplétání sloupů, stromů, pyramid, tyčí. Semeno z jara přímo na určené místo do živné, dosti čerstvé půdy, ačkoli i sazeničky v pařeništi vypěstované dobře se ujímají. Dá se tu užíti také **ch**-e obecného, ale ten se pak ze zahrady skoro ani vyploniti nedá. I **ch.** japonský dovede se tu výsevem dlouho udržeti. — Lidová lékárna předpisuje léčebný odvar z chmele (30 g) s heřmánkem (20 g), levandulí, rozmarinou, mateřídouškou a vratičem (po 10 g) proti oteklinám.

Chmelíček, mladé pazoušky, jež z jara na starých babkách ve větším množství vyrůstají a se odřezují, jsou chutnou zeleninou, která se vaří v slané vodě jako chřest a pojídá buď s máslem a osmaženou houskou nebo s omáčkou (béchamelovou, holandskou, smržovou) a smaženými vejci, aneb se upravuje jako salát. K účelům těmto nesmí býti zavadlý a třeba jej náležitě do běla očistiti.

Chmelovina nazývalo se odedávna medové víno chmelované, jež upravuje se takto: Do 20 l vody rozmíchá se 7 kg medu a $^1/_4$ kg chmele. Vaří se to asi $1^1/_4$ hod. a při tom odpění, nechá pak vychladnouti a smíchá s droždím. Když tekutina vykvasila, okoření se dle chuti (zázvorem, muškátem, skořicí) a po nějaké době sfiltruje se a stáhne do lahví, v nichž nechá se odležeti. Čím je starší, tím je lepší a nabývá chuti malagové.

Chmelový květ, vlastně uzrálé již paličky, jak se jich používá v pivovarství, doporučují se v odvaru s vínem (Kneipp) proti žloutence, v odvaru s vodou jako křeč utišující, bolest mírnící a močopudný lék.

Chmelový likér připravují v Anglii tak, že na chmelové hlávky nalejí víno sherry, toto po 4 nedělích scedí, přisladí řídkým cukrovým syrobem (na 100 g cukru $^1/_8$ l vody) a znovu procezený uschovají v dobře uzavřených lahvích.

Chmelový olej (*Oleum lupuli verum*), ze samičích květů chmele získaný éterický olej, užívá se po 1—5 kapkách proti nervosní nespavosti.

Chmelový výtažek platí za lék utišující, zejména proti pohlavní předrážděnosti.

Choc viz Shock.

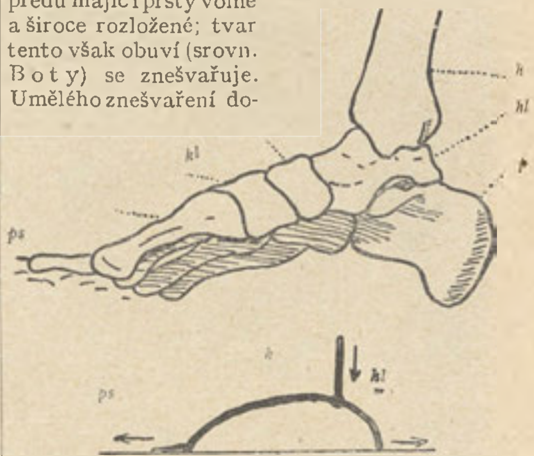
Chocolada viz Čokoláda a Kakao.

Chodba (srovn. Předsíň), průchod, kterým se vstupuje k místnostem obytným neb úředním, jest svým zařízením a úpravou příznačnou pro pořádek a čistotu domácnosti. V ní nemá především chyběti opatřeni pro očištění obuvi, naproti tomu nemá zde býti leccos pohozeno nebo dokonce nečistota (popel, smetí) odkládáno. Podlaha má zde býti vždy dokonale čistá, okna čistě vymytá, stěny a strop oprášeny, pavučin prosty. Totéž platí o schodišti a j. místnostech toho druhu. Je-li tu koberec, má i ten býti udržován v čistotě a stavu úhledném. K očištění obuvi v **ch**-bě slouží rohožka slaměná, konopná nebo z jiného druhu hrubého pletiva, kterouž někdy může zastupovati struhadlo na bláto dřevěné nebo železné, kterým však obuv značně trpí; lepší je jednoduchý soustruh k odstranění bláta na podešvu a v záhybu chodidla, jenž zapevňuje se přímo do podlahy nebo spojuje se s kartáči, jimiž obuv po straně se otírá. K oprašování obuvi za sucha zavěšuje se zevně do veřeji oprašovadlo (obr. 45.) ze silné vlněné nebo bavlněné příze spletené.



Obr. 45. Oprašovadlo na obuv do předsíně.

Chodidlo, konečný článek nohy, k chůzi určený, jenž sám z několika oddílů je složen; jsouť to prsty, záprstí a zanártí, jichž základem jest rozčlenění kostry (obr. 46.). Záprstí tvoří jeho střední, hlavní část, jeho svršek zoveme nártem, spodek pak ploskou, oporou **ch**-la je zanártí, složené ze skupiny sedmi kůstek, z nichž nápadně vystupuje *calcaneus*, kost patní, tvořící základ paty, nad kterou ostatní kůstky zanártí zprostředkují spojení **ch**-la kloubem hleznovým s bércem (viz t.). Zdravé, správně vytvořené **ch.** rozšiřuje se od paty dopředu majíc i prsty volně a široce rozložené; tvar tento však obuví (srovn. Boty) se znešvařuje. Umělého znešvaření docilují Číňané stlačováním **ch**-la již od mládí (obr. 47.). **Ch.** dopředu se zužuje a zvláště



Obr. 46. 1. Normální chodidlo: *h* holeň, *hl* kost hlezenní, *p* kost patní, *c* kostková, *l* loďkovitá, *kl* klínovitá, *z* záprstí, *ps* prsty. — 2. Schema zpružiny chodidla. Tlak shora zpružinu vytlačuje ve směru šipek, *h* holeň, *hl* kost hleznová, *ps* prsty, *p* pata

2. a 5. prsty se zmrzačují, nehledíc k tomu, že těsná a nesprávná obuv způsobuje často těžká onemocnění prstů (zarůstání, záněty nehtů, kuří oka, podlomy). Normálně opírá se ch. jen



Obr. 47. Zkomolené nohy čínských žen.

o tři body: patu, hlavici záprstní kosti palcové a hlavici záprstní kosti malíkové; ostatní část plosky je vyklenuta a půdy se nedotýká; často však vyskytuje se noha ploská (viz t.), kde celá poloha kostí je změněna (obr. 48.). Opakem nohy ploské je noha



Obr. 48. Noha ploská. Celá poloha kostí (srovn. obr. 45.) je změněna.

podsekřivá, kde hlavně vnějším okrajem chodidlovým se našlapuje, což tvoří přechod k našlapování pouhou špičkou (noha špičatá neboli koňská) nebo patou. Delší trvání těchto závad vede vlivem změn svalstva chodidlového také ke změnám svalstva bércového a odchylným postavením v koleně, na konec i ke změnám v kostře a kloubech. Včasné léčení orthopedické často zbytečným činí později nutné zakročení operativní. Různé znetvořeniny (anomalie) nohy (nebo i náklonnost k nim) jsou také v některých rodinách dědičné, takže tu is dědičnou náklonností často počítati jest. U dětí je soustředěna péče na náležitý vývoj nohy, zejména aby vývoj tento byl chráněn před účinky křivice nebo pochodů zánětlivých. Péče ta sahá již do prvých počátků života v těle dítěte. Ukázalo se, že děti matek, jež pečovaly v době těhotenství o náležitou výživu vitaminy (na př.



Obr. 49. Šlacha Achillova (*a*) přimykající se ke svalstvu lýtka (*b*).

tukem rybím), nepodléhají takovým poruchám. U dětí školních pečovati jest především o vyučení správné a pevné chůzi. To je jeden z nejdůležitějších úkolů tělocviku, kterým musí býti splněny správné podmínky chůze (viz Chůze a Nohy masáž). V ch-le vyskytují se



Obr. 50. Svaly, které udržují klouby chodidla v jejich poloze. *ph* přední sval holení, *zh* zadní sval holení, *L* sval lýtkový, *o* ohybač prstů.

ovšem také bolesti, které mají jiný původ nežli v těchto vadách. Viz na př. Dna a Hostec. Bolesti v patě mívají svůj původ v ochuravění šlachy Achillovy (obr. 49.), nebo i svalstva a nervstva lýtkového. Netrpí však jen ch. citlivých osob, nýbrž často i velmi otužilé ch., neboť od té doby, co floky téměř úplně vymizely z obuvnických dílen a obuv se také nešije, nýbrž podešvy se přibíjejí železnými hřebíčky, až příliš často se stává, že tyto hřebíčky pronikají do chodidla. Chodidla trpívají také, jsou-li podešvy na tenko prochozeny, zejména při chůzi na nerovné dlažbě nebo kamenité cestě, a nebývají to jen otlačeniny, které působí nepříjemné pocity, nýbrž i pálení chodidel, jež po delší chůzi stává se zvláště citelným, zejména neseme-li těžší břemeno. V takových případech můžeme dobrou ochranu chodidlu zjednati vrstvičkou dvojnásob složené vaty, která se připne dvěma proužky gumovými nebo dvěma pružinkami (obr. 51.), tak aby se neposunula, když se přes ni navléká punčocha. Taková podložka může býti častěji novou a čistou vystřídána, takže i zdravotně působí příznivě. Vznikají-li na ch-le puchýře nebo mozoly, což způsobuje citelnou bolest, budiž vložena do obuvi vložka chodidlová, v níž se na místě, kde by přilehla k místu bole-



Obr. 51. Ochrana chodidla.

stivému, vyřízne nebo vystřihne otvor (obr. 52.), který toto místo zbaví tlaku a brzy přispěje k jeho ozdravění. Pokožkové mozoly na **ch**-le



Obr. 52. Vložka pro churavé chodidlo.

třeba ovšem koupati v horké vodě a oškrabovati plochým škrabadlem (obr. 53.). Srovn. Kuří oka. **Ch**-vé punčochy viz Punčocha.



Obr. 53. Mozoly chodidla se odstraňují škrabadlem.

Srovn. Obuv. Zlomeniny vyskytují se ve vlastním **ch**-le zřídka, nejspíše postihují zanártí



Obr. 54. Zlomení nohy v chodidle. *a* Obraz stavu vnitřního, *b* obraz zevní.

a kloub hleznový (obr. 54.), v kterémž případě zevní tvar **ch**-la příznačně se mění.

Chocholatá drůbež, k níž patří slepice: holanďanky, brabantky, paduánky, houdanky, krévkérky, sultánky a hedvábné japonské, trpí pro svou chocholatou hlavu mnohými nedostatky: špatně vidí (má při tom obyčejně i špatnou paměť), trpívá hmyzem, jenž v chocholce se drží, záněty očí bývají časté a p. Proto je chov její nezřídka obtížný. Pelicháním také často chochol nabývá nepravidelného tvaru a také barva peří se zvrhne.

Chocholouš (*Alauda crist t.*), skřivan s chocholkou špičatou, u nás dosti hojný, krotne z mládí rychle v zajetí a osaměle v kleci zavěšený naučí se i několik písní, které však v době pelichání rád zapomíná, takže mu je třeba znovu předhrávati a zpívati. Chová se v dlouhé a široké kleci a krmí jako skřivan.

Cholé, žluč (viz t.), odtud *cholelithiasis*, viz Žlučové kaménky, *cholemie* — výlev žluče do krve (viz Žloutenka), *cholecystitis*, zánět žlučníku (viz t.), *cholagoga*, léky proti žloutence (viz t.). Srov. Felamin.

Cholera asijská, nemoc infekční, nakažlivá, vyznačující se rychlým šířením a značnou úmrtností (50—53%). Provázena je prudkými průjmy a nepřetržitým dávením za příznaků horečky, zsinalosti a rychlého vysílení. Bývá z původiště svého Indie do Evropy zavlečena lodní dopravou, kde zárodky její (kommabacily Kochovy) nejvydatněji rozšiřují a udržují potkani; z lodí často pak do přístavů přicházejí lidé, kteří trpí průjmy (cholerovou běhavkou), aniž by jinak chorobnými se cítili, zárodky choroby cestováním daleko rozšiřují. Kommabacily nalézají živnou půdu v pokrmech a nápojích a touto cestou se do těla nejspíše dostávají. Nejvděčnější půdu k rozšíření svému nalézají pak tyto zárodky v krajinách vlhkých, nízko položených, s půdami propustnými, kdežto v krajinách hornatých, vysoko položených nesnadno se uchycují a udržují. Taktéž lidé někteří zárodkům těm dobře vzdorují, kdežto ti, kdož trpí chorobou zažívadel, náchylni jsou k průjmům, oddáni jsou opilství a nezřízenému životu a p., jí nevzdorují a snadno jí podléhají. Mikrobi vyvolají typické onemocnění cholerou, jen když vniknou za rychlého postupu žaludkem do roury zažívací, nebo při poruše trávení žaludečního. Je-li žaludek zdravý a potrava se v něm déle zdrží, zničí žaludeční šťáva tyto mikroby. Inkubace, to jest doba od vniknutí zárodku do těla až do vyvinutí choroby, trvá 12 až 24 hodin, také však 3—5 dnů. Vystupuje pak nemoc ve třech různých stupních: 1. Cholerová běhavka, která buď končí uzdravením nebo přechází v těžší formu; za epidemie cholerové každou běhavku možno považovati za cholerovou a jest včas raditi se s lékařem. 2. Cholerina, která obyčejně je následkem zanedbané cholerové běhavky, ačkoli také bez tohoto mírnějšího stupně může hned cholerina vypuknouti a během 24 hodin smrt vysílením způsobiti, nicméně včasným zakročením lékaře nebezpečí

tomu lze zabrániti. Stolice jsou hojné (10krát i více za 24 hod.) a řídké, s počátku jako moučná jícha, později jako škrobová voda vypadající; dostavuje se současně i dávení podobného vzhledu jako průjem, silná žízeň a příznačná křeč v lýtkách. Tep srdeční se zrychluje a slábne, nemocný rychle dýchá a chroptí, i hlas ztrácí (vyschnutí hrtanu, ochrnutí vazů hlasových), končetiny od špiček prstů vzhůru modrají a teplota klesne pod 37° C. Zotaví-li se nemocný přispěním lékaře, zbývá mu dlouho ještě náchylnost k opětnému záchvatu, jenž snadno i po nepatrné dietní chybě se dostavuje. 3. Vlastní cholera, která vypukne obyčejně náhle, aniž by cholerová běhavka nebo cholerina byly předcházely; nicméně ohlašuje se o několik hodin, někdy i o několik dnů dříve nechutenstvím, obyčejnou běhavkou a vůbec příznaky, jaké obyčejně dietní chyby zaviňují, kterých v čas epidemie zvlášť nutno se varovati. Krátce před vypuknutím ch-ry, jež nastává obyčejně náhle v noci, cítí chorý zmalátnělost, nevolnost, mění barvu obličeje, dostává pak prudké, nebolestivé a řídké stolice jako při cholerině, současně i prudké dávení hlenu se žlučí (nemá-li již v žaludku požitých potravin) a posléz škrobovité vody s bolestivým tlakem v krajině žaludeční a neuhasitelnou žízní; kromě křečí v lýtkách dostavují se i křeče v ostatním svalstvu, za útlaku na prsou pociťuje nemocný velkou tíseň, neklid i úzkost, klesá na mysli a stává se lhostejným k celému okolí, dýchá obtížně, kůže mu stydne a lepkavým potem se pokrývá, tep slábne, konečně průjmy přestávají, nastává bezvědomí a obyčejně ve 12 hod., někdy i dříve smrt. Těžší ještě případy, nazvané cholerový tyfoid, vyznačují se porušenou činností ledvin, které vylučují moči málo, ale hojně bílkoviny obsahující, močovina pak s potem koží nezřídka se vylučuje, někdy dostavuje se současně horečka sdružená s onemocněním některého jiného ústrojí (měchýře močového nebo žlučového, střeva, jícnu, hltanu, někdy i plic, pohrudnice nebo pobřišnice), jindy dostavuje se hluboký spánek, křeče a střídavě zrychlené a opět uvolněné dýchání. **Ch.** může trvati i 14 dní, přečká-li nemocný tuto dobu, obyčejně vyvázne. Prostředky, jimiž bráníme se této nemoci, jsou: *a*) správná životospráva zejména v čas epidemie, aby žaludek byl zdravý a dobře trávil; *b*) čistota, desinfekce a vyvarování se styků s nakažlivým prostředím, zejména s potravinami a nápoji z tohoto prostředí. Zvláště syrové potraviny, ovoce, zeleniny jsou v ten čas nebezpečné. Dobře je prováděti desinfekci střev živočišným uhlím. Lidová lékárna doporučuje čaj z mochny husí, fenyklu, šípku, puškvorce, jitrocele, nátržníku, brusinky, šalvěje, což nemůže škodit s mírou užíváno; *c*) zábranná léčba serem proticholerovým, které i v případě vypuknutí choroby společně s očkovací látkou proticholerovou může způsobiti rychlé zlepšení; *d*) včasná a přesná léčba ihned, jakmile sebe menší záchvat jest pozorovati. — *a*) Pokud se týká životosprávy zejména v čas epidemie, dlužno především varovati se každé chyby, kterou by pravidelné trávení nějak bylo porušeno, všeho, co by způsobovalo průjem nebo přeplňovalo útroby (požívání většího množství moučných pokrmů, bramborů nebo požívání ovoce a syrových zelenin, jež způsobují průjmy), těžších aneb špatných (špatného piva) lihových nápojů (sklenka dobrého červeného vína denně není na škodu, třeba ve spojení s minerální nebo sodovou vodou), všech výstředností tělesných i duševních (třeba i přílišné námahy), které zeslabují tělo a zmalátňují ducha, dále všech příležitostí k nachlazení, pobytu v studených a vlhkých bytech a pod. Jest žíti pravidelně a klidně bez rozčilení a strachu. — *b*) Pokud se týká čistoty a desinfekce, varujme se především požívati nesvařené vody říční i pitné, koupati se ve vodách stojatých, nevyjímajíc ani tůně na řekách, pečujme ale o největší čistotu těla teplou lázní ob den, náležitým vyplachováním přístupných dutin svařenou nebo manganistanem draselným desinfikovanou vodou, nepoužívejme záchodů cizích nebo společných, zvláště ne takových, které nejsou náležitě desinfikovány. Nevcházejme také do míst, kde shromažďuje se mnoho lidí, pečujme o desinfekci výkalů a moči všech domácích lidí, třeba zdánlivě zdravých, tím více však těch, u nichž známky nějaké střevní choroby se jeví. (Do nočních nádob stačí směs 2 dílů manganistanu draselného, 45 dílů skalice zelené a 53 díly vody — z toho pro jednu osobu vinná sklenka.) I záchody desinfikujme kyselinou karbolovou, skalicí zelenou nebo chlorovým vápnem, místnosti, kde nemocní pobývali, dle předpisů uvedených při desinfekci obydlí. — c) Po stránce léčby ulehněme ihned, jakmile sebe menší známky nevolnosti nebo průjmu pozorujeme, zahřívejme břicho zpředu i se strany zad horkými talíři, pískovými pytlíčky nebo elektrickými poduškami, pijme horký odvar z máty peprné nebo výše uvedených bylin nebo černou kávu s malou přísadou koňaku střídavě s odvarem ajbišového thé — a povolejme co nejdříve lékaře. Nastane-li pocení, nebudiž brzy přerušováno a všechna péče budiž tomu věnována, aby tělo při tom náhle se neochladilo. Na loži třeba vůbec setrvati tak dlouho, pokud průjem úplně neustal a stolice není opět zcela normální. Po přestálém záchvatu nemoci třeba zvláště k správné dietě přihlížeti, neboť trávení ještě dlouho je ztíženo a rekonvalescence pozvolná, byť i zpravidla dokonalá. Jen výminečně dostavuje se pozvolné vysílení (marasmus) nebo jiná choroba Při nynějších zdravotních opatřeních a pokroku léčby netřeba se ch-ry báti tak, jak tomu bývalo před půlstoletím, zvlášť šetří-li se pravidel opatrnosti tu vytčených a včas povolá lékař. Při nebezpečí ch-ry platí dosud výnos býv. místodržitelství pro Čechy ze dne 29. 9. 1908 č. 212.909 a obdobné výnosy pro ostatní země republiky Čsl.

Cholera dětská (*Cholera infantum*), prudké onemocnění střevní, nejčastěji do věku dvou

let se vyskytující, bývá podmíněna nesprávnou dietou zejména v čase velkého parna a odstavování, kdy se dětem dávají pokrmy, jichž nejsou s to stráviti, nebo v čase letním, kdy odstavenému dítěti dává se píti nesterilisované mléko kravské, v tu dobu často nebezpečné, také jídla příliš kořeněná, těžká, cpavá, ovoce nezralé, jídla zkažená; nádoby nečisté, také nečistota tělesná, zvláště nečistota úst (používání cumlíků) vypuknutí choroby té zaviňují. Jeví se neutuchajícím průjmem, po němž třeba až v několika dnech následuje dávení. Stolice bývá žlutá, ale také zelená nebo světle šedá a stále řidší, také žízeň bývá značnější; břicho je při tom vpadlé, bolestivé, jazyk suchý, nos studený, oči vpadlé, obličej bledý, sinavý, dýchání nepravidelné, slabé a rychlé, chování nepokojné, později sklesle, i když průjmu ubývá, a dostavuje-li se hluboký spánek nebo horečka se zácpou, bezmočím a kašlem, dítě snadno umírá. Především tudíž třeba velké opatrnosti v dietě dětí zejména v naznačeném stáří a v době odstavování (srovn. Dieta, Kojenec, Odstavení, Přikrmování a Výživa); vypukne-li choroba, budiž záhy volán lékař bez výmluvy, že se snad jedná jen o nevinný průjem (viz t.), jinak také tu prospívá pilné zahřívání života, přísná dieta.

Cholera domácí neboli letní jest onemocnění dosti podobné **ch**-ře asijské, zpravidla bez obdobných příznaků předzvěstných, rovněž bez příznaků epidemických, ale také bez podobných následků, zejména bez nebezpečí smrti, jež je případem řídkým u dospělých a zdravých osob, častějším u dětí (viz **ch.** dětská), starců a neduživců. Vyskytuje se nejčastěji v létě, byvši podmíněna nějakou dietní chybou a nákazou bacilů Finkler-Priorschových. Vystupuje náhle, počínajíc kormoucením a zvracením posléz požitých pokrmů, později žlutavě neb zelenavě zbarvených hořkých hlenů, což provázeno je tlakem v jamce srdeční a kručením i přeléváním tekutin a plynů ve střevech; dostavují se průjmy hojné, s počátku ne řídké a normálně zbarvené, později tekuté, následkem čehož je značná žízeň, ale nápoj působí zvracení nebo nový průjem. Moči odchází postupně stále méně a výměty jsou posléz jako voda. Zahřívání života, opatrná dieta a léčba jako při **ch**-ře asijské, zejména včasné povolání lékaře způsobí již za několik hodin, nejpozději druhého dne zlepšení; nezbývá než pocit vysílení, jenž za přiměřené diety brzy zmizí.

Cholera drůbeže (nesprávně tyfoid nebo mor drůbeže, viz t.) jest onemocnění nakažlivé, nejčastěji u slepic, druhdy i u jiné drůbeže a u králíků. Onemocnělá drůbež trpí třesavkou a průjmy krvavými, silně zapáchajícími a s bělavými pablánami smíšenými, je smutná, ospalá, peří má rozčepýřené, pije mnoho, ale nežere, rychle hubne, upadá do bezvědomí, kůže pokrývá se červenými skvrnami, hřeben modrá až černá, dýchání stává se obtížným, nohy chladnou a za 12—60, někdy i za 2—5 hodin nastává smrt, při onemocnění vleklém může drůbež žíti i 1—2 týdny. Zákonem jest nakázáno onemocnělé kusy ihned zahubiti a zdravé od nich do jiných místností odděliti a zde odděleně chovati, aby s jinou drůbeží do styku nepřišly. Dvorce, kde nákaza vypukla, mají býti nápisem „**Ch. d.**" označeny i smí z nich zamořených prodávati se jen drůbež zabitá a jen se svolením zvěrolékaře, vejce před prodejem nutno roztokem sody omývati, drůbež zahynulou co nejdříve, nejlépe ohněm zničiti a stejně naložiti s trusem i všelikými odpadky. Uplynulo-li od posledního případu 8 dní, provede se po ohlášení u polit. úřadu desinfekce kurníků a dvorců a úřad prohlásí pak nákazu za vymizelou. Desinfekce (viz t.) provádí se na dřevěných částech kurníků horkým roztokem sody (3 kg na 100 l vody), půda (písek, hlína a p.) musí se vybrati do hloubky 10 cm a do jámy hlubší vysypati a s chlorovým vápnem zakopati a vyčištěné kurníky delší dobu vydatně větrati. Stěny kurníků mají pak natřeny býti vápnem nebo opotřebeným karbidem. Desinfekce v malých vodních nádržích provádí se chlorovým vápnem (1 díl na 100 dílů vody, po 12 hod. se voda vypustí a nádrž vyčistí). Opatření zábranná buďtež činěna vždy, kdykoli několik kusů drůbeže najednou onemocní, byť i nebylo jisto, že je to hned **ch. d.** Čím dříve se opatření proti šíření nemoci učiní, tím snadněji se nákaza překoná a větší škodě zabrání.

Cholerina viz Cholera asijská.

Cholerové kapky jsou populární lék ani ne tak proti choleře, pro kterou jsou léčiva (prostředky protihnilobné a svíravé) lepší, která desinfikují střeva, jako spíše proti průjmu, jejž lékaři při choleře lépe staví podkožním vstřikováním fysiologického roztoku soli (viz t.) a p. prostředky. Obsahují obyčejně jako účinný prostředek tinkturu opiovou s různými přísadami; dlužno však upozorniti, že tento lék v rukou neznalce může býti i nebezpečným. Proto, kupují-li se kapky takové, jak v čase nákazy bývají nabízeny, budiž šetřeno opatrně předpisu co do přípustného množství v užívání. Takové kapky jsou na př. Hauckovy, obsahující po 10 g prosté tinktury opiové a tinktury aromatické (t. zv. křečových kapek), 10·6 g eter. tinkt. valerianové a 1 g mátové silice, nebo kapky ruské, jež obsahují složené (šafránové) tinkt. opiové (*Tinct. opii crocata*) 1·2 g, éter. tinkt. valerianové 8 g, vinného výtažku ipekakuanhy (*Vinum ipecacuanhae*) 4 g a silice mátové 5 kapek. Podobné jsou i kapky *Eveniusovy*, jež obsahují opiové tinkt. prosté 2·5 g, éter. tinkt. valerianové 6 g, éter. tinkt. z vraních ok 2 g, éter. tinkt. z prhy (*Tinct. arnicae*) 8 g a silice mátové 1 g. Prvních béře se za hodinu nebo jednou za dvě hodiny 15—30, druhé 20—25, třetí 20—40 kapek nejlépe v nějakém teplém odvaru na př. v mátovém. Pro ty, kdož právem straní se používání opia, doporučují se opia prosté kapky *Krieger-Hanseuovy*, avšak přece jen složením svým velmi jedovaté, ač nikoli s účin-

kem nějak bezpečným. Vůbec budiž vyvarováno omylu, že takové kapky jsou nějakým lékem proti choleře.

Cholerový tyfoid viz Cholera asijská.

Cholesterin, zplodina životních pochodů, která se vyskytuje v krvi, žluči, hmotě nervové a rostlinných tucích. Při chudokrevnosti je jeho množství v krvi zmenšeno. Odstraní-li se slezina, množství jeho se zvětšuje. Získán ze žluči nebo mozku je protijedem proti saponinům. Doporučován také proti tetanu.

Choleval je koloidní stříbro se žlučanem sodným, doporučované k stavení krve při výkonech porodních, k desinfekci a k léčbě kapavky.

Cholin, bilineurin (amanitin, sinkolin), bílá, rozplývavá ústrojná zásada, vyskytující se v chmelu, pivě, láku sleďovém a mnohých houbách (muchomůrkách), jako součást lecithinu také ve žluči, mozku a žloutku; hnilobou se mění v neucin. Doporučován také proti rakovině, není však o účinku známo nic positivního.

Chondrin, klih z chrupavek (viz Klih).

Chondrom, chrupavkovitý novotvar na místě, kde jinak chrupavky nebývá (*ekchondrom*, na př. ve žláze příušní) nebo na místech, kde chrupavky a kosti se vyskytují (*enchondrom*), tu však ve velkých rozměrech. Obyčejně nezhoubné nádory mohou se po odstranění operativním znovu objeviti, mohou také zasáhnouti vzrůstem do žil, srdce a p. ústrojů a způsobiti těžké poruchy, mohou však také změknouti a změniti se v hlenovitou až kapalnou hmotu nebo ztvrdnouti (zvápněti, zkostnatěti).

Chorea viz Posunčina.

Choreografie, umění taneční, t. j. umění tance skládati a prováděti, jež k tomu cíli používá i zvláštních značek, k jichž jednotnosti však nedošlo. Používá se proto při popisování tanců kromě textu i grafického znázornění, kdežto podrobné značky jsou velice rozmanité. Dobře od ch. dlužno rozeznávati výkonné umění či dovednost tančiti. (Viz Tanec.)

Chorion, zevní blána zárodečná. Srovn. Decidua a Dítě te vývoj.

Choristka, zpěvačka operní, jen ve sboru (choru) zpívající. Postavení, jakéž obyčejně ženy a dívky jen mimořádně zastávají, ano k samostatné výživě zřídka stačí. Vyžaduje nicméně dobrého a dokonale školeného hlasu a oddávají se mu jen ty, kdo jednak nemají hlasu dost objemného nebo postavy a zjevu vynikajícího k samostatnému vystoupení, jednak, kdo nemají dost prostředků k vyššímu vyškolení a obhájení obtížné existence i v lepším postavení samostatném (viz Pěvkyně).

Choroba nazývala se druhdy po výtce nemoc vleklá, po případě nevyléčitelná a odtud ústavy pro takové nemocné zřizované nazvány chorobince. Zřizovány tak zejména obecní nebo klášterní chorobince zvláště pro neduživé osoby staré k tomu účelu, aby v nich dochovány byly k smrti. Nyní nečiní se rozdílu mezi pojmem ch-by a nemoci a rozeznávají se ch-by buď dle příčin nebo dle sídla jejich. Dle příčin rozeznáváme ch-by: *a*) vznikající z příčin zevních buď úrazem (ch-by traumatické) mechanickým, lučebným nebo fysickým (horkem, zimou, elektřinou), nedotýkají se jen povrchu těla, nýbrž i vnitřku, jako na př. zlomení kosti, vnitřní vykrvácení, nervový shock a p., vlivem otravy neb cizopasníků. — *b*) Ch-by vznikající z příčin vnitřních, mezi nimiž jsou pro laika nejnápadnější rozdíly mezi ch-mi výživy a výměny látek (otylost, dna, cukrovka, kornatění cev), ch-mi vývoje (křivice) a únavy i vysílení (chudokrevnost, bledníčka, kurděje, ch-by mozku, míchy, svalstva), konečně i ch-by vznikající z vnitřní otravy (autointoxikace jako kapavka, erythem a p. vyrážky). — Druhé rozdělení chorob určuje jejich původ a tu známe 1. ch-by nakažlivé (infekční neboli přenosné), které se přenášejí vodou, vzduchem, oděvem, prachem, styky s nemocnými a odpadky jeho těla, také různými zvířaty jako jsou na př. vši, potkani, mouchy, psi, kočky a p. — 2. Ch. dědičné (na rozdíl od chorob za života bez dědičné náklonnosti získaných), někdy přímo z rodičů na děti, z prarodičů na vnuky a p. se přenášející (nejčastěji jsou to ch-by duševní a nervové), druhdy ch-by nakažlivé, jež se dědí přímo nebo se dědí jen náchylnost k nim (tuberkulosa a p.). Další důležité rozdělení chorob řídí se průběhem ch-by, je-li tento rychlý nebo pozvolný: jsou dle toho ch-by akutní, probíhající v krátké době, často s výsledkem nepříznivým nebo ch-by vleklé, které se třeba i na dlouhá léta protahují. Ch-mi vleklými trpí buď *a*) *jednotlivé ústroje*, na př. plíce nebo jiné orgány tuberkulosou, srdce vadami a poruchami, zrak, sluch i čich (oko, ucho, nos), nervy i mozek (choroby duševní, choromyslnost), pohlavní ústroje (pohlavní choroby), ústrojí zažívací (žaludeční a střevní), kůže (choroby kožní), svaly nebo *b*) *celý organismus* (dna, hostec, cukrová úplavice, kornatění cev a p.). Konečně rozpoznáváme ch-by dle věku, činnosti, podnebí a prostředí; lišíť se podstatně od sebe ch-by dětské (viz Difterie, Moučnice, Neštovice, Spála, Spalničky), a choroby stáří (kornatění cev, marasmus a p.), jiné jsou ch-by zimní a letní, tropické (malarie, žlutá zimnice) a konečně velice důležité jsou ch-by různých povolání. Důležitou stránkou je předcházení (zábrana) chorobám, v kterémž směru hraje důležitou úlohu eugenika a zdravověda (viz t.).

Choromyslnost zove se souborně stav způsobený různými chorobami duševními; není každý stav odchylné činnosti duševní hned ch-í, nýbrž teprve tehdy, má-li choroba jej způsobivší původ svůj buď v ochuravění ústředního nervstva (viz Paralysa) nebo vadném vývoji. Ochuravění nervstva může míti za základ tvarové změny, jež pitevně jsou dokazatelny, ale také nemusí, neboť může vzniknouti vlivem chorobné výživy, na př. při nemocích infekčních a horečných (srovn. Blouznění) nebo vlivem pochodů lučebních, jako na př. následkem otravy a p. Vadný vývoj může počíti již v zárodku t. j. může býti vrozený, nebo před vý-

vojem duševních schopností (viz Blbost), nicméně i později získaný vlivem různých okolností, jako na příklad velkých neštěstí, nezřízené touhy po penězích a p. (srovn. Manie, Melancholie). Tu ovšem často se stává, že snadno **ch.** se tuší nebo předpokládá i u lidí, kteří jí vskutku netrpí; jeť málo lidí duševně úplně bezvadných, většina naopak podléhá mnohým slabostem, které u mnohých následkem vrozených nebo i později získaných úhon stupňují se tak, že tito octnou se vskutku na hranici fysiologického sebeovládání. Tu pak nezřídka je i velmi obtížným úkolem znalců lékařských rozpoznati, jedná-li se o **ch.** či nikoli, což má velkou důležitost praktickou v životě rodinném, soudnictví a p. Jeť **ch.** právní příčinou, pro kterou postižení nejsou způsobilí k právním činům, t. j. nejsou svéprávní i může za ně právo vykonávati některý jejich zástupce (rodiče, poručník, opatrovník, právní zástupce), byla-li jejich **ch.** soudně na základě dobrozdání znalců uznána a notáři okresu oznámena. Zakročiti může soukromý účastník o toto rozhodnutí soudní, má-li důkazy **ch**-i a svědky činů choromyslného, žádostí u soudu, který další opatření učiní. Jednání choromyslného jest pak neplatné, i kdyby se prokázalo, že jednal ve světlém okamžiku, kromě poslední vůle, pro kterou se připouští výjimka; naproti tomu nesmí choromyslný vstoupiti v stav manželský ani v takovém případě. Za škodu způsobenou choromyslným odpovídají jeho opatrovníci, ač nezavdal-li poškozený sám k tomu příčiny. Za trestné činy choromyslný není zodpovědným, neboť se předpokládá, že mu schází zlý úmysl. Proti choromyslným nemůže se získati právo vydržením nebo promlčením, dokud nemají opatrovníka, a také nemůže lhůta taková končiti před uplynutím dvou let od doby, kdy by choromyslný opět rozumu nabyl. Místo opatrovníků soukromých zaujímají, zvláště u choromyslných, kteří okolí své ohrožují, ústavy choromyslných. (Viz Blázinec.) Ošetřování choromyslných v domácnosti je možné jen potud, pokud se jedná o známý stav vleklé, tiše probíhající choroby, nicméně dlužno vždy míti na zřeteli, že i tichý nemocný může náhle propadnouti zuřivosti, dopustiti se násilí nebo sebevraždy. Proto nesmí býti nemocný ničím drážděn a rozčilován, ani pouhou přítomností osob, které nemá rád, také ne nápoji lihovými, jichž musí býti vyvarován, stejně jako kouření nebo jiných dráždivých pochutin. Nemá nikdy zůstati bez dohledu, ani když jde na procházku (není-li ve stavu vzrušeném), která se má konati po rovině a nikdy u vody. Propukne-li u nemocného zuřivost, vyžaduje první pomoc, aby především nenápadně odstraněny byly všecky předměty, jimiž by mohl sebe nebo jiné zraniti (vidličky, nože, nůžky, hřeby, sklo, porculán, zbraně, i také jehly, špendlíky, střepy i věci zdánlivě nevinné, kterými bylo by možno zlo způsobiti); zatím budiž povolán lékař nebo dobře instruovaný ošetřovatel z ústavu choromyslných nebo dobře doporučená ošetřovatelka na dobu, nežli se provede převedení nemocného do ústavu choromyslných. Jisto je, že často ani se nedá tušiti nebezpečí, jaké by mohlo vzniknouti i z tichého stavu člověka choromyslného, z kteréhož důvodu častěji opatrná porada s lékařem psychiatrem je žádoucí.

Choroš (*Polyporus*) je známá houba s korovitou plodnicí jednostranně přirostlou na kmeni stromu nebo také s plodnicí kloboukovitou na třeni sedící. Ze 2000 známých druhů roste u nás asi 150 a ony na kmenech rostoucí jsou velcí škůdci lesního a ovocného stromoví. V napadeném dříví hadromasou, jíž **ch.** vylučuje, dřevnatá hmota se mění v celulosní rozpadávající se tkáň. Suché tlení dřeva způsobuje **ch.** oparový (*Polyporus vaporarius*), červené tlení (veliké škody) způsobuje **ch.** celoroční (*P. annosus*), bílé tlení způsobuje **ch.** ohnivý (*Pol. igniarius*), višně a třešně hubí **ch.** žlutý (*Pol. sulfureus*), slívy a švestky *Pol. fulvus*, jabloně a ořešáky rezavý *Pol. hispidus* a angrešt a rybíz červený *Pol. ribis*. Ozdobný tvar pro konsoly tvoří **ch.** ozdobný (*Pol. ungulatus*, obr. 55.) Chorošů rostoucích na dřevinách listnatých se používá v chemickém průmyslu a dobře se platí. Známou hubku pro dýmáky včelařské (druhdy i pro kuřáky), jíž se dříve i k stavení krve používalo, poskytuje **ch.** troudový (*P. fomentarius* = *Agaricus chirurgorum*), a oficielní je ještě **ch.** modřínový (*P. officinalis*). Srovn. Agaricin. V mechu rostou dva druhy **ch**-ů, které jsou jedlé. Je to **ch.** ovčí čili mlynářka (*Polyporus ovinus*. Tab. XIX.-7), jehož několik klobouků barvy bělavé až šedožluté srůstá obyčejně dohromady, takže tvoří tvary velmi nepravidelné. Dužnina je bílá a tuhá a poskytuje zvláště chutné



Obr. 55. Choroš ozdobný (*Polyporus ungulatus*).

omáčky. Sterilisuje se dobře ve vlastní šťávě, špatně však suší a ještě hůře nakládá v soli, jíž přijímá mnoho, nepěkně v ní žloutne a špatně se odsoluje. Druhý druh **ch.** splývavý (*Polyporus confluens*, Tab. XIX. 6.), také žemlička zvaný, je barvy žemlové až červenavě žluté s pokožkou poněkud nahořklou, po jejímž sloupnutí však zbývá dužnina chutná, kteráž teprv u starých hub bývá nahořklá a vařením červená (z kteréž příčiny se málo sbírá). Sem patří i výborná jedlá houba oříš (viz t.).

Choulostivost srovnej Chlad a viz Otužování.

Chov zove se ošetřování a plemenění zvířat; čelí hlavně k tomu, aby výběrem a plemenitbou nejschopnějších plemenníků docílilo se význačných tvarů a schopností, které se na potomstvo přenášejí. Může se to prováděti míšením různých druhů, křížením různých plemen, ale také **ch**-em čistokrevným, používá-li se k plemenitbě zvířat téhož plemene a původu. Touto cestou se nejlepší vlastnosti nejlépe vyvinují a dědí, ale často zmenšuje plodnost, při pokrevnosti plemenníků nastává i neplodnost, často značně se zjemňuje kostra i kůže a dostavuje následkem toho jistá choulostivost tělesná, jak jsou toho dokladem mnohá ušlechtilá plemena domácích zvířat. Bez pozemků a pastvy možno provozovati, je-li aspoň vhodný dvůr po ruce, **ch.** slepic, holubů, husí, kachen a vepřů, nikoli však **ch.** kozy, králíků, kteří vyžadují značného zabezpečení zelenou pící. Také cíl **ch**-u je důležitý: hledíme-li získati maso, tuk, vejce, peří a p., musíme se dle toho při jednotlivých druzích zaříditi. Viz jednotlivé druhy a skupiny domácích zvířat (Drůbež, Holubi, Husy, Kachny, Koza, Králík, Vepř atd.).

Chovanec, chovanka, hoch nebo dívka k výchově převzatí nechť vychovatelem, pensionátem, školou či jiným ústavem. Pravíme, že jest podmětem a nikoli předmětem výchovy, neboť není trpný, nýbrž samostatného vývoje vlivem přírodních i společenských podmínek schopný.

Chování dítěte jest výkon velmi důležitý, při kterém často hřeší se i proti nejjednodušším pravidlům zdravotním i výchovným. Po stránce první dlužno především vytknouti předčasné **ch. d.** vzhůru, dokud kostra páteře je příliš podajná; mívá to za následek zbočení páteře (viz t.), hrbení, těsnání hrudníku a p. To platí zvlášť také o **ch. d.** v prvních pěti měsících v leže na obou rukou; tím způsobem se i dítě zvedá s lože a na lože ukládá a hledati v tom dlužno příčinu zvláště častého zbočení páteře vlevo (skoliosy), čemuž se vyhne jen dítě zdravé a silné, které nevyžaduje, aby se v takové poloze dlouho chovalo. Za druhé všecky polohy při **ch. d.**, při nichž se prsa a útroby tísní, nohy mačkají, v rozkroku kůže zpruzuje, nebo **ch.** jednostranné (stále na jedné ruce) dlužno zavrhnouti. Poslední mívá za následek po stránce výchovné, že dítě naučí se chápati předměty jen jednou rukou, stává se na př. levákem, chová-li se stále na levé ruce. **Ch.** je často pro dítě i z toho důvodu nepříjemné a nezdravé, že se tělem chovajícího příliš zahřívá a zpotí, nezřídka i nepříjemné výpary z něho vdechovati musí. Proto dítě chováme co nejméně, přejeme mu hojného pohybu rozbalenému v leže na zádech i na břiše (viz Dětský tělocvik), později v sedě, k **ch.** je svěřujeme jen osobám zdravým, čistým a spolehlivým, i zařizujeme **ch.** tak, aby dítě bylo co nejméně baleno, později lehce odíváno a v poloze co nejpříznivější chováno. V mnohých krajinách chovají ženy pracující děti ve vaku na zádech, což je příznivější, nežli jich mačkání v náručí, kteréž ostatně každou práci činí nemožnou. Nejzdravější je **ch. d.** již sedícího v předprsí, kde dítě na jedné ruce sedí a k tělu nejlépe jen lehce pásem nebo rukou druhou se přidržuje, majíc prsa úplně volná rovněž jako břicho i nohy. Také **ch.** v peřinách se nedoporučuje; lépe svědčí dítěti, pokud se balí, lehké obaly plátěné. Proto se dítě raději vozí (viz Dětský kočárek) nebo nosí na popruhu či v jiných nosítkách (obr. 56.).

Chování se jest zevnější projev určitého pořádku nebo nepořádku. Řádné **ch. se** ve společenském životě jest příznakem správné výchovy a dobrého tónu (viz t.). Pojednáváme proto o **ch. se** při všech různých příležitostech na nejrůznějších místech. (Viz Cestování, Divadlo, Host, Hostinec, Hostitel, Hostitelka, Jídlo, Koncert, Ples, Pohřeb, Ulice a j.) Srovn. Guthův „*Katechismus*". **Ch. se** ve společenském životě má míti svou první školu v domácnosti, kde rodiče mají povinnost žádati na svých dětech jisté pozornosti, zdvořilosti. Je-li syn vůči matce nepozorným, nezdvořilým, tím více bude jím proti jiným. Druhou školou bývá taneční síň (viz t.), třetí teprv společnost sama, do níž vstup mladému člověku má býti usnadněn, ovšem jen společnost, v níž vládne jemný mrav a je známo, co se sluší a co nikoli. Viz Takt, Vzdělání, Zdvořilost.

Cho-you je příjemně chutnající čínská omáčka, do Evropy dovážená, které se zde přidáním některého koření zjednává příchuť Evropanu vítanější. Vzniká osmiměsíčním kvašením obilného sladu, bobů a cizrny se solí.

Chráničky viz Očkování.

Chranidla jsou různé obaly a pokrývky, kterých se používá k ochraně proti vlhku, úpalu, zimě, úrazu, odření a p.: 1. **Ch.** břišní viz Břich.

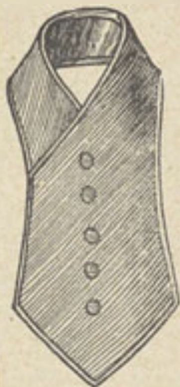


Obr. 56. Nosítko pro dítko.

2. **Ch.** dobytčí jsou velmi rozmanitá, zvláště u koní za účelem zábrany kopání a hrabání, ochrany těla pod sedlem, proti poranění končetin. U menších domácích zvířat je to zejména pes, jenž často dostává náhubek (viz t.) anebo honí-li drůbež



Obr. 57. Chránidlo na kolena.



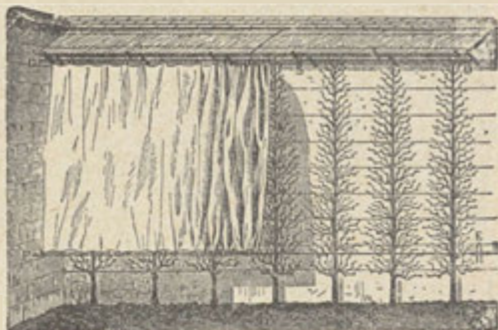
Obr. 58. Chránítko na límec.

nebo zvěř, rozporku dřevěnou na obojek zavěšenou až ke kolenům dosahující, která mu v běhu brání. — 3. **Ch.** kolen, t. j. punčoch, které na kolenech u dětí zvláště při hře velmi trpí, možno pořídíti ze zbytků voskovaného plátna (t. zv. plátěné kůže), zbytků kůže a p. Upevňují se stiskacími knoflíky (obr. 57.). Také v obchodě bývají pohotově. — 4. **Ch.** na límce



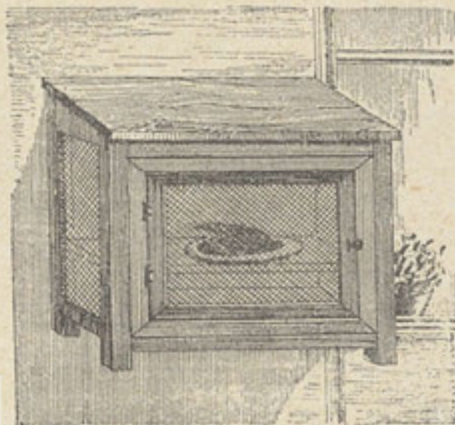
Obr. 59. Asbestové chránidlo na stůl.

v podobě jednoduché stuhy neb šálky chrání obyčejně jen zadní část límce proti pošpinění. **Ch.** obr. 58. chrání i přední část límce, kravatu nebo náprsenku. Je střiženo dvojmo z kousku hedvábné látky, která tvoří povrch, a kousku hladkého, který tvoří podšívku. Mezi oba možno vložiti vrstvičku vatelinu. Zapíná se stiskacími knoflíčky. — 5. **Ch.** nábytková jsou povlaky plátěné, chránící nábytek před zaprášením nebo vyblednutím na světle v čase, kdy se ho nepoužívá. **Ch.** ozdobná, jichž se druhdy hojně používalo i na látky nábytkové v době upotřebení nábytku, nejsou nyní v oblibě, i platí zásada, aby nábytek přišel k platnosti v barvě a úpravě, v jaké byl pořízen. Výjimkou je stůl, lože, deska kredenční a p. Viz v té příčině Pokrývky a Stolůvka, Ubrus. Stoly, na které se staví horké nádoby, pokrývají se pod pokrývkou ještě **ch**-ly asbestovými (obr. 59.), kteráž jsou tak



Obr. 60. Ochrana proti mrazu.

upravena, že se snadno skládají. Jimi chrání se stůl nejen před účinkem horka, ale i před účinky rozlitých tekutin. Jinak se pod jednotlivé nádoby kladou talířovité podložky asbestové. — 6. **Ch.** oděvu čelí buď proti dešti (viz Deštník), zablácení u nohavic (viz Kamaše) a sukní (viz Pas) nebo k ochraně obuvi proti mokru (viz Galoše), také k ochraně rukávů při práci v podobě polorukávů nebo k ochraně bluzy na cestě v podobě šálu, jenž se přes paže na způsob rukávů shrne. — 7. **Ch.**



Obr. 61. Skříň do špižírny jako chranidlo proti mouchám.

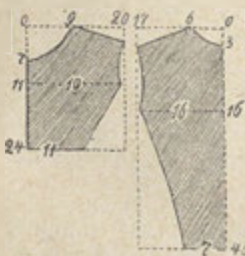
pařištní a skleníková jsou rohože ze slámy, rákosu, lýka, kokosových vláken, kterým dodává se pevnosti vkládáním dřevěných hůlek. Jimi chrání se pařeniště nebo skleník proti mrazu nebo slunečnímu úpalu. Jsou-li zvlhlá, třeba je před svinutím vysušiti. — 8. **Ch.** podlahová viz Koberce, Linoleum, Nohy nábytku. — 9. **Ch.** broskví, meruněk a j. jižních stromů a keřů

proti mrazu v době jarní, zejména když kvetou, jsou buď plachty (obr. 60.) nebo rohože, které se před ně, zejména jsou-li pěstovány při zdech a na odrech, na noc staví nebo zavěšují, čímž květy před zmrznutím se zachrání. — 10. **Ch.** proti mouchám pořizují se buď v příbytcích, špižírnách nebo hospodářským zvířatům. V příbytcích jsou to rámy s napjatým drátěným pletivem nebo řídkou látkou organ-



Obr. 62. Dvě chránítka zad: *a* k upevnění knoflíkem, *b* k upevnění pasem.

týnovou (stramínem), kterými se okna vyplňují. Volí se pro ně nejsprávněji barva modrá; zelená je již méně vhodná. Ve špižírnách používáme poklopů (viz Drát) nebo skříní (obr. 61.) drátěným pletivem ve dveřích a stěnách vyplněných při těch pokrmech, jež mají býti vzdušně chovány. Hospodářským zvířatům pořizují se sítě na hruď, uši a pod. — 11. **Ch.** zad a prsou potřebují některé osoby choulostivé; taková (obr. 62.) upravují se z flanelu nebo barchentu; flanelová zdobí se křížkovým stehem, barchentová barevnými líčky; oblékají-li se pod přiléhavé spodní odění, není potřebí



Obr. 63. Zmenšený střih chránítek zad.



Obr. 64. Chránítka asbestová na rukojeti žehličky i jako podložka.

k upevnění ničeho jiného nežli knoflíčku vpředu (obr. 62 *a*). Oblékají-li se přes košili, je potřebí upevnění v pasu (obr. 62 *b*). Srovn. Duše-hřejka. — 12. **Ch.** zdí v příbytcích zejména při ložích bývají kobercová nebo rohožová; tato poslední obyčejně rákosová připevňují se ku zdem vlhkým, kobercová slouží k ochraně lože při zdi chladné. V jiných místnostech, jako sklepích, komorách, prádelnách dělají se **ch.** lepenková, asfaltová, betonová a p. — 13. **Ch.** žárová, zejména při žehlení používaná, jsou jednak obaly asbestové na rukojeť, jednak podložky asbestové pod žehličku (obr. 64.).

Chrápání, harašivé dýchání ve spánku s ústy otevřenými, způsobeno je pohybem měkkého patra; leží-li spící na zádech a ústa se mu následkem ochabnutí svalů dolní čelisti, zejména svalů žvýkacích samovolně otevrou, naráží vzduch vdechovaný a vydechovaný na patro, jehož chvěním pak harašivý zvuk povstává. V takových případech změnou polohy spícího **ch.** přestane, také vložením houby v studené vodě namočené do úst, nebo přitažením spodní čelisti k horní gumovou páskou. Otvírání úst ve spaní může však býti způsobeno také neprostupností nosu a nosohltanu buď jen počasnou nebo trvalou. Neprostupnost počasná vzniká na př. při rýmě zduřením sliznic a nahromaděním hlenu. Neprostupnost trvalá vzniká dílem účinkem špatného ošetřování nosu, dílem vzrůstem tkání nebo polypů nos nebo nosohltan vyplňujících. Je-li **ch.** jen následkem otevření úst zaviněného ochabnutím svalů, přestane ihned, jakmile se spící na jinou stranu obrátí a ústa zavře. Při ucpání nosu však **ch.** tak nepřestane, naopak spící mívá i těžké, děsivé sny, trpí suchem v krku a v ústech, často i protivnou chutí, těžkým dechem, často se probouzí a bojí opět usnouti, nevyspí se také náležitě, dostavuje se u něho ochablost, často i nervosa. V takových případech třeba **ch.** věnovati náležitou pozornost a povolati včas lékaře, jenž pravou jeho příčinu rozpozná. Také může se dýchati nosem úplně dobrým a při zavřených ústech, a vznikne **ch.**, když se leží naznak a patrová přepona s čípkem sklesnou na zadní stěnu hrtanu, kde jimi proudy vzduchu nosem procházející pohybují. V takovém případě stačí dotknouti se hrdla spícího nebo ještě lépe potříti je zvenčí. Spící ani nepozoruje, že se ho někdo dotkl.

Chrapot na rozdíl od chrápání (viz t.) je změna hlasu hlavně tím způsobená, že kromě obyčejných i jiné zvuky se přidružují, které mohou býti způsobeny různými závadami v hlasovém ústrojí (srovn. Hlas), na př. nahromaděním hlenů, vniknutím cizích těles, zduřením sliznic, překrvením vazů, ochrnutím svalů a nehybností kloubových spojení chrustavek, vzniknutím polypů, vředů, rakoviny, tuberkulosy a p. Podle různých těchto příčin může pak **ch.** vyvinouti se v různém stupni. Rozeznáváme dle toho **ch.**: 1. náhlé (akutní) ochraptění, velmi častý, obecně známý zjev jako následek akutního, obyčejně nachlazením vzniklého kataru hrtanu. Byť takový katar v útlém věku vždycky byl zjevem vážnějším nežli v letech pozdějších, přece si toho hrubě nevšímáme, když za několik dnů (někdy i týdnů) se znenáhla vyléčí a používáme tu obyčejně domácích prostředků k jeho zažehnání. Ovšem dlužno při tom předpokládati, že **ch.** může býti začátkem i velmi vážné choroby, často následuje rýma, ne-li docela chřipka; jindy kašel, bronchiální katar. Nejslabší jeví se pouhým obestřením hlasu, jež třeba jen dobře hudebně vyškolené ucho postřehne, silnější na příklad dvojhlasnosti (*diphonia*), kdy ozývá se sou-

časně druhý vyšší tón, stoupá až k nemožnosti vyvození jasného tónu vůbec a dokonce i k úplnému b e z h l a s í (*afonie*). První věcí je šetřiti hlasu, zejména v chladném vzduchu venku, druhou důležitou věcí je buď Priesnitzův obkladek nebo přímo teplý obkladek na hrdlo a důlek krční. Starý lidový obkladek teplý je z rozmačkaných horkých bramborů, pytlíček naplněný vařeným lněným semínkem; lékárna má po ruce Lelièvreův kataplasmatický obkladek z islandského mechu. Třetí, co doporučuje lidová lékárna, je šalvějový nálev buď k pití se selterskou vodou nebo s medem, nebo ke kloktání (nastávají-li obtíže v polykání) s kamencem; také pití selterské vody s medem nebo mléka se sodovou vodou, luhačovickou Vincetkou nebo kyselkou bílinskou nebo kloktání horkou vodou sčajovou lžičkou glycerinu má dobrý účinek. Jinak ještě se doporučuje: med nebo kandys utřený se žloutkem (pro děti) a s rumem nebo vínem malaga (pro dospělé) 3—4krát za den po čajové lžičce, nebo žloutky utřené s cukrem, teplou vodou a višňovou šťavou 3—4krát denně po čajové lžičce, citronová nebo pomerančová šťáva s cukrem nebo lépe s medem, horký syrub se zázvorem, nebo pro děti jablko pečené s máslem a cukrem do důlku vpraveným. Také bílek ušlehaný a s citronovou šťavou míchaný po lžičkách každé půlhodiny. Je-li **ch.** chronický a houževnatý, osvědčuje se odvar z bedrníkového kořene, nebo každé tři hodiny 15 kapek bedrníkové tinktury na cukru; je-li **ch.** spojen se suchým kašlem, dává se na obkladek místo horkého bramboru rozmačkaná vařená nebo pečená cibule. Kdo chce nositi nějaký prostředek s sebou, udělá si celtle z 500 g cukru s ½ l sladké melasy na mírném ohni do - světlehněda páleného; hmota ještě tekutá se rozprostře na porculánovou mísu mandlovým olejem pomazanou a když skoro vychladla, rozkrájí se nožem máslem pomazaným na čtverečky. Jinak lze použíti v obchodě pohotových celtlí jitrocelových, ajbišových, salmiakových, mentholových, eukalyptolových. Sr. K a š e l. — 2. C h r a p t i v o s t v l e k l o u, která právě v nejútlejším věku již se vyskytuje a nevystupuje náhle, dokonce ne ve spojení s katarálními příznaky (kašlem, rýmou), nýbrž vyvinuje se zcela nenápadně, ano bývá zde mnohdy již od narození a trvá měsíce ano i léta, aniž by se nějak měnila. Tato vleklá chraptivost má zcela jiný význam nežli akutní. Její příčinou je zpravidla tvoření se malých nádorků na hlasivkách. Tyto nádorky jsou dvojí povahy a následky jsou také rozdílné. Jednou jsou to malé uzlíčky na hlasivkách, povstalé zbujením tkáně nebo ucpáním hlenových žláz a byť se i udržovaly někdy po mnoho let, jsou dosti nevinné povahy a obyčejně zmizejí samy sebou v pozdějších letech vývoje. Je tu více zapotřebí trpělivosti nežli léčby, ač k účelu této předpisuje se někdy vdechování 1% roztoku kyseliny mléčné (inhalací 3krát denně po 3 minuty) a zvláště netrpěliví rodičové dávají děti i operovati, což však v dětském věku má své obtíže a nedoporučuje se. Zcela jiné povahy jsou nádorky druhé, které nezůstávají stále na stejném stupni, nýbrž mají náklonnost se zvětšovati. Možno si je představiti jako jistý počet bradaviček do hrdla přesazených, které vyrůstají, až na některých místech, zvláště na hlasivkách souvislý povlak tvoří. Nazýváme je p a p i l o m y nebo bradavičnatými nádorky. Skoro vždy vyskytují se již v prvním, nejpozději v druhém roce po narození, není však nijakou vzácností, že si je dítě již na svět s sebou přináší. Tím ovšem nebezpečí stavu jen vzrůstá, neboť čím je dítě mladší, tím je hlasivka užší a tím snadněji může býti ucpána, což by přirozeně vedlo k zadušení. Děti s rychleji rostoucími papilomy bývají tehdy ve stálém nebezpečí a tu by trpělivé a nečinné vyčkávání mohlo jen zaviniti neštěstí. Zde tedy je lékařská pomoc čím dříve, tím lepší. Poněvadž laik sám nemůže rozhodnouti, o kterou příčinu chraptivosti v útlém věku se jedná, je důležito, aby vyhledána byla porada lékařská v každém případě chronické chraptivosti, aby v případě druhém záhy se zavedlo operativní zakročení. To se doporučuje i dospělým, neboť sám na sobě člověk těžko pravou příčinu vleklého **ch**-u rozeznati může. K čemu však každý přihlížeti má a může, je ošetření a otužení dychadel a ústrojí hlasového, aby onemocnění a závadám takovým lépe vzdorovalo. Viz H l a s, H l t a n, H r t a n, C h ř i p k a, K a š e l, N o s, P l í c e, P r ů d u š n i c e, R ý m a.

Chrastavec (*Scabiosa*), dávno oblíbená květina zahrádek na záhonech, ve skupinách i do kytic, zvláště *Sc. atropurpurea* v rozmanitých barvách, *Sc. nana* na obruby. Semeno od března přímo na místo, nebo do květináčů a vypěstované semenáčky se později přesazují; krásný vytrvalý druh *Sc. caucasica* seje se od dubna do července nebo od července do září. Dva druhy jsou velmi rozšířeny na lukách a v lesích.

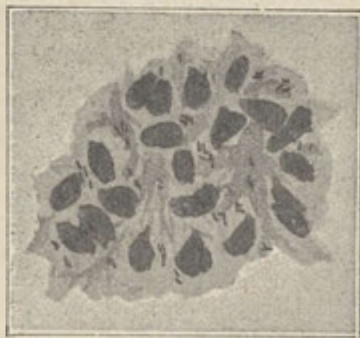
Chrastavka jest vyrážka nakažlivá u drůbeže, spojená s vypadáváním peří. Natírání terpentýnem obyčejně odpomáhá. Onemocnělou drůbež třeba však co nejrychleji od zdravé odděliti a postižené kurníky desinfikovati.

Chrásty (*impetigo*) zovou se kožní choroby lidské, jevící se v podobě puchýřků různé povahy, jichž výskyt i vývoj mívá různý průběh. Obyčejně **ch.** v lidovém smyslu slova jsou t. zv. příměti, t. j. hnisavé záněty v povrchních vrstvách kůže okolo svědivých ran a chorob kožních (lišejů, svrabu, svědiviny a p.). Škrabáním nehtů poraní se v okolí takových míst kůže a ranky nečistotou nehtu nakažené zhnisají; hojí se obyčejně dobře přischnutím. Výjimečně může se ovšem přenésti do takových ranek nakažlivina horší (tuberkulosní, syfilitická) a zhojení ovšem není pak tak snadné, je-li vůbec možné. Povážlivější jsou **ch.**, jež objevují se v podobě hromadné vyrážky (t. zv o u r o č k ů, *impetigo contagiosa*) v obličeji, kteráž mokvajíc a zasychajíc tvoří žluté až žlutozelené příškvary, velké plochy zaujímající; škrabáním, jemuž zejména u dětí nelze

zabrániti, vyrážka na obvodu příškvarů se rozšiřuje a příškvary tím stále větších rozměrů nabývají. Vyrážka vzniká nejspíše vlivem přenosných mikroorganismů. Má-li proto léčba míti účinek, třeba odstraniti příškvary a podrobiti účinku léčiv ránu tak vzniklou, což ovšem nutno provésti za náležité opatrnosti a svěřiti proto lékaři. — Největší nebezpečí tají v sobě **ch.**, jež vyskytují se u těhotných v posledních měsících těhotenství a vystupují za horečky, blouznění a vrhnutí v podobě puchýřkovité, rychle se šířící vyrážky. Nemoc končí zpravidla smrtí.

Chrčení jest zvuk, jenž hlavně při výdechu ozývá se v průdušnici a hrtanu osob, vleklým katarem nebo hnisotokem průdušek, nebo také rozedmou postižených. Slabší zjistí se poslechem na hrudníku, silnější bývá i na několik kroků od nemocného patrno. Povstává pohybem hlenu neodchrchlaného nebo syrovatiny v průduškách; také následkem ochrnutí u osob raněných mrtvicí nebo v agonii se octnuvších.

Chrchle (chrkle, *sputa*), vykašlané hleny nebo syrovatiny z dychadel (hrtanu, průdušnice, průdušek i plic), jichž povaha i složení dle druhu a stavu choroby se mění, takže často mohou býti a také jsou vodítkem pro posouzení choroby (viz Kašel, Plic zánět, Průdušek, Průdušnice zánět, Tuberkulosa). V **ch**-lích vyskytují se proto i nakažliviny, jimiž se choroby, zejména tuberkulosa (obr. 65.), přenášejí, i věnuje se jim všude z důvodů zdravotních velká pozornost. Ohledy zdravotní přikazují, aby **ch.** i osob zdravých a někdy jen zdánlivě zdravých nepřicházely na místa, kde mohou býti vysušeny, v prach proměněny, do vzduchu tak nebo obuví roztýleny; proto zakazuje se plivati na podlahy i zem vůbec a přikazuje se plvati do šátků, jež mohou býti praním desinfikovány, nebo přímo do plivátek (viz t.), kde mohou býti splachovány, nebo kde do desinfekční tekutiny přicházejí. V místech léčebných nesmí se někde ani venku v přírodě na zem plivati a nutno kapesní plivátka s sebou nositi. Není přípustno ani chrchlati do vzduchu, do obličeje osobám jiným, při stole ve společnosti a p., protože se rozptylují tak **ch.** v podobě drobnohledných kapek na velkou vzdálenost (obr. 64.). (Srovn. Kašel, Kýchání, Tuberkulosa.) Také lze drobnohledným vyšetřováním **ch**-lů zjistiti často nemoc nebo hrozící nebezpečí dříve, nežli poslechem a poklepem na hrudníku čeho se dopíditi možno. Zdržování **ch**-lů v dychadlech způsobuje chrčení (viz t.) a není ovšem nijak zdravotnímu stavu příznivé, naopak vypuzení jich je žádoucí, když zejména jich hromadění dráždí ke kašli, způsobuje útlak na prsou a p. Používá se k tomu léků **ch.** vypuzujících (*expectorantia*), aby zmírnilo se dráždění, odstranily hleny prachem nasycené (u mnohých dělníků a řemeslníků v prachu pracujících) i **ch.** a v nich obsažené zárodky choroboplodné. Také se vyměšování **ch**-lů ulehčuje vdechováním par, obsahujících látky balsamické (terpentýn, balsám kopaivský) neb kyselé (ocet), slané (kuch. sůl, jodid draselný nebo sodný), také podávání léků jako balsámu kopaivského v kapkách, ipekakuanhy nebo různých odvarů z t. zv. thé pro prsa, jako na př. thé Lieberovo z kořene ajbišového a konopice



Obr. 65. Drobnohledná kapka chrchle souchotináře (přiroz. vel. 1/5 *mm*) zachycená na papíře na stole. V obalu hlenovém viděti tmavší buněčná jádra a tyčinky bacilů tuberkulosních.

huňaté (*Galeopsis villosa ochroleuca*, jíž lid nazývá oubyťové koření) nebo oficinální thé prsní (*species pectorales*, viz Prsní thé), dr. Cmunta medic. čaj *Tussan* (viz t.) a p. Odvary toho druhu působí také svým teplem příznivě a povzbuzují pocení, zvláště obsahují-li anýz, fenykl, koriandr a p. Mnoho takových léčiv prodává se draho pod nejrůznějšími jmény a neobsahují obyčejně jiného, nežli syrub cukrový nebo med s některými aromatickými hylinami nebo solemi, někdy i s přísadami ne právě zdravými. Nejlepší ještě jest t. zv. dánský elixír, složený ze stejných dílů lékořicové šťávy a anýzové vody ammoniakové (ve 24 g lihu 1 g anýzové silice a 5 g čpavku) a tří dílů fenyklové vody. Dobře účinkují lékořicové celtle (beduinky). Nejlépe podporuje vyměšování **ch**-lů nálev *ipecacuanhy* (viz t.) nebo na jejím místě s tišivým účinkem *ipecopan* (viz t.). Vyměšování **ch**-lů nutno však také podporovati vhodnou diétou, zejména varováním se lihovin, látek kořeněných, silně kyselých, silného kouření i každé nestřídmosti vůbec, která může způsobiti zácpu nebo průjem, dále náležitou opatrností v ošetřování dychadel, zejména varováním se místností špatně větraných, zakouřených nebo jinými plyny naplněných, náhlých přechodů z tepla do studena a p., jež se také způsobují pitím studeného piva, studené vody a p. Naproti tomu požívati stravu lehkou, píti teplé čaje, mléko a pohybovati se v čistém, zdravém vzduchu.

Christoflet je silně kořeněná lihovina. Po 4 g skořice, hřebíčku, kardamomu a kubeb, vesměs hrubě utlučených, povaří se v 1/4 l červeného vína a 1/2 kg čistě zčeřeného cukru, nechá se to pak ustáti, procedí a smíchá s 1/2 l francovky nebo dobrého rumu.

Christoflův kov, t. zv. nové stříbro je slitina jen s 2% stříbra, avšak galvanicky postříbřená.

Chrlení krve jest krvácení z plic nebo žaludku, kteréž není samostatnou chorobou, nýbrž jen příznakem jiné choroby vážné (srovn. T u b e r k u l o s a). Ovšem ne každé objevení se krve v chrchlech jest **ch. k.** Objeví-li se krev ve slině, hlenu, chrchlech jako nepatrné zbarvení, bod nebo proužek krvavý a třeba i trochu čisté krve, a nepředchází-li takému zjevu prudší suchý kašel, píchání v plicích, útlak na prsou, pocit horkosti, úzkosti a bolesti s bušením srdce nebo mrazením a pod. příznaky, nejedná se obyčejně o **ch. k.**, nýbrž jen o nahodilé krvácení z dásně, hltanu, hrtanu nebo některé prasklé cévky ve sliznici průdušek nebo i v kraji plic. Naopak za těchto naznačených příznaků i slabé krvácení anebo bez nich krvácení silné, které provázeno bývá pocitem lechtání v hrdle a průdušnici, dušnosti a tepla v hrdle, jest povážlivé, zvlášť je-li krev jasně červená a z p ě n ě n á, což je zjevným příznakem krvácení z plic, kdežto krev ze žaludku přicházející je tmavá, n e z p ě n ě n á, často se zbytky pokrmů smíšená. Ostatně nemocný může sám dobře cítiti, pochází-li krev ze žaludku, neboť tu předcházívá tomu delší choroba břišní či žaludeční, kormoucení a pocit dávení. Krvácení z plic může z jiných příčin nežli z důvodů tuberkulosy povstati jen zřídka, na př. následkem toho, že byla prsa pohmožděna, nebo že zaráží se krev v plicích vlivem srdeční vady. Za všech jiných okolností je skutečné **ch. k.** z plic i u člověka zdánlivě zdravého vážnou výstrahou a pobídkou k léčení tuberkulosy (viz t.), třeba teprv počínající. Kdo záchvat **ch. k.** přestál, nechť zdržuje se v čistém, chladném ovzduší v klidu, nejlépe polo leže, polo sedě, varuje se mluvení a všech prudších pohybů, veliké starostlivosti, neklidu, úzkosti; s počátku nechť ničeho nepožívá, kromě pozvolného polykání ledových pilulek, jež později zastoupiti může ledem zchlazené mléko. Za silných záchvatů doporučuje se, nežli dostaví se lékař, dáti horkou lázeň na nohy a hořčičné náplasti na lýtka, čímž krev do dolních částí těla se stahuje. Vždy ale dejž se **ch-m k.** postižený záhy vyšetřiti lékařem, aby pravá jeho příčina byla zjištěna. — Srovn. K r v á c e n í.

Chrlič, architektonicky, druhdy velmi ozdobně (na př. dračí hlavou, v kameni, plechu a p.) ukončený výtok střešního žlabu, prakticky nyní jen vzácně používaný, nicméně pro ozdobu stavení napodobený.

Chrobák, brouk, jeden ze zástupců skupiny kalovalů, kteří sbírají trus zvířecí a napomáhají rychlému rozrušování jeho. Přinášejí tak nepozorovaně značný užitek vzdělávané půdě.

Chrom, kovový prvek (značka Cr), jenž v přírodě vyskytuje se jen v sloučeninách a sám o sobě teprve v novější době nabyl významu jako součást výtečné oceli chromové s niklem, tvoří řadu důležitých sloučenin, z nichž zejména chromany a kamenec chromitý značného upotřebení docházejí ve fotografii a reprodukční technice, jsou důležitými barvami (žluť chromová — chroman olovný, červeň chromová = zásaditý chroman olovný), i barvivy pro barvířství, tiskařství, barvení a malbu skla i porculánu (dvojchroman draselný, kysličník chromový), jakož i k účelu chromočinění v koželužství. Síran chromitý používán je do zelených fermeží, k moření dřeva, jako přísada do zelených inkoustů. Kysličník chromový upotřebuje se (t. zv. zelený cinobr) v tiskařství tkanin a bankovek, k leštění occli, při broušení břitev, v lékařství (také jako chroman draselný, viz níže) jako leptadlo, po němž kůže žloutne a odumírá; delším účinkem berou za své i potní žlázky a účinkuje proto dobře při potivosti kůže; třeba však opatrnosti, neboť vstřebání kyseliny do těla sliznicemi nebo otevřenými ranami má za následek otravu. Třeba proto i leptání otevřených ran, rakovin a pod. svěřovati vždy jen lékaři. (Také v léčbě kulhavky se ho používá.) Kyselina chromová je i nebezpečná ohněm ve styku s organickými látkami. Jako kyselina chromová jsou i sloučeniny **ch**-u jedovaté, tím jedovatější, obsahují-li i olovo; kdo s nimi pracují, trpívají úpornými vyrážkami na kůži, vředy v ústech, nosu (přihází se i proděravění přepážky nosní), na rukou, nohou i ústrojích pohlavních; vředy takové se nehojí. Vnitřně způsobují prudké záněty žaludku a střev, onemocnění ledvin a jater (žloutenku), při otravě prudší náhlou skleslost a bezvědomí, i třeba smrt po několika hodinách; již dávka 2 g je nebezpečná. Zejména školní mládež, která dostává do ruky jedovatou chromovou žluť, s touto má opatrně zacházeti; jsou známy případy, že i 2 cg této barvy způsobily smrt u dětí. Olivový olej, mléko, odvar dubové kůry, pálené magnesie 10 : 150 vody, calciumsaccharát 0·5—1·0 g v cukrové vodě, roztok sulfitu sodného nebo odvar dubové kůry, listů vlašského ořechu, černá káva a čaj, led, sodová voda jsou prostředky, jichž při otravě užíti lze, nežli se dostaví lékař. Při spálení povrchním doporučuje se omývání roztokem dvojuhličitanu sodného, později užití Goulardské vody a 10% masti z octanu olovného.

Chromany, sloučeniny chromu s draslem a sodíkem jsou hlavně jednoduchý c h r o m a n s o d n ý, sloužící k přípravě barev chromových a v barvířství látek; velmi důležitý d v o j c h r o m a n d r a s e l n ý, jehož místo jiných sloučenin chromových užívá se zevně proti potivosti chodidel (v 5% roztoku vodném), k potírání bradavic, zbujelé tkáně v nose, syfilitických a tuberkulosních vyrážek. Prakticky se ho používá k bělení palmového oleje, vosku, mycích hub, k odstranění přiboudliny z alkoholu, čištění dřev. octa, barvení dřeva (viz t.), napouštění tkanin vodovzdorných.

Chromatofobie, barvoplachost, většinou u osob nervosních se vyskytující odpor k některým barvám; bývá spojena s bolením hlavy, dávením a p.

Chromolit jest tvrdá, nepolévaná kamenina od Villeroye a Blocha v Mettlachu, zdobená jinak zbarvenou hmotou, která upevněna je do prohloubeného vzorku.

Chromoskop, přístroj založený na dvou krystalech dvojlomného vápence a sloužící

k přesnému určování barev. Lze jím vyšetřiti, z jakých barev a barevných odstínů je nějaká barva složena, aby mohla zase přesně býti napodobena, což i dle podrobných předpisů často není možné.

Chromota, trvalá nemožnost pravidelné chůze na rozdíl od kulhání, jež je jen stavem přechodným. Může býti zaviněna poruchami v kloubech, zkrácením šlach, záněty a p. Je-li věc vyléčitelna, je zakročení lékaře, čím dříve se povolá, tím příznivější.

Chromový klih viz Klih.

Chronhodograf je zdokonalený taxametr (fa G. E. Brahe), přístroj, který udává u auta dobu odjezdu a návratu, rychlost jízdy, dobu jízdy, dobu všech nutných i nenutných zastávek, množství ujetých kilometrů, spotřebu materiálu (benzinu, proudu), jeho opotřebení (trvanlivost pneumatik v poměru k ujetým kilometrům) atd.

Chronické choroby a otravy (s průběhem vleklým) viz Choroby a Otravy.

Chronologie, časověda, má pro praktický život svůj význam a důležitost jako **ch.** křesťanská pro náš kalendářní rok, jehož středem je největší svátek křesťanstva velikonoce. Je v běhu nové mezinárodní jednání o ustanovení jednotného a stálého dne pro velikonoce, kteréž dle **ch.** křesťanské od IV. stol. připadají každoročně na první neděli po prvním jarním úplňku (t. j. po úplňku, který připadne na 21. březen nebo den nejbližší po 21. březnu); připadne-li tento úplněk na neděli, připadnou velikonoce na neděli příští. Má-li býti zjištěn den, na který připadnou velikonoce některého roku, nutno znáti: kruh sluneční, literu nedělní a zlatý počet toho roku. Kruh sluneční je občasí 28 let, po němž titíž dnové připadají v stejném pořádku zase na stejná období měsíce. Prvním rokem v kruhu slunečním počítá se 9. rok př. Kr., nutno proto letopočet daného roku zvětšiti o 9 a děliti 28; zbytek, který vyjde, značí sluneční rok toho léta. Tedy na př. 1925 + 9 = 1934 : 28 = 69; zbytek činí 2 čili r. 1925 je 2. rokem slunečním. Ke každému kruhu náleží určité nedělní písmeno, jak to přehledně je sestaveno v této tabulce:

Léto v kruhu slunečním	Litery nedělní	Léto v kruhu slunečním	Litery nedělní
I.	E.	XV.	B.
II.	D.	XVI.	A. G.
III.	C.	XVII.	F.
IV.	B. A.	XVIII.	E.
V.	G.	XIX.	D.
VI.	F.	XX.	C. B.
VII.	E.	XXI.	A.
VIII.	D. C	XXII.	G.
IX.	B.	XXIII.	F.
X.	A.	XXIV.	E. D.
XI.	G.	XXV.	C.
XII.	F. E.	XXVI.	B. A.
XIII.	D.	XXVII.	G. F.
XIV.	C.	XXVIII.	E.

Kruh měsíční je občasí 19 let, po jichž uplynutí připadají jednotlivé fáze měsíční zase na stejné dny v měsíci. Kruh měsíční počínal v 1. roce před Kr., připočteme k letopočtu 1 a dělíme 19. Zbytek nám dá t. zv. zlatý počet, t. j. číslo udávající, kolikátým je v cyklu tom dotyčný rok. Tedy na př. 1925 + + 1 = 1926 : 19 = 101 a zbytek (zlatý počet) 7. S měsíčním kruhem souvisí epakty, t. j. čísla, která udávají stáří měsíce v den 1. ledna. Dá se tedy dle zlatého počtu a čísla epakt snadno stanoviti den, na který připadá 1. úplněk jarní (po 21. březnu), kterýž den se nazývá rokem velkonočním. Přehled o tom podává tato tabulka:

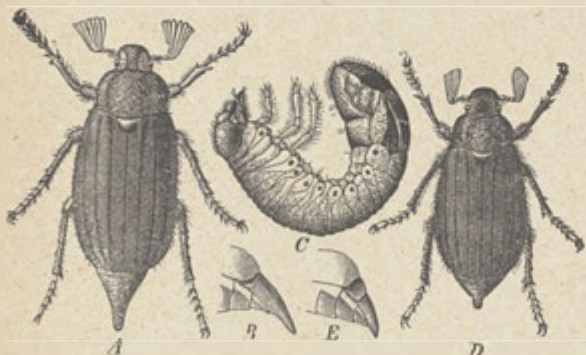
Zlatý počet.	Epakty.	Rok velikonoční.
1	10	5. dubna D.
2	21	25. března G.
3	2	13. dubna E.
4	10	2. dubna A.
5	24	22. března D.
6	5	10. dubna B.
7	16	30. března E.
8	27	18. dubna C.
9	8	7. dubna F.
10	29	27. března B.
11	6	15. dubna G.
12	11	4. dubna C.
13	22	24. března F.
14	3	12. dubna D.
15	14	1. dubna G.
16	25	21. března C.
17	6	9. dubna A.
18	17	29. března D.
19	28	17. dubna B.

Najdeme si tedy zlatý počet (v kalendářích bývá udáván), dle zlatého počtu najdeme v tabulce (2.) rok velkonoční a vedle něho písmenu denní; počítáme od této litery dále, až najdeme literu nedělní (z 1. tab.) toho roku. Den, ke kterému tak dospějeme, je nedělí velikonoční.

Chronometr viz Hodiny.

Chroust (babka, *Melolontha vulgaris*, obr. 66.), brouk velmi škodný, jenž koncem dubna a v květnu ožírá někdy ve velkém množství listí, květy i mladé plody ovocných i ozdobných stromů; dopoledne kolem 10. hod. a k večeru létá a vajíčka klade do země v chomáčcích po 10—20; z nich líhnou se larvy, t. zv. ponravy po čtyřech nedělích a živí se kořínky a hlízami zelených rostlin, keřů i stromků; škodí tak po dobu, nežli se úplně vyvinou (během 3 let) v zahradách, školkách ovocných, sadech, polích (na bramborách, řepě), lukách a j. V srpnu třetího roku larva se zakuklí a brouk vyvinuje se v listopadu, vylétá pak dle počasí až v dubnu a květnu čtvrtého roku (někdy předčasně za tepla v zimě). Proti škodě jimi způsobované chrániti možno se: hubením ponrav (při orbě, vepři, kde rýti mohou), střásáním **ch**-ů dospělých (dříve než kladou vajíčka), jež umrtvují se vařící vodou a upotřebují pak jako krmivo pro drůbež, vepře nebo ryby, nebo jako hnojivo (s vápnem do kompostu),

a konečně ochranou jich přirozených hubitelů, jimiž jsou krtek, rejsek, ježek, jezevec, netopýr, havran, racek, lelek, dudek, ťuhýk, špaček, vrabec (v době hnízdění). Pro drůbež je nejlépe



Obr. 66. Chroust obecný: *A* sameček, *B* konec jeho těla, *C* ponrava, *D* chroust maďalový (*Melolontha hippocastani*), *E* konec těla jeho samičky.

spařené **ch**-y, na slunci osušené, na prášek utlouci a pak do jiného krmiva (do vlhkých otrub žitných) přimíchati. Podobně, byť i méně, škodí menší c h r o u s t e k, který však k svému vývoji potřebuje 5 let.

Chrpa (*Centaurea*) jest složnokvětá, zdobně kvetoucí rostlina, jejíž některé druhy jsou plevelem jako naše **ch.** r o l n í (*C. cyanus*, obr. 67.), kteráž jako jiné druhy v řadě četných odrůd i pro ozdobu se pěstuje. Květu chrpy



Obr. 67. Chrpa rolní *A* dolejší list; *B* svršek rostliny; *C* úbor, lůžko; *Kv* vnitřní semenné květy; *Kvn* vnější plané květy; *D* květ vnější o sobě (*C* koruna, chmýří); *E* květ vnitřní o sobě (*C* koruna, chmýří); *E* květ vnitřní o sobě; *F* plod, nažka, chloupky.

rolní používá se jako přísady do vykuřovacích prášků, užívá jako léku močopudného a proti zimnici. Jednoleté druhy zahradní vděčně kvetou od června do září a poskytují vděčný



Obr. 68. Chrpa královská (*Centaurea imperialis*).

materiál do kytic. Tyto (hlavně odrůdy chrpy rolní, jednoduché i plnokvěté, velkokvětá *C. imperialis*, obr. 68., zlatožlutá *C. suaveolens*, vonná *C. moschata* a *C. odorat*) sejí se v dubnu přímo na místo do volné půdy. Vytrvalé druhy jsou výborné rostliny listnaté pro kobercové záhony a květníky (*C. candidisima*, *Clementei*). Tyto sejí se v květnu a červnu do hrnků, později se přepichují, přesazují jednotlivě do květníků a přezimují se bez mrazu.

Chrt (*Canis familiaris grajus*, *C. f. leporarius*), pes štíhlého vzrůstu, vysokých noh, ostrého

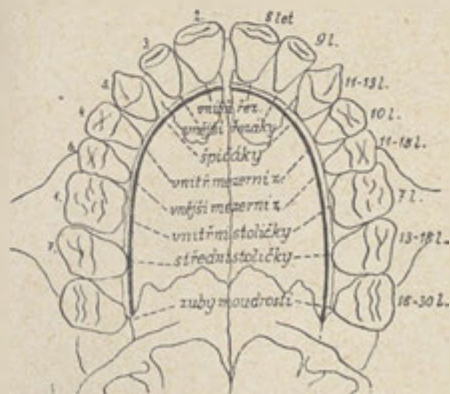


Obr. 69. Arabský chrt.

zraku a sluchu, však slabšího čichu, výborný běhoun a vytrvalý honič, dobrý pes lovecký, zejména v hladkosrstých odrůdách jednobarevných (jako **ch.** a r a b s k ý, obr. 69.), v novější době také ruský chrt dlouhosrstý jako přepychové zvíře chovaný (viz B a r z o j).

Chrup zove se celá soustava zubů (viz t.) obratlovců **Ch.** č l o v ě k a, je-li úplně vyvinut, čítá 32 zuby (po 16 v každé čelisti, viz obr. 70.), z nichž po každé straně jsou 3 zadní neboli pravé stoličky, 2 přední neboli mezerní stoličky,

1 špičák a 2 řezáky. Pravidelně objevují se první zuby (viz Z o u b k o v á n í) v 6. měsíci a jsou to dva přední neboli vnitřní řezáky (obr. 70.), po nich v 7.—9. měsíci následují



Obr. 70. Chrup úplný.

řezáky vnější, v 12.—15. měsíci první přední neboli vnitřní stoličky, načež v 16.—20. měsíci následují špičáky a v 20.—24. měsíci druhé přední neboli vnější stoličky. Tak povstává **ch.** m l é č n ý (obr. 71.), t. j. **ch.** složený vesměs ze zubů k výměně určených; průměrně potrvá



Obr. 71. Chrup mléčný.

tento **ch.** do 7. roku, kdy počíná se doplňovati; vyrostou totiž první pravé, t. j. vnitřní stoličky (obr. 70.) a počíná výměna v 8. roce vnitřních řezáků, v 9. roce vnějších řezáků, v 10. vnitřních stoliček mezerních, v 11.—13. roce špičáků a v 11.—15. roce vnějších stoliček mezerních;



Obr. 72. Zuby (řezáky) abnormálně velké.

v 13.—18. roce dorůstají teprve druhé, t. j. střední stoličky a v 18.—30. stoličky poslední, zadní, proto také zuby moudrosti zvané. Veškeren tento postup podléhá ovšem značnému vlivu odchylek zdravotního stavu a celkového tělesného vývoje. Také stává se, že nevytvoří se **ch.** p r a v i d e l n ý; nastávají úchylky ve tvaru, postavení, velikosti, složení i barvě jednotlivých zubů i celých jejich řad. Tak zejména po předčasném vypadávání mléčných zubů nastávají takové nepravidelnosti. Při pravidelném **ch**-u přečnívá svrchní čelist spodní tak, že přední řezáky a špičáky souhlasné zuby spodní čelisti asi z poloviny kryjí; hrbolky na korunách svrchních zubů mezerních dopadají na hrbolky spodních, a sice tak, že



Obr. 73. Zuby abnormálně malé.

svrchní vnější hrbolky směrem k líci přečnívají a hrbolky i jamky vůbec do sebe navzájem nezapadají, aby potrava náležitě mohla býti rozmělněna. Nepravidelnosti vyskytují se především ve velikosti zubů, čímž i jejich postavení se mění, jak to viděti u zubů abnormálně velkých (obr. 72.), nebo abnormálně malých (obr. 73.). Ve tvaru jsou nejobyčejnější úchylkou zuby rýhované s nedokonale vyvinutou sklovinou (obr. 74.), což



Obr. 74. Zuby s vadami skloviny.

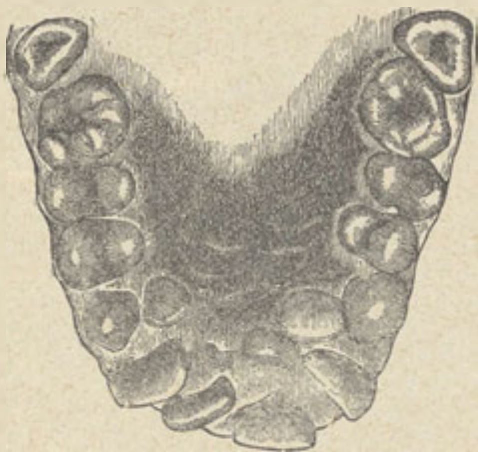
zejména nemocemi bývá u dětí zaviněno. Často koruny nebo i kořeny srůstají (obr. 75.) a velmi hojny jsou zuby přespočetné (obr. 76.), nechť již přímo v řadě **ch**-u nebo za ní. Naproti tomu jednotlivé zuby nebo i celé řady zubů scházejí. Zvláště význačný je **ch.** u lidí syfiliticky zatížených (obr. 77.). Nepravidelnosti v postavení zubů bývají zaviněny také nepravidelnou stavbou celé čelisti.



Obr. 75. Zuby srostlé.

Nejobyčejnější případ jest přečnívání spodních zubů přes svrchní (obr. 78.), řidčeji zúžení nebo rozšíření čelistí dopředu. Většina vad **ch**-u v příčině postavení zubů jest odstranitelna, věnuje-li se ošetřování **ch**-u od mládí náležitá pozornost. Tvar a velikost se ovšem měniti nedá. Barva závisí od složení vnitřního a ošetřování; nejzdravější **ch.** má barvu žlutavě bílou, kdežto zuby úplně bílé až modravě bílé jsou vápnem chudy, zuby sklovité, křehké k vyžírání náchylny (viz Z u b y). Jednotlivé zuby i části **ch**-u nebo **ch**-y celé mohou býti umělými nahrazeny (viz C h r u p u m ě l ý a Z u b y u m ě l é)

Chrup dětský vyžaduje zvláště pečlivého ošetřování, nemá-li jednak **ch.** býti zkažen a neschopným učiněn k svému úkolu, který ve výživě těla hraje důležitou roli, jednak nemá-li býti zhyzděn celý obličej. V posledních desítiletích hromadící se odchylky v postavení

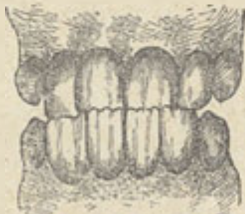


Obr. 76. Chrup se zuby přespočetnými a nepravidelně seřaděnými.

zubů vysvětluje německý lékař Kunert nedostatečným používáním čelistí a zubů u dítek, čímž zaviněno zúžení čelistí, husté nasedání zubů a z toho opět resultující kaz zubů. Dle něho měkký chléb pekařský, obsahující málo bílkoviny a solí, neklade (stejně jako jemné pečivo a cukroví) vlastně žádných požadavků na kousací akt, v dalším pak nedostatek solí v převařené vodě nemůže podporovati vývin



Obr. 77. Zuby osoby syfiliticky zatížené.



Obr. 78. Zuby dolní rýhované a přes vrchní přečnívající.

kostí a zubů. Choroby **ch**-u (zvláště zubní kaz) nejsou věcí lhostejnou; jsou v těsné souvislosti s celkovým stavem zdravotním, otázkami výživy a výměny látek. Pouhou péčí o čistotu **ch**-u nelze chorobám **ch**-u předejíti, byť to byl požadavek velmi důležitý. Sklon **ch**-u ke kazu je vyvoláván změnami ústrojí, zaviněnými nesprávnou výživou a nedostatečným používáním **ch**-u. Jest tedy nutno, aby děti byly řádně živeny, aby co možno nejvíce jedly chléb domácí a potraviny vápno obsahující (vejce, mléko, zeleninu, maso), čímž nejen že čelisti řádně se vyvinou, nýbrž bude i dostatek solí pro řádný vývin zubů, tak aby první zuby zachovaly se až k době jejich fysiologického vyloučení, a první stoličky až do ukončeného prořezávání stoliček stálých. Nedostává-li se v potravě vápna, nebo nezužitkuje-li zažívací ústrojí dokonale vápno, v potravě obsažené, podléhají zuby předčasně zubokazu. Toho hlediska měla by dbáti matka již v době těhotenství, aby svou potravou ústrojí svého dítěte přivedla sama již dostatečnou zásobu vápna. Děje-li se to, rodívají se děti částečně již se zoubky anebo vývoj **ch**-u nastává záhy a pravidelně, neděje-li se to, zoubkují kojenci pozdě a nepravidelně a **ch.** jejich je slabý i podléhá brzy kostižeru. Zásada lékařská, že má se spíše vzniku choroby brániti, nežli ji pozdě léčiti, platí i zde. To je při ošetřování **ch**-u tím snadnější, že vývoj i těžkých forem anomalií děje se velmi pozvolna. Jestliže zubní lékař prohlíží pravidelně (aspoň za 3 měsíce jednou) již mléčný **ch.**, může rodičům doporučiti záchranné prostředky dříve, nežli jim jakákoli vada stane se nápadnou. Kosti v dětském věku zvláště měkké a poddajné podléhají i nejskrovnějším vlivům vnějším a proto v dětském věku vznikají základy pro anomalie, které se později silně vyvinou. V mléčném **ch**-u bývá postavení zubů sice řidčeji nepravidelné nežli v **ch**-u definitivním, nicméně i zde se vyskytují často již podobné nepravidelnosti. Avšak každá i malá úchylka v pravidelném oblouku zubů, každé zmenšení zubní koruny kostižerem na plochách, přimykajících se k zubům sousedním, porušuje již normální další vývoj; ještě nápadnější poruchu vyvolává každé odstranění mléčného zubu v nepravý čas, který je přece průkopníkem pro zub definitivní. Následky nevčasného odstranění mléčného zubu jeví se nejrozmanitějším způsobem. V první řadě odpadá funkcionelní vliv, který mléčný zub má na vzrůst čelisti: mezera se následkem toho zúžuje a definitivní zub nenalézá ve zúženém oblouku dosti místa i je nucen zaujmouti polohu abnormální. To nezůstává však také bez vlivu na protilehlý díl oblouku. Je-li nutno z nějakých důvodů mléčný zub předčasně odstraniti, je také nutno postarati se, aby dutina po něm zůstala otevřena. Je zřejmo, že i sám mléčný **ch.** dítěte vyžaduje odborného ošetření, nemá-li později nastati potřeba, aby lékař zubní spravoval mnohem obtížněji vzniklé anomalie. Není vůbec ve věku lidském pro péči zubolékařskou důležitější doby nežli čas mezi 3. až 12. rokem. A právě v tu dobu se nevolá tento lékař pravidelně nebo se nevolá vůbec a to je později příčinou mnohých bolestí, předčasného vytrácení zubů a velikých vad kosmetických. Nemalou vinu tu nese s sebou okolnost, že děti nenavykají se vždy na velice přesnou čistotu **ch**-u a dutiny ústní, kteráž zvláště večer před spaním pravidelně se zanedbává. Nanejvýš se o ni dbá ráno, když již všeliká nečistota přes noc vykonala své zhoubné dílo. Ostatní činitelé, kteří jsou příčinou anomalií **ch**-u, jsou povahy dědičné nebo pathologické. V období tvoření se zubů je ústrojí vystaveno chorobám a vlivům, které působí rušivě na normální vývoj zubů. Největší vliv má tu křivice a skrofulosa. Také všeliké zlozvyky mají vliv rušivý, na př. dumlání prstů (viz t.), kousání nehtů a pod. nebo ztráta trvalých

zubů, dýchání ústy a p. Je-li v raném věku ztíženo dýchání nosem, sbližují se k sobě postranní díly horní čelisti, která místo parabolického nabývá elipsovitého tvaru, čelist se prodlužuje a zúžuje. To má ovšem veliký vliv na tvar obličeje. Působí-li dýchání ústní také během střídání zubů, je vliv jeho na stavbu tvrdého patra a postavení zubů mnohem značnější. Patro se vyvyšuje stále více, přední



Obr. 79. Znetvořený horní ret vlivem špatného postavení zubů před a po odborném ošetření.

oblouk ch-u s řezáky vybočuje stále zřejměji dopředu, postavení zubů stává se stále nepravidelnějším. Další následek poruchy v nosním dýchání je změna v tlaku, jak se jeví v dutině ústní a nosní i mimo ně. Kdežto při dýchání nosním vznikají dutiny skoro vzduchoprázdné, přestávají při dýchání ústním tyto rozdíly, čímž pozbývá svého účinku tvárlivý vliv rtů, tváří a jazyku. Dojde-li k posunům



Obr 80. Vyvstalé řezáky, jež při každém úsměvu hyzdí obličej — před a po odborném ošetření.

v ch-u, podléhají čelisti a tím i všechny ostatní kosti obličejové nesprávnému tlaku mechanickému. Všechno hledí se uzpůsobiti novým abnormálním poměrům a všechno ústrojí trpí s sebou; sliznice, vedlejší dutiny, sluchové ústrojí, ano i hrudník, plíce atd. Druhdy mnozí lékaři myslili, že děti ve vývojovém období musí dříve zesíliti, nežli se může pomýšleti na zákroky, na nervy silněji účinkující. Tyto nesprávné názory zmizely teprve, když podán byl důkaz, že právě v mnohých případech anomalie byly příčinou porušeného vývoje a že teprve normální úpravou funkce nosní a ch-u bylo dítě zbaveno škodlivých vlivů, jež hluboce do jeho ústrojí zasahovaly. Úspěch lékařského zakročení tam, kde jedná se o odstranění kosmetických vad (obr. 79. a 80.), jakými jsou na př. zuby z úst vyčnívající, zaječí zuby a pod., závisí v první řadě od úpravy normálních poměrů v obvodu čelisti a zubů, tedy především normálních poměrů dýchání, normálních oblouků čelistních, normálního zasahování zubů na sebe a do sebe; k tomu je zapotřebí, aby zuby správně byly v činnosti při žvýkání, což má zase zpětně příznivý vliv na zuby i čelisti i na celé ústrojí. Dřívější náchylnost k onemocnění, jež byla zaviněna stlačením zubů a menší způsobilostí žvýkací, ztrácí se; nápravou dýchání sílí patro i dýchací ústrojí. Operativním odstraněním závad nabývá ch. lepší způsobilosti k svým úkolům a celá tvářnost obličeje se nápadně a rychle mění. Co doby se týká, nelze ovšem vždy přesně napřed uhodnouti, v jaké míře a za jak dlouho bude regulace provedena, neboť dle toho, jedná-li se o jednotlivé zuby nebo celé čelisti, řídí se též doba léčení, jež v případech těžkých i déle jednoho roku trvati může. Konečně pak zbývá otázka, kdy počíti máme s regulací? Nejlépe počíti jest, když odchylka vyvinovati se počíná, ač rozumný jest názor lékařů, kteří podobné zákroky teprve tehdy činí, když dítě rozumem svým již chápe, oč jedná se, a trpělivostí dovede těžké práci lékařově vyhověti. Škody, které vznikají zanedbaným ošetřováním ch-u, jsou národohospodářsky nedozírné, ne snad jen pro výlohy s nápravou pozdější spojené, nýbrž hlavně pro ztráty, jež vznikají následnými chorobami (chorobami ústrojí zažívacího, podvýživou, ztrátou času spojenou s léčbou a p.) i úpornými bolestmi zubů na majetku a zdraví. Pro propagaci včasné péče o zuby, která vyžaduje školních prohlídek mládeže a organisace léčebné péče ve školách, továrnách, průmyslových závodech, ve vojsku, zařídilo minist. veř. zdravotnictví přenosnou výstavku péče o chrup.

Chrup dospělých skutečně normální a pravidelný je vzácný; zaviňuje to lhostejnost, s jakou se na ch. pohlíží, dokud zuby nebolí a není nutno běžeti k zubnímu lékaři. Jak rozšířen je zubokaz, toho nápadnými svědky jsou nesčetní lidé, kteří cení na nás své zlaté korunky a sponky. Nelze upříti, že zlatá korunka zubní má své technické přednosti, že je také jednou vymožeností zubní techniky a že se jí snad někdy nelze vyhnouti; avšak se stanoviska kosmetického, s hlediska krásy přirozené není ničeho nepřirozenějšího. Všichni ti, kteří staví své „zlaté zoubky" na odiv, neuvědomují si náležitě, že znešvařují svou bytost něčím zcela nepřirozeným, že vystavují na odiv, že jsou mrzáky. Zlatý zub v ústech činí stejný dojem jako dřevěná prothesa místo zdravé nohy. Spravovaný člověk má v ústech cizí, mrtvou

hmotu, která k organismu nenáleží. Je sice zapotřebí, aby zub i **ch.** byl trvanlivě spraven (kdož by upíral, že zlato je tu nejlepší, nejtrvanlivější, ale s hlediska kosmetického vyžaduje to obmezení), je žádoucí, aby spravení **ch**-u stalo se způsobem nenápadným, člověka nezohyzďujícím, aby zub byl nahrazen nebo spraven hmotou, která jeho přirozenosti zplna odpovídá, a cizí hmoty (zlato, platiny) aby se užilo co nejméně. Je ovšem nutno starati se ihned o odstranění každé závady **ch**-u. Ztrácí-li se jeden zub, pozbývá vedlejší zub opory, vystupuje vpřed nebo ustupuje nazad, protilehlý zub pozbývá svého protějšku, důležitého pro žvýkání, obnažuje se, prodlužuje a porušuje ladnou křivku **ch**-u. Vezmou-li za své stoličky, musí převzíti jejich úkol řezáky, ale tyto mohou pouze chápati a ukusovati potravu, nikoli žvýkati a rozmělňovati, protože jsou to zuby slabších kořenů, na zdvojnásobenou práci nezvyklé, rozviklávají se a jeden po druhém vypadávají (nejdřív horní, pak dolní); souměrnost obličeje mizí a ústa pozbývají valné části své schopnosti k mluvení. Bezzubé čelisti (srovn. Alveola) se snižují a obličej nabývá typu stařeckého. Zubní lékař může většinu těchto závad odstraniti **ch**-em umělým, jehož užití vyžaduje, aby bezpodmínečně byly odstraněny všecky zuby vykotlané, porušené kořeny a nezachranitelné trosky zubů, neboť jen na dáseň po odstranění všeho zhojenou lze zasaditi chrup nebo jednotlivé zuby umělé buď v podobě pevného, nesnímatelného můstku nebo v podobě snímatelné ploténky, t. zv. ,,chrupu", do níž se umělé zuby (viz t.) zasazují. Úprava můstkem je nákladná (musí býti ze zlata nebo ze slitiny Radudolfovy), avšak poskytuje nositeli pohodlí a výkonnost přirozených zubů. Plotna čili **ch.** obtěžuje jako cizí těleso svou velikostí, nahrazuje výkonnost přirozeného **ch**-u sotva z poloviny, ač má přednost vyjmutí a snadnějšího udržování v čistotě. Může býti z levného kaučuku nebo aluminia, ač ovšem i zde zlatá má své přednosti. Srovn. Zuby (zuby umělé).

Chrupavka: 1. také (chruplavka nebo chrustavka) jest v těle našem a obratlovčím vůbec pružná a pevná podpůrná hmota, která na mnohých místech zastupuje kost; kostra sama jest z mládí u člověka chrupavčitá, některé části (konce žeber, boltce, části nosu, podpora hrtanu a průdušnice, kloubní spojky) podržují tuto povahu i ve stáří, u některých zvířat, na př. některých ryb, zůstává kostra vůbec chrupavčitá. Velká část **ch**-vek slouží k ukládání kostní hmoty, t. j. k vytvoření kosti nebo k pružnému spojování kostí a obratlů. Jako kost pokosticí, tak i **ch.** je obalena blanou ochrustavicí, z které se vyživuje a která jen kloubním **ch**-kám schází. Hmota **ch**-ky je buď průsvitná (hyalinní) nebo vazivem prostoupená. Vařením získá se z průsvitných **ch**-vek chondrin, z vazivových klih. **Ch.** zřídka onemocňuje sama přímo, ale přechází na ni zánět z okolí, na př. z kostí nebo ze sliznic, jako tomu bývá u hrtanu nebo při zevních úrazech, ovšem přenášejí se na ni i tytéž vnitřní choroby jako na kosti (tuberkulosa, příjice). Úrazem vzniká také novotvar (viz Chondrom). — 2. Třešně (viz t.) obyčejně velké s dužninou chroupavou.

Chrupka: 1. Stolní réva (*chasselas*) s tuhou chroupavou dužninou, která, je-li zavěšena v chladné, průvětrné místnosti, kde nemrzne, dá se dlouho svěží udržeti. — 2. Křehké pečivo a cukrovinky, také chrupinky (*croquets, croquignolly, croquenbouche*) zvané. Takové křehké těsto poskytuje na př. 125 g mouky, 60 g cukru a trochu žloutků, nebo 250 g mouky, 2 žloutky, celé vejce, 2 lžíce vody, 3 lžíce cukru, lžíce rumu a 180 g másla nebo 500 g s kouskem másla utřeného tvarohu, 1 žloutek, trochu soli, 4 lžíce slazené smetany se 40 g droždí a $^2/_3$ l mouky. Těsto připravuje se kromě posledního v chladnu a tence se pak vyválí, aby se z něho různé tvary vykrajovaly, jež bílkem potřené se pekou; tvarohové musí dobře zkynouti a vykrojené a vejcem potřené tvary se posypou strouhanou houskou a pekou po novém vykynutí.

Chrupl'ák (*Knackwurst*) je uzenáč, jehož prýt se připravuje z vepřového libového masa a slaniny. Stejné díly obojího usekány se smíchají se solí, tlučeným pepřem, trochou kmínu a ledku; prýt se cpe do tenkých střev, tato převazují se v délce 12 cm a **ch**-y se pak vaří 20 minut nebo bez vaření přímo udí.

Chrupu ošetření zdravotní vyžaduje především, aby byl potírán účinek škodlivin, které se v ústech vyvinují, tedy především pro zuby zkázonosná (odvápňující) kyselina mléčná, hlen v ústech vyvinující kvasinky mléčné, dále bakterie hnisavé, které se zahnizďují v kazech zubních, zde se rozmnožují, způsobují odúmrť tkáně zubní, třeba i kosti čelistní, odkudž vyjíti může i povšechná otrava krve. V **ch.** nalézají ovšem útočiště i četné jiné choroboplodné organismy jako bacily tuberkulosy, plísně aktinomykosy (viz t.), zárodky difterie, spály, spalniček, příjice atd. Vyžadují proto ústa a především chrup stále bedlivého čištění, protože kromě těchto zárodků zadržuje se v **ch.** i pro ně živná půda, t. j. zbytky potravy. S těmito nutno odstraňovati tedy i zárodky choroboplodné, v první řadě čištěním zubním kartáčkem ne příliš měkkým, také ne však tvrdým ráno, aby se odstranily všechny zplodiny bakterií a plísní, které se přes noc vyvinuly, večer, aby se odstranila jim živná půda, t. j. všeliké zbytky potravy. Zanedbá-li se večerní čištění, ponechává se bakteriím a plísním široké pole a ráno je již pozdě napravovati způsobenou škodu, která se neobmezuje jen na chrup, nýbrž i na všechny ústní a pobliž ležící ústroje, odkud se šíří dále; vznikají tak záněty, bujení mandlí, katary nosohltanu, hnisavé hlízy měkkého patra, hnisavé hlízy kolem ložisk kořenů, které se na spodinu lebky provalují a často rychlou smrt způsobují, hnisavé záněty krční, vlivem nepotíraných bakterií tuberkulosních tuberkulosa žláz krč-

ních (viz Krtičnatost) atd. K čištění kartáčkem stačí použíti vlažné vody s některou desinfekční tekutinou (Thymolin stoma) nebo s některou zubní pastou, práškem a p. Většina těchto prostředků uplatňuje však svůj účinek jen tehdy, použije-li se roztoku 35° C teplého po 1 minutu, jinak buď jsou tyto prostředky nedostatečné a marně na ně spoléháme nebo platí o nich okřídlené slovo, že spíše otrávíme sebe nežli bakterie v ústech. (Viz Desinfekce úst, Zubní pasty a prášky.) Prostředky těmi má býti zajištěna čistota a má se čeliti usazování zubního kamene (viz t.) a odvápnění zubů. Důležitou věcí je ochrana zubů před vlivy škodlivými (viz Zub) a včasné zakročení proti chorobám zubním (viz Zubní choroby). Místo, aby ústní orgány a chrup nevhodně užitými desinfekčními prostředky byly oslabovány, v novější době byla k tomu účelu navržena emanace radia (firma Evens a Tistor v Casselu sestrojila k tomu účelu jednoduché přístroje i pro soukromou potřebu), jejíž účinek se obecně nahrazuje použitím kysličníku vodičitého.

Chrustavka viz Chrupavka.

Chrysalin (benzylovaný fluorescein) je červenohnědý prášek, jímž hedvábí a vlna barví se krásně na žluto; rozpouštíť se snadno ve vodě i lihu.

Chrysamin, barvivo žluté, které barví bavlnu bez mořidel.

Chrysanthemy, bylice, kopretiny jsou spoluložné květiny (také neprávem zimní astry zvané), jež původně nejvíce v Japonsku byly pěstovány, jichž obliba i u nás denně se šíří.



Obr. 81. *Chrysanthemum maximum*

Pěstují se druhy jednoleté i vytrvalé. Z jednoletých zvláště se doporučují jednoduché pestře barvené, domácí naše ch. *Chrysanthemum carinatum*, žluté *Ch. segetum*, čistě bílé *Ch. inodorum* nebo velmi pěkné žluté nebo bílé *Ch. frutescens*, jehož květy pod jménem margaretky v zimě z Italie hojně se přivážejí. Pyrenejská *Ch maximum* (obr. 81.), kvetoucí v červnu a červenci, je oblíbená květina kyticová. Druhy tyto sejí se v březnu nebo dubnu do hrnku nebo pařeniště i také přímo do země, kamž se v květníku pěstované v květnu vysazují. Daří se jim dosti dobře v každé půdě. *Ch. frutescens* pěstuje se v zimě ve skleníku, v létě venku a množí se dobře řízky. Z vytrvalých s odumírajícími lodyhami nejznámější jsou ch. japonské



Obr. 82. Japonské *Chrysanthemum indicum.*

(*Ch. japonicum, indicum,* obr. 82.), z nichž mnoho různých odchylných tvarů bylo vypěstováno. Semena jejich sejeme v únoru do hrnků v kyprou, písčitou vřesovku a stavíme je do tepla i udržujeme v stejnoměrném vlhku. Semenáčky přepichované brzy otužujeme a jednotlivé, do hrnků přesazené stavíme v zahrádce do stínu; když na květy nasazují, přesadíme je do větších hrnků, v nichž od října



Obr. 83. Množení chrysanthem řízky: *a* řízek špatný ze zbujelého výhonu, *b* řízek dobrý.

do prosince nám skvěle kvetou. *Ch. maximum* kvete však dříve (od července do září) a hodí

se z té příčiny k vysazení do volné půdy. Odkvetlé **ch.** třeba odstraniti na místo světlé v místnosti chladné, vzdušné, kde nemrzne, kam však také arci občasně nevniká pára a teplo, když byly dříve seříznuty, zvláště u sort bujně rostoucích až skoro ke kořenům, u slabě rostoucích do výšky 20 až 30 cm; svrchní vrstva půdy se při tom nakypří, aby se kořeny k nové činnosti povzbudily, a jen zcela mírně je občas zavlhčíme. Na jaře, když rašiti počínají, možno přikročiti k jejich množení řízky, k čemuž není zapotřebí ani pařeniště; stačí je poklopiti v pokoji sklenicemi. Nesmějí se k tomu voliti dlouhé, chabé výhony (obr. 83. *a*), nýbrž silné, pevné řízky (obr. 83 *b*), kteréž se dobře zakoření. Květy divoce rostoucího druhu *Ch. cinerariaefolium* z Dalmacie, Černé Hory a okolí poskytují pyrethrový h m y z o v ý p r á š e k.

Chrysarobin, pryskyřice z brasilského stromu *Andira araroba*, je výborný prostředek proti chorobám kožním zejména lupence (*psoriasis*), oparu plešovému (*Herpes tonsurans*), městkám v konečníku buď v podobě masti 2—20% nebo rozpuštěný v poměru 1 : 10 v kolodiu nebo traumaticinu.

Chrysoberyl jest ceněný drahokam barvy olivově, chřestově trávovité až smaragdově zelené, jehož průhledné a pěkné odrůdy (cymafon, alexandrit) zvláště jsou oblíbeny. Brousívá se jako démant (v obchodě jmenuje se pak často orientální chrysolit), je-li pěkně zelený, kdežto má-li odlesk modravě bílý, brousí se jako cabochon a sluje chrysolit opalisující. Čím je kalnější, tím spíše na vyklenuté ploše dává odlesk kočičího oka a takové někdy velmi draho z Brasilie se nabízejí. Nezřídka však zabarvené křišťály i umělé napodobeniny ze skla za **ch.** se vydávají. Je tvrdý (8·5) skoro jako korund.

Chrysofanová kyselina viz R e v e ň.

Chrysolin, žluté dehtové barvivo, které barví přímo hedvábí a vlnu.

Chrysolit je drahokam nebo polodrahokam zeleně zbarvený, ale měkčí nežli chrysoberyl (viz t.), jehož obyčejné odrůdy (olivin a železitý **ch.**) tvoří součást různých vyvřelých hornin a jen ušlechtilé kameny barvy pistaciové, chřestově až olivově zelené a průhledné jako drahokamy se cení (v Čechách na Kozákově, v Egyptě, na Ceyloně, v Brasilii a j.). Brousí se v růžicích, tabulkách nebo schůdkových tvarech i cabochonu a zakládá do zlaté folie, velmi bledé do měděné folie. Následkem své menší tvrdosti se snadno opotřebuje a proto i méně se cení. Jinak ale jmenují v obchodě **ch**-em také *prehnit*, ceny mnohem skrovnější (**ch.** k a p s k ý), žlutozelený *turmalin* (**ch.** c e y l o n s k ý) anebo i cenný zlatožlutý, do červena zahrávající topas (**ch.** s a s k ý).

Chrysopras viz C h a l c e d o n.

Chrysorin je slitina zinku (50 dílů) a mědi (100 dílů), žlutá, trvale lesklá, která se i dobře zlatí a zhusta místo zlata používá na pouzdra hodinková i jiné předměty ozdobné.

Chrysosplenium viz M o k r ý š.

Chřadnutí, k a c h e x i e jest hubnutí (ubývání tuku i svalstva) ve spojení s úbytkem tělesných sil vůbec. Jest tedy zjevem chorobným na rozdíl od zdravého stavu hubenosti (viz t.) nebo od pouhé hubenosti v rekonvalescenci jako následku přestálých již nemocí. Může dokonce **ch.** nastati i při zcela dobré chuti k jídlu i dobré výživě za zdraví jinak zdánlivě neporušeného jako následek porušené výměny látek, která vyvolává nepoměr mezi množstvím živin tělem skutečně zužitkovaných a množstvím živin spotřebovaných. Nepoměr tento může ovšem nastati také vlivy vnějšími, když se tělo nebo duch příliš přepíná, takže ústrojí není s to ani při dobré výživě nahraditi úbytek sil, nebo když se zúmyslně tělu nedává tolik, kolik k udržení svému potřebuje; tak na př. může nastati **ch.** následkem abstinence, jíž má se léčiti otylost a p. Může ovšem nastati **ch.** též vlivem vnitřní choroby, třeba ještě nepozorované, nezjištěné (rakoviny, tuberkulosy a p.) Příčinu skutečnou může ovšem bedlivým pozorováním rozeznati jen lékař. Nejdříve jeví se **ch.** ztrátou tuku, nápadným ubýváním plnosti tvarů, později ubýváním svalů; svalstvo bledne, pozbývá své pružnosti a síly, vlákna jeho se ztenčují, i dostavuje se celková ochablost, sešlost, nespavost, slábnutí paměti, podrážděnost, konečně ochabuje i zažívací ústrojí a přidružuje se některá choroba, která přivodí smrt. Pochod tento může trvati i léta a nezastaví jej žádné léky, lázně a různé dryáčnické prostředky, nepodaří-li se buď odstraniti příčiny vnější (přílišné nadužívání sil) nebo příčiny vnitřní (nedostatečné zužitkování živin, vnitřní trávení sil). Toto jest možno jen vyléčením choroby vnitřní, je-li nějaká příčinou, a povzbuzováním vnitřních pochodů ústrojných pohybem ve svěžím, zvláště čistém, horském vzduchu a koupelemi studenými, zejména v tekoucí vodě, s přiměřenou, dobře živící, nikoli dráždivou a vždy lehce stravitelnou potravou; výživa sebe vydatnější (přecpávání) neprospěje, nepřejde-li dostatek strávených živin v krev a touto v celé ústrojí těla, po případě, porušuje-li se při tom nadbytkem potravy nebo těžko stravitelnými pokrmy i trávení. Živiny přecházejí v krev a tkáně jen za čilého pohybu těla a vydatného dýchání svěžího vzduchu. Plnosti tvarů, na nichž ženy často si zakládají, také jinak se nedocílí a jest vhod věnovati této stránce více pozornosti, jsou-li s hubeností spojeny příznaky výše naznačené, jež svědčí jistému nezdravému stavu těla, zejména objevuje-li se při tom nezdravá pleť a svraskalá, suchá kůže k slabému svalstvu a kostem přiléhavá. Třeba však dobře rozlišovati od **ch.** počasnou hubenost, která nastává na př. v době rychlého vzrůstu, po dostavení se pohlavní dospělosti a p. a opět za čas sama sebou zmizí. Nesprávnými prostředky však **ch.** se neodstraní; zejména děvčata, která nabyla následkem zvýšené výživy plných boků, pozbývají pěkné pleti, která postrádá svěží barvy a pokrývá se i různými vyrážkami. Tu pak místo náležité diety a pohybu a zavolání lékaře sahá

se k prostředkům kosmetickým, jež **ch.** neléčí, nýbrž jen zakrývají. Člověka chřadnoucího nutno považovati za nemocného a pochopiti, že to, co svědčí zdravému, jemu škodí. Tak silná masitá strava, pokrmy moučné, cukrnaté a tučné, jež u zdravých osob celkový stav tělesné výživy zdokonalují, nezabrání **ch.** a neodstraní hubnutí (srovn. H u b e n o s t) a neprospějí k docílení kyprých a svěžích tvarů těla zdravého, v nejpříznivějším případě vyvolá se jimi stav jakési houbovité (oedemovité) otylosti, nepěkné a již na první pohled nezdravé; obyčejně však, je-li náchylnost k zácpě a střídavým průjmům, nastává hubnutí ještě větší. Požívá-li se však pokrmů lehčích (mléka, polévek ovesných, chleba s máslem, zeleniny dušené nikoli nakysalé, vajec syrových neb měkkých, šunky, tvarohu a p.), snadno stravitelných za pravidelného pohybu, procházek, prostocviků, koupání (dvakrát za týden postačuje), jednoduchých her, lehké práce na poli, v zahradě a pod. bez únavy, zpocení a vysílení, i za mírné každodenní masáže, a jí se jen tehdy, když se dostavil hlad a v malých dávkách (raději častěji), docílí se brzy pravidelného trávení, t. j. pravidelné výměny látek, která za diety naznačené (možno i píti malou dávku dobře vykvašeného piva), stále dodržované, nepřepíná-li se tělo ponocováním, tancem a p. a přeje se mu dostatek spánku, fysického i mravního klidu, vede k trvalému zlepšení. **Ch.** nelze vyléčiti léky. Výživné preparáty jako vitaminol mohou ovšem přivoditi zlepšení; také některé koření a hořčiny (fenykl, šalvěj, pelyněk, jitrocel) užívané s mlékem nebo medem, jak je doporučuje lidová lékárna, nemohou býti na škodu. **Ch.** dostavuje se však nejen v době plného tělesného vývoje, nýbrž i v nejútlejším věku a v stáří. **Ch.** k o j e n c ů jeví se stejnými příznaky v pleti a celkovém stavu těla, dítě v prvních dobách shání se mnoho po pokrmu, křičí a tichne teprve, když se mu dalo píti, později i chuť k pití ztrácí a zejména po odstavení všemi pokrmy pohrdá. Nadmuté břicho, průjmy a zácpy, vůbec příznaky porušeného trávení jsou hlavními průvodčími těchto zjevů. Dostavuje se pak buď rychlé vysílení, za něhož v stavu horečném nastává smrt, anebo se dítě za pozvolného vysilování jak tak udržuje, ale nabývá náchylnosti ke křivici, krtičnatosti a později i tuberkulose, která je zkosí třeba ve věku již dospělejším. Příčinu i zde dlužno hledati v nesprávné výživě a nedostatku pohybu a svěžího vzduchu; nejčastěji s velkou pravidelností nastává takové **ch.** u kojenců (viz K o j e n c ů v ý ž i v a), jichž matky nebo kojné jsou churavé a mají mléko špatné, nebo u kojenců, příliš záhy (v 3. měsíci různými moučkami, kašemi nebo kravským mlékem zvláště od chorobných krav) přikrmovaných nebo brzy odstavených, také u kojenců v době kojení dobře živených, když přechod ke krmení jest náhlý, nebo děje-li se krmení pokrmy nepřiměřenými (viz O d s t a v e n í). **Ch.** s t a r c ů jest přirozeným následkem ochablosti ústrojí; zde nelze již zpravidla pomýšleti na úplné odstranění choroby, ale pravidelnou životosprávou a dietou s lehce stravitelnou, jinak ale výživnou stravou mnoho lze docíliti a stav i na léta prodloužiti. Při poledním jídle prospívá sklenka starého, dobrého a silného vína, naopak náhlé změny ve způsobu života, odnětí něčeho, čeho stařec dosud pravidelně požíval, mívá za následek **ch.** urychlené a brzkou smrt.

Chřapáč (*Helvella*), houba vřeckatá, výborná jedlá a chutná. Platí to o houbách mladých a ve svěžím stavu požívaných. Syrové jsou jedovaté pro kyselinu helvelovou, která se vyvinuje také ve starších a nahnilých nebo i ve stavu vařeném déle chovaných. Proto i požívání většího množství těchto hub třeba



Obr. 84. Chřapáč šedohnědý (*Helvella lacunosa*). Obr. 85. Chřapáč bílý (*Helvella crispa*).

se varovati. Spařením vařící vodou se sice nebezpečí odstraní, ale houba pozbývá své aromatické chuti. Hodí se zvláště dobře do omáček a používá se jí vůbec jako smržů (viz t.). Nejlepší druhy jsou **ch.** š e d o h n ě d ý (*H. lacunosa*, obr. 84.), rostoucí na lesních lukách a v listnatých hájích od května do října a **ch.** b í l ý (*H. crispa*, obr. 85.) v lesích na vápnité půdě, po celé léto rostoucí. Na našich trzích se s **ch**-em často zaměňuje u c h á č (viz t.). Příbuzné druhy viz K a č e n k a a S m r ž.

Chřást zove se nať řep, mrkve, zelí, kapusty, květáku, brukve, petržele, celeru a p. **Ch.** ř e p y krmné, vodnice, tuřínu, cukrovky a pod. jest dobrým krmivem pro dobytek a zužitkuje se zvláště dobře dobytkem dojným a krmným, ve větších dávkách však způsobuje vlivem kyseliny šťavelové průjmy a chřadnutí. Dojnicím nedává se ho více než 12—20 kg denně, krmnému skotu až 30 kg. Také se **ch.** trhaný na zinu nakládá, naloženého však nesmí se dojnicím dávati více nežli 10 až 12 kg denně. **Ch**-u zelného, kapustového, brukvového, květákového (olámaných zevních listů), který se také rychleji kazí, snese dobytek ještě méně nutno jej zkrmiti čerstvý, také králíkům, ko-

zám a j. dobytku v malém množství. **Ch.** manholdu poskytuje náhradu špenátu i chřestu (viz Manhold). **Ch**-u celeru používá se za přísadu do polévek, naťového celeru (viz Celer) jako zeleniny vůbec. Je výborným krmivem pro dojnice, vepři však a drůbež jej pro jeho vůni nežerou, leda spařený a v mírném množství. **Ch.** petržele je dobrá přísada k píci ovčí, jiným domácím zvířatům však jen v malém množství se smí přidati, an pudí silně na moč. **Ch.** mrkve platí za výborné krmivo pro dojnice, ale ve větším množství zabarvuje mléko do žluta. I ovcím a rozsekaný drůbeži svědčí, vepřům pařený v píci se hodí.

Chřástal (*Ortygometra*) jest malý bahňák, jednotlivě žijící v úrodných našich krajinách, kde se také pořídku střílí a platí za velmi chutnou zvěřinu. Připravuje se dušený nebo pečený jako koroptev. Zdržuje se u nás však jen od května do srpna.

Chřest (*Asparagus*), obecně také dle něm. špargl nazývaný, jest liliovitá rostlina, jejíž některé druhy (obr. 8 .) pro jemné listí za ozdobu se pěstují, druh pak **ch.** obecný (*Asparagus officinalis*, obr. 8 .) poskytuje v mladých dužnatých pazoušcích chutnou a dobře placenou zeleninu. Tento jest rostlina mnoholetá, která pěstuje se v chřestovnách až 20 let na tomtéž místě. K tomu účelu jest zapotřebí nejprve sazenic, nejlépe jednoletých, jež ze spolehlivého semene (z rostlin nejméně dvouletých) radno doma si vypěstovati. Pěstuje-li se i semeno ve vlastní chřestovně, třeba vybírati k tomu rostliny, které poskytují **ch.** nejranější, největší a nejhojnější. Poněvadž **ch.** je rostlina dvoudomá, třeba na čtyři rostliny s květem plodonosným voliti vždy aspoň jednu s květem prašným. Nejlepší semeno uzrává na spodním konci lodyhy, a proto doporučuje se horní větve zkracovati asi na 20 cm a bobule na nich otrhávati. Bobule



Obr. 86. Chřest obecný (*Asparagus officinalis*). Lodyha květná a kořeny s pazouchy.

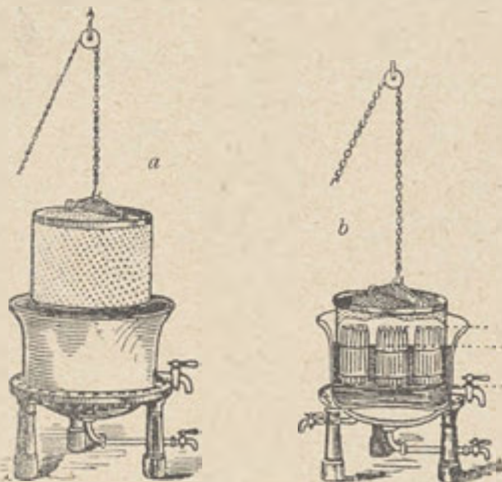
pak, když jsou úplně červené, suší se na odřezaných trsech. Později v zimě se máčejí po 36 až 48 hodin ve vodě a třením v rukou se z bobulí dobudou semena, usuší na papíru rozprostřená a v papírových sáčcích uschovají. Možno jich pak upotřebiti k setbě po dvě následující jara. Semeno seje se v řádcích asi 40 cm vzdálených na 4—5 cm od sebe a vzešlé rostlinky se protahují na vzdálenost 8 až 10 cm. Nejlepší je k tomu lehká, písčitá, ale dobře zúrodněná půda, v době vzrůstu třeba pak rostliny častěji okopávati, plíti, zalévati, občas i mezi řádky tekutým hnojivem. Z jara následujícího roku vybírají se z nich nejlépe vyvinuté sazenice, jež mají silné korunky, bohaté kořání a hojné pupence. Pro chřestovnu volí se poloha výslunná, na kterou studené větry severní nebo východní nemají přístupu a která také stromy neb křovinami není zastíněna. Půda nejlepší je lehká, písčitá, dobře zúrodněná, ač **ch.** daří se i v půdách těžších, jsou-li jen dobře drenovány, aby voda na nich státi nezůstávala; také se mohou půdy takové zlepšiti k tomu účelu pískem a humusem. Na podzim před sázením třeba půdu hluboce přeorati, a je-li spodek její nepropustný, podrývákem do 40 cm zkypřiti nebo rigolovati, pak zvláčeti a pokrýti dobrým kompostem nebo dobře zetlelým koňským, kravským neb ovčím hnojem. Tak ponechá se to až do jara, kdy se hnůj zaoře a povrch opět uvláčí. Od dubna možno pak sazenice vysazovati až do června, i dělají se k tomu účelu rýhy 120 cm od sebe vzdálené a 30 cm široké i hluboké. Sazenice vysazují se ve vzdálenosti 60 cm, kořeny přikryjí se zemí zvýši 5—8 cm. Zbudou tak mezi řádky vyvýšené hrůbky, na něž v prvních dvou letech možno sázeti jinou zeleninu (hrách, různé fazole a p.), která půdu příliš nevyžívá, zvláště salát, který chrání **ch.** proti ponravám. Sazenice zašlé možno ještě i v červenci jinými nahrazovati. Během léta se **ch.** vysazený jen pleje, dle potřeby kypří, v čas sucha zalévá, na podzim, když zežloutne, se postříká a zasype zvýši 5 cm dobře zetlelým hnojem nebo kompostem, který se půdou z hrůbků mezi záhony přikryje, aby sazenice na 20 cm zvýši byly kryty. Druhým rokem vyrážejí silné stvoly, které nechají se růsti dle libosti a chřestovna se jen kypří a v čistotě udržuje. Na podzim se opět všechno pořeže a trsy přikryjí se do výše 30—35 cm. Tak již od dubna třetího roku možno počíti se sklízením **ch**-u; země kolem trsů se srovná a lehce uválí a pazouchy řeží se v délce as 22 cm, když jejich hlavičky z půdy vyrážejí; k tomu cíli se půda do přiměřené hloubky odhrne a pazouch nožem (obr. 87.) k tomu účelu seřízeným odřízne, načež se půda opět přihrne a uválí. Toho roku možno řezati **ch.** až do 1. června, počínajíc pak rokem čtvrtým řeže se až do 25. června. Po sklizni nechá se **ch.** opět volně růsti, okopává se a na podzim se opět trsy až na 15—20 cm do hloubky v zemi rýčem popříznou, chřást se spálí a trsy zemí s kompostem zahrnou. **Ch.** vyžaduje vůbec stálého a vydatného hnojení mrvou chlévskou, hno-

jůvkou, nebo i strojenými hnojivy dusíkatými a draselnými, což vždy nejlépe po sklizni se provádí. V létě třeba přihlížeti, nejsou-li stonky napadeny brouky chřestovníčky nebo mouchou chřestovou. Napadené stonky třeba až v zemi uříznouti a spáliti. Sklizený **ch.** třídí se dle síly do svazečků po ½ kg, kteréž se ručně nebo v jednoduchém strojku lýkem svazují. Řádně ošetřovaná chřestovna dá ročně z 1000 rostlin 400 kg, postupně pak více až i 600 kg chřestu, t. j. 550—750 g z 1 m². K řádnému ošetření náleží však také každoroční přihnojení Thomasovou struskou a kainitem vedle mrvy živočišné. Nečiní-li se tak, klesá výnos na 250 g i méně z 1 m². — **Ch.** je zelenina chutná, lehce stravitelná, jen skrovně výživná, zato léčivými účinky se vyznačující. Obsahuje průměrně až 93·75% vody, ve zbytku nejvíce uhlohydrátů 2·63% (cukrů, škrobu) a bílkovin 1·79%, jen málo tuku 0·25% a poměrně málo buničiny 1%; konečně 0·54% nerostných látek, v nichž jest 0·12 draslíku, 0·091 sodíku, 0·05 vápna, 0·09 fosforečné kyseliny a menší částky hořčíku, železa, sírové kyseliny, křemíku a chloru. Buničina se zpravidla nepožívá nebo jen velmi měkké její částky, vše ostatní vyssaje se z upraveného **ch**-u v podobě lahodné šťávy, takže může i žaludku chorého člověka přinésti výživné nebo osvěžující látky ve tvaru snadno přístupném. Účinnou látkou léčivou jest pak v **ch**-u *asparagin* (viz t.), jenž působí na ledviny a srdce. Proto také moč po požití většího množství **ch**-u je hojnější a páchne po asparaginu a může se i krev v moči objeviti při požívání nemírném. Těží se v podobě výtažku *extr. fluid. asparag* (jako močopudný lék v dávce 5—10 ccm). **Ch.** pěstuje se v řadě sort, z nichž především rozeznáváme tenký a zelený **ch.** polévkový vedle bílého **ch**-u k samostatné úpravě způsobilého. Tento bílý **ch.** mívá hlavičky zelené, bílé neb červeně fialové. S bílými hlavičkami pěstuje se na př. v Ivančicích na Moravě, odkudž je zvláště proslulý, pak v sev. Německu; vyžaduje výtečné kypré půdy, je velmi choulostivý proti vlivům povětrnosti, ale jest velmi jemný a chutný, může však býti řezán jen krátce. Se zelenými hlavičkami pěstuje se hlavně v Německu (ulmský) a ve Francii; chuti jest silnější, ač vždy ještě jemné, může býti řezán velmi dlouhý, neboť při vaření měkne až na konec, je také méně choulostivý co do půdy a podnebí. Ve Francii se hojně používá jen hlaviček (*pointes d'asperges*) do omelet a salátů. Červené fialové hlavičky má holandský a argenteuilský, jenž musí vysoko z půdy vyrůsti, je pak velmi dlouhý a silný a chuti výborné. Tak zvaný obrovský **ch.** jest jen výběr 1. jakosti a nejlepšího pěstování. Bývá kratší a proto dolní část pazouchů je lepší. Od dlouhých **ch**-ů odřezávají se dolní konce v trhu a prodávají na polévky levněji zvlášť.



Obr. 87. Nůž k řezání pazouchů chřestových.

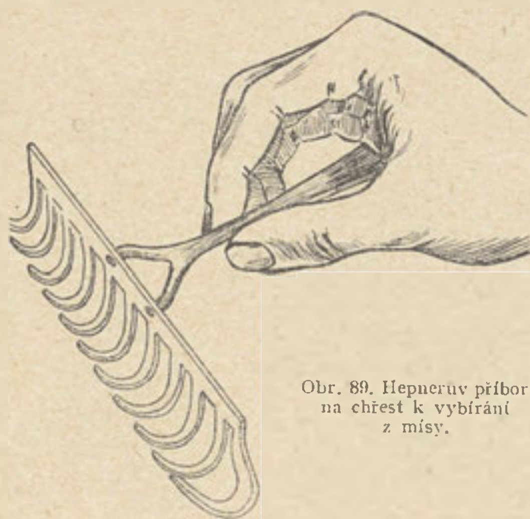
Chřest konservuje se pro zimu zavařováním a nakládáním v celosti i v kouscích různým způsobem. Může se jednoduše sterilisovati ve vlastní šťávě nebo lépe s trochou soli (na ½ kg lžíce soli). Kde je máslo levné, svaří se čistě a do svařeného ukládá se **ch.** již v slané vodě uvařený a dobře oschlý a nechá se varem přejíti, načež do nádob se uzavírá. Praktičtěji provádí se to Pacrettovými kotlíky pařicími (obr. 88.). **Ch.** předem oškrábaný a dle tloušťky roztříděný přiřeže se stejně dle sklenic, do nichž má býti uložen, načež se vypere ve studené vodě a uloží do drátěného košíku kotlíku hlavičkami vzhůru; v kotlíku uvede se do varu voda, asi 1% soli obsahující, do ní pak se koš se **ch**-em ponoří nejprv jen asi na 3—5 cm hloubky, aby jen spodní, nejtužší část 3—4 min. ve vařící vodě se octla, pak se potopí **ch.** hlouběji, asi do ⅔ délky rovněž na 3—4 min. a nakonec ponoří se celý asi na minutu; v koši se přenese do studené proudící vody a chladí v ní asi ⅓ hod., narovná se pak do sklenic a zaleje mírně slanou vodou (2·5%) a v této při teplotě 100° sterilisuje se 45 až 55 minut. Docílí-li se teploty 114° C, možno sterilisování zkrátiti na 12—15 min. Tím docílí se **ch**-u krásně bílého a trvanlivého. — Někdy **ch.** z půdy příliš vyhnojené mívá nepříjemný zápach. Takový třeba máčeti v studené vodě několikrát vyměněné. Konečně nakládá se také do octa, má-li sloužiti za přílohu salátovou; povařený ve slané vodě vkládá se do sklenic a zaleje pak vařeným, ale vychladlým octem, jenž po 8 dnech se sleje, znovu svaří a po vychladnutí na **ch.** naleje. Může se také **ch.** sušiti tak, že pazoušky navlekou se na nit a pověsí tak na výsluní. Přes noc třeba jej při tom uschovávati v suché místnosti. Má-li se sušený **ch.** upotřebiti, třeba jej máčeti ve vařící vodě tak



Obr 88. Pacrettův kotlík k bělení chřestu; *a* s vyndaným košem, *b* v průřezu s košem a chřestem ponořeným.

dlouho, až nabude opět svěžího vzhledu, načež se rozloží na ssavý papír, osuší, oloupe, povaří ve slané vodě a může dále jako čerstvý upotřebiti.

Chřest kupuje se a upotřebuje jen svěží, neboť **ch.** zvadlý žloutne a hořkne a následkem rozkladu asparaginu páchne i po čpavku. Dobrý **ch.** nesmí míti stonky dřevnaté a drsné,



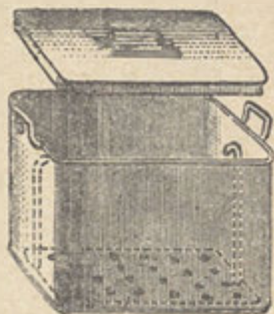
Obr. 89. Hepnerův příbor na chřest k vybírání z mísy.

nýbrž dužnaté, mdle lesklé, raději silné než tenké a nikdy svraštělé (zvadlé), hlavičku nemá míti rozvitou, nýbrž sevřenou a také ne při rozvití živě zelenou, neboť takový bývá nahořklý; také skvrny na povrchu jeho jakost snižují; na průřezu má býti světlý, lesklý a prosvitavý.

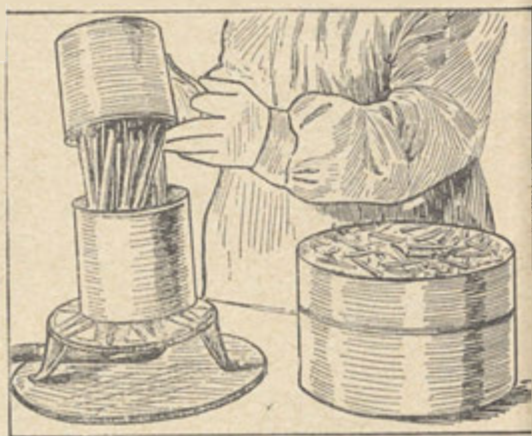


Obr. 90. Správné požívání chřestu u stolu.

Chřest požívá se obyčejně v a ř e n ý. Před úpravou se opere a tenká slupka pazouchů od hlavičky dolů sloupne nebo oškrábe (získaných slupek možno užíti na polévku), dolní konec, pokud byl by dřevnatý, se odřízne a pazouchy tak schystané vaří se v celosti nebo nakrájené ve slané vodě na měkko. **Ch.** uvaří se úplně stejnoměrně jen, když v nádobě stojí a když hlavičky vůbec do vody nepřijdou; není-li po ruce vařák (obr. 91.) dosti vysoký, stačí také hrnek tak vysoký, aby se do něho vešel **ch.** svou dolní polovinou; podleje se trochou vody, která se přisolí (čím méně soli, tím jemnější chuť **ch.** podrží), načež se stejně velkým druhým hrnkem (obr. 92.) **ch.** přiklopí. Do vařáku s pomocným sítem (obr. 91.) se **ch.** prostě staví volně nebo ve svěrácích (obr. 93.). Vařený vybírá se v prvních případech kleštěmi (obr. 94.). Vařiti se může v mírně slané vodě s kouskem másla, což asi ½ hod. vyžaduje, a rozložený v jednoduché míse (podélně hlavičkami k jedné straně nebo na okrouhlé míse hlavičkami do středu) posype se zevně strouhanou žemlí (nebo také parmezánským sýrem) a poleje máslem dobře rozpáleným; přidá-li se do másla několik lžic vody, v níž se **ch.** vařil, zjemňuje to značně chuť. Tak upravený **ch.** tvoří předkrm sám



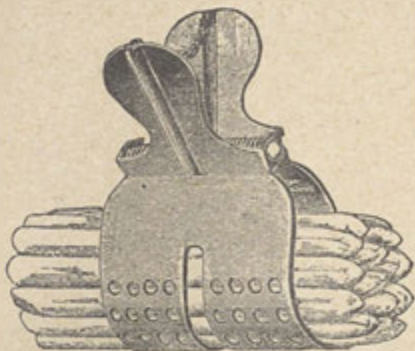
Obr. 91. Vařák na chřest s dvojitým dnem. Vnitřní dirkovaté dno má držadla k vyzdvihování.



Obr. 92. Správný způsob vaření chřestu v obyčejných na sebe přiklopených hrncích.

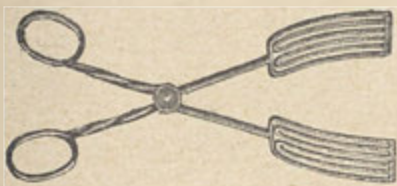
o sobě nebo přílohu k některým masitým krmím (kotletám telecím, smaženému brzlíku nebo řízku, břisoletkám, pečeným holubům a pod.). Také se upravuje **ch.** takto uvařený se smetanovou, máslovou nebo holandskou omáčkou, nebo se opéká (gratinuje) s béchamelovou omáčkou, strouhanou houskou a parmezánským sýrem, nebo s řízky osmažené housky po anglicku polévá máslem se žloutky zakloktaným, nebo také po francouzsku sva-

zuje se po 3—4 kouscích a obalený vejcem a moukou smaží a p. Jinak vaří se **ch.** na kousky nakrájený buď ve slané vodě s máslem nebo v polévce a upravuje se smetanou, bílým pepřem a květem, nebo dodušuje se s cibulí,



Obr. 93. Svěrák na chřest k vaření.

petrželí, kerblíkem, solí, pepřem a polévkou (francouzská úprava *au jus*), při čemž se před podáním na stůl cibule odstraňuje, nebo se jen zelené hlavičky dodušují jako zelený hrášek s máslem, cukrem a muškátem a podávají s tro-

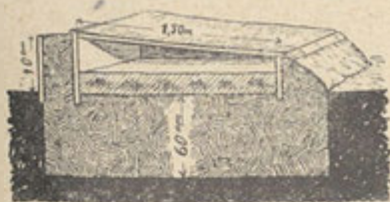




Obr. 94. Kleště k vybírání chřestu z nádoby, kde se vaří, nebo z mísy na stole.

chou mouky a polévky zapražené s vejci a konečně i s různými omáčkami se požívá, nebo i s mrkví upravuje. Vaří se z něho též polévka nebo omáčka, upravuje pudding, salát, svítek a p.

Chřest rychlí se v otevřeném pařeništi, jež zakládá se v říjnu s horkým hnojem 60 cm



Obr. 95. Rychlení chřestu v otevřeném pařeništi.

hlubokým (obr. 95.), na který se klade vrstva lehké půdy 10 cm vysoká, na tuto se kladou sazenice, přikryjí se vrstvou 15—20 cm vysokou. Oken není třeba. Stačí krytí rohožemi nebo prkny a dlouhým slamnatým hnojem. Také světla není třeba a země sama je obyčejně již dosti vlhká. Jen je-li suchá, zalévá se vlažnou vodou. Stačí stálá teplota 12—17° C. Za mrazů nutno kryt zdokonaliti.

Chřestů ozdobných pěstuje se několik druhů, z nichž **ch.** nízký (*Asparagus plumosus nanus*) nazývá se také chřestovým kapradím. Je pěkným a běžným materiálem do kytic nebo k vý-



Obr. 96. Ozdobný chřest s převislými lodyhami (*Asparagus Sprengeri*).

zdobě tabule; k podobným účelům hodí se také *As. medeoloides*; jiné druhy, jako *As. Sprengeri* (obr. 96.) a *crispus* (*decumbens*) mají lodyhy převislé a jsou pěknými rostlinami pro visutou vázu. Vyžadují častějšího pohnojení a stejnoměrné teploty.

Chřestu požívání při stole způsobuje mnohému rozpaky, zvláště když kuchyně nedostatečnou nebo nevhodnou úpravou nebo nesprávným podáním to ještě ztížila. **Ch.** vybíráme z mísy kleštěmi, není-li takových po ruce nebo jiného vhodného příboru (obr. 94.), třeba jej nabírati (nikoli napichovati) na plochou lžíci nebo prohloubenou vidličku a přidržeti, aby nespadl, nožem. Je-li **ch.** krájený, požívá se jako jiná krmě vidličkou, již držíme v levé ruce; avšak požívání **ch**-u v celosti, zvláště je-li šťavnatý neb v másle, omáčce a pod., vyžaduje již značné zručnosti. Mnohý si pomůže rozkrájením, ale to je zhruba nevkusné a ve slušné společnosti nepřípustné, jiný, aby mu šťáva neušla, zvedá pazouch do výše a do úst spouští, což rovněž dlužno jako neslušné zavrhnouti. Správně požíváme dlouhý chřest (obr. [illegible]0.) tak, že vidličkou posuneme

dolní konec na okraj talíře, abychom mohli rukou pravou jej uchopiti, levou rukou podložíme horní vždy měkčí a snadno se lámající konec vidličkou a tak neseme k ústům.

Chřestu škodí kromě ponrav chroustů, které lze nachytati na salát, mezi chřestem sázený, hlavně dva škůdci: moucha chřestová (obr. 97.) a brouk chřestovníček ve dvou druzích rozšířený (obr. 98. a 99.). Larvy much vyžírají od května do června lodyhy chřestu, které se zkrucují; larva se zakukluje v dolním konci lodyhy, z jara se vylíhne moucha a klade vajíčka mezi šupiny na vrcholu pupenů chřestových. Broučci ožírají větvičky a listy a vyžírají mladé pazoušky. Nutno proto na zimu všechny lodyhy vylámati až do kořene a spáliti, čím dříve na podzim, tím lépe, také na jaře kroutící se a zakrňující lodyhy a větvičky odstraňovati a páliti. Z jara létající mouchy se chytají na zakulacené krátké hůlčičky, z půdy na 1—2 cm vyčnívající, obílené a dobrým tekutým klihem natřené. — Chřest bývá napaden i rzí, kterou nutno potírati rovněž spalováním všech napadených částí.


Obr. 97. Moucha chřestová (*Trypeta poeciloptera*).



Obr. 98. Chřestovníček obecný (*Crioceris asparagi*); *a* brouček, *b* vajíčko, *c* vylíhlá larva, *d* vyvinutá larva, *e* pupa. (Vše zvětš.)



Obr. 99. Chřestovníček dvanáctitečný (*Crioceris duodecimpunctata*). 6krát zvět.

Chřípě jest přední část dutiny nosní, pouze chrustavkou podepřená a dvěma otvory na venek se otvírající. Otvory tyto nebývají stejně velké a podléhají též změnám vlivy vnějšími, roztahujíť se snadno, vnikají-li do nich často hrubší tělesa (kamínky a p. předměty, prsty u dětí). Vnitřní plocha opatřena je chloupky, na nichž zachycují se nejhrubší nečistoty se vzduchem do nosu přicházející; jestli tyto chloupky silněji se vyvinují, pokládá se to často za vadu kosmetickou, která jich stříháním se mírní a jen opatrným vytrháním se odstraniti dá; zevnějšek ch-pí tvoří křídla nosní, která mívají nadbytek mazových žláz, i může tato krajina trpěti tak mazotokem (viz t.), že povrch vypadá jako namaštěný; také trudovina a lišej nalézají tu často vděčnou půdu; snadno tato část i omrzá nebo bývá postižena červení.

Chřípěcí, hříběcí jest nakažlivý zánět sliznice horních dychadel, zejména sliznice nosní a přilehlých žláz, jenž vyskytuje se u jednokopytníků, jmenovitě koní a na člověka se nepřenáší.

Chřipka, influenza je kumulativní název pro celou řadu známých, dílem i podrobně neznámých epidemických chorob, které nejčastěji na jaře a na podzim, avšak i jindy v době náhlých změn povětrnosti, za dlouho dodržujících mlh nebo trvalého sucha v zimě se vyskytují a různými příznaky se vyznačují. Někdy převahou postižena se jeví dychadla a vystupuje zřejmě rýma a mučivý kašel s překrvením spojivek očních (oči pálí, slzí a nabývají kalného lesku), bolestmi v krku a obtížemi při polykání, jindy zdají se býti postiženy ústroje zažívací a objevuje se nechuť k jídlu s průjmy nebo zácpou a zvracením, kolikami, někdy i žloutenkou a často konečně jsou příznaky nervové a celkové, jako kruté bolení hlavy v čele, zmalátnělost s bolestmi v kříži a údech, někdy i křečovitými, nespavost, závrať, blouznění, nebo i ospalost a p., anebo se příznaky všeho druhu v těžších případech i slučují, takže nemocní trpí značnou skleslostí sil a ztrátou chuti k jídlu ve spojení s neuralgiemi a depresí duševní a rekonvalescence je obtížná a zdlouhavá. Velmi zlé pověsti nabyla t. zv. ch. španělská, jevící se jako choroba střevní, při které i horní dychadla byla postižena, v těžších případech i záněty plic vyvrcholila. Jeden druh takového onemocnění se označuje jako ch. mozková. Tyto různé stavy a změny nákazy chřipkové vysvětlují se tím, že mikrobi chřipkoví, jichž objev byl již s některých stran hlášen (bacil Schulzův, Pfeifferův, Galesův a p.), změnou virulence způsobují i změny epidemie, při čemž není vyloučeno, že může se jednat i o několik neznámých původců nákazy. Někdy i osutiny se objevují a po přestálé chorobě i déle ještě se udržuje někdy nechuť k jídlu, nestravnost, nespavost, závrati a kašel. Neprávem označují se jako ch. pouhé krční a bronchiální katary, které bývají provázeny větší horečkou nebo skleslostí sil, avšak nikterak nejsou epidemické, nicméně nutno čeliti tvrdošíjné pošetilosti, která v každé horečce vidí pouhou rýmu a snaží se chorobu mermomocí přechoditi, ačkoli ani u rýmy to není radno; tací pak podléhají této záludné, včas neléčené nemoci a volají často lékaře, když je již hodně pozdě,

čímž pak jejich rekonvalescence je velmi ztížena. **Ch.** skutečná šíří se velice rychle a zachvacuje velký počet lidí silněji či slaběji, dle toho, jak jí které ústrojí vzdoruje, obyčejně onemocní až polovina obyvatelstva; také se ráda po několika měsících až i dvou letech v místa postižená vrací a zachvacuje osoby dříve ušetřené, ačkoli i ti, kdo ji přestáli, nejsou vůči ní odolní a mohou i dvakrát až čtyřikrát býti postiženi. Nejvíce obětí vyhledává si **ch.** mezi lidmi v stáří 21—50 let, nedospělí zřídka jí trpí, kojenci zcela výminečně, ti, kdož trpí již nějakou chorobou dychadel, nejsnadněji, a pro takové mívá i průběh smrtelný, spojený se zánětem pohrudnice nebo plic (u osob tuberkulosou, rozedmou, úplavicí cukrovou, bělokrevností trpících, alkoholiků a j.), jichž umírá průměrně 15%. Také však mohou býti následkem **ch**-ky postiženy mozek (zánět mozku, plen mozkových a míšních), mícha a ostatní nervstvo (zánět míchy a nervů), srdce, ledviny, oči, uši atd. Bez těchto komplikací probíhá **ch.** celkem příznivě a není smrtelná. **Ch**-ce podléhají nejsnadněji osoby neotužilé, zchoulostivělé, málo na vzduch vycházející, v prostorách špatně větraných většinou se zdržující; nejsnadněji se získá nákaza v tlačenicích a hromadných shromaždištích. Je tedy třeba chrániti se před nákazou, zejména stavů prudkého ochlazení sliznice, která pak nákazu snadno přijímá. K tomuto ochlazení poskytuje se znamenitá příležitost, vycházíme-li z místností přetopených, ze shromáždění mnoha osob (z divadel, biografů, koncertů, hostinců, kaváren), zvláště když jsme tam mnoho mluvili nebo nebyli zbaveni teplého šatu (mnozí lidé zejména v biografech, aby ušetřili poplatek za šatnu, zůstávají v teplém šatě oblečeni), přímo na ulici do větru, mrazu, nebo do průvanu, jaký na př. panuje na plošinách elektrických vozů. Ve všech těch a podobných případech třeba pečovati o nenáhlý přechod a zvláště třeba chrániti přehřáté (překrvené) sliznice ústní tím, že se dýchá výhradně nosem, se zavřenými ústy; sliznice ústní možno v takových případech výhodně chrániti požitím cukrátka, které je obalí vrstvou slizu (na př. cukrátka ajbišového, anýzového) nebo ochrání i některým desinfekčním prostředkem (mentholem). Zřejmo, že se nedoporučuje na ulici zvláště při takových příležitostech mluviti. I desinfekce vzduchu, vnikajícího nosem, je dosti snadno možná, což je zvláště důležito, když nos nekoná náležitě svou filtrační funkci při rýmě (třeba suché). Časté používání kapesníku, třeba nebylo nutné příčiny, napomáhá dobře k čištění nosní dutiny. Vycházíme-li z domu, můžeme tuto desinfekci zaříditi vatkou, namočenou v octanu hlinitém, vycházíme-li z místností výše naznačených, vatkou „formanem", nechceme-li nositi s sebou vatu a lahvičku s octanem hlinitým. Třeba ovšem provésti věc tak, aby se chřípě neucpala a tudíž neztížilo dýchání nosní, což by mělo za následek dýchání otevřenými ústy. Ústní dutinu nutno doma, kdykoli je k tomu příležitost, desinfikovati vyplachováním, ku kterémuž účelu je po ruce dosti vhodných ústních vod. Zvláště ti, kdo nemají chrup v pořádku, měli by pečlivě to opakovati a k čistotě zubů mělo by se zvlášť pilně přihlížeti. Léčba vyžaduje klidu v stejnoměrné teplotě, diety, zejména varování se všech lihových, při těchto onemocněních oblíbených a doporučovaných nápojů, které ústrojí v boji proti chorobě zeslabují, rekonvalescenci ztěžují a věc často i povážlivě zhoršiti mohou, zvlášť užívá-li se ještě nepředepsaných léků (antipyrinu), po němž se rádo dostavuje klesnutí sil. I se slabými záchvaty nutno se včas obrátiti k lékaři, a nežli se dostaví, uchýliti se do postele a zabaliti hrdlo, cítí-li se obtíže i na prsou, také hrudník do Priessnitzova zábalu (není-li horečky, vítán je choulostivějším i zábal mokrý teplý, svrchu suše obložený) a náležitě se vypotiti, čemuž jednak teplým přikrytím v mírně vytopené místnosti, jednak požitím teplého nápoje se napomáhá. Dostavuje-li se však prudká horečka, nutno ihned přikročiti k studeným zábalům od krku přes hrudník i krajinu břišní až po stehna; první zábal nutno vyměniti již po $^1/_4$ hod., druhý po další $\frac{1}{2}$ hod., v třetím možno setrvati hodinu. Často již po takových třech zábalech horečka trvale sklesne, ne-li, možno ještě je opakovati a pečovati o pravidelnou stolici. Ve všech případech nutno se starati, aby vzduch nebyl suchý, jak tomu bývá v místnostech vytápěných železnými kamny, ústředním topením a pod. Vypařování slané vody z nádoby na kamna postavené nebo z čistého šatu ve slané vodě namočeného a na topné těleso zavěšeného má účinek velmi blahodárný. Inhalace terpentýnových par (také celtle se silicí terpentýnovou i v rekonvalescenci) koná dobré služby; ukázalo se, že i desinfekce zejména záchodků chlorovým vápnem má příznivé účinky. Léků se doporučuje velmi mnoho (*acetphenetidin*, *citropyrin*, *pulmosyrub*, *guajakol*, *otolgan*, *sibrumin*, *sirothym*, *aspirin s coffeinem*, *apyron*), nicméně nesmí v nich laik hledati nějaké zázračné arkanum samoléčby, neboť při složitosti této choroby může jen lékař rozhodnouti dle zvláštních příznaků choroby pro jeden nebo pro druhý, nebo pro kombinaci různých léků, mezi nimiž nescházejí ani léčiva injekční (serum protichřipkové, *supersan*, *omnidin* a p.). Důležité pravidlo je, aby nemocný neopouštěl lože, jakmile jen se mu zdá, že je mu už dobře, nýbrž aby na loži, nebo aspoň ve svém pokoji setrval až do úplného pozdravení. Mnoho takových nedostatečně pozdravených předčasnou vycházkou si tak ublížilo, že to zaplatili smrtí. Nadto pak neuzdravení roznášejí nákazu mezi zdravými. Prádlo, chrchle nemocného nutno tak desinfikovati (viz D e s i n f e k c e c h r c h l ů, p r á d l a), jako při každé jiné nakažlivé chorobě. Viz též *Chřipka* od Mudr. Fr. Laška v Lid. Rozpravách č. 84.

Chřtán viz H r t a n.

Chtíč jest chorobná úchylka c h t ě n í. Toto přichází u zvířete jako vnější projev vnitřních pudů, vloh nebo vnějších podnětů a jeví se

nutně vnějším pohybem, jenž bezprostředně následuje. Podobný zjev je u člověka více méně jen nahodilý; na př. šimrá-li nás moucha, zcela nevědomě ji rukou zaháníme, jinak ale jeví se chtění u člověka dvěma momenty: ideálním, kde si představuje, co chce, a reálním, kde to, co chtěl, ihned také vykoná. Mezi oba momenty vsunuje se úvaha, vlivem kteréž třeba k reálnímu provedení představy nedojde, nebo cíl chtění se změní. **Ch.** však má jednak představu chtění odchylnou, žádá si něčeho abnormálního, nepřístupného, nepřístojného, nepřípustného nebo jinak nevhodného, a neuvažuje o tom, nýbrž tak, jako zvíře, bezprostředně pokračuje k provedení svého chtění. Proto pokládá se **ch.** za zjev chorobný jak cílem, tak i provedením, který někdy je podmíněn pomíjejícími pochody vnitřními, na př. u těhotných, jindy však trvale chorobným stavem nervstva, zvláště nervů hrudních a břišních, kde jedná se o **ch**-e tělesné, kteréž třeba rozeznávati od **ch**-ů duševních, jež vedou často k činům nezákonným (krádežím, žhářství). Dříve se myslilo, že **ch**-ům, zejména u těhotných a chorých, třeba vyhověti, jak je to dosud v případě těhotných zakořeněno, kde panuje domněnka, že nevyhověním **ch**-i mohly by vzniknouti následky škodlivé, známky u novorozeňat a p. Nicméně dle nových názorů **ch**-e jak tělesné, tak i duševní považují se za nepříčetnost, které se hověti nesmí a kterou třeba léčiti tam, kde vězí její podnět, v nervstvu. Nápadně je to zřejmo u **ch**-ů pohlavních (viz Pud pohlavní).

Chudí rytíři (srov. Crouty) mohou býti z různého ovoce na př. z dýní, nakrájených na koláčky ztloušti prstu, které se zacedí šťavou citronovou nebo nakyslým vínem, po hodině se zapráší cukrem a moukou a smaží v rozpáleném omastku.

Chudinství, souhrn výkonů a zařízení věnovaných péči o chudé, opírá se zhusta také o pomoc a součinnost jednotlivců a domácností, naopak jim v případech nutných nesnáze a břemena jejich opatřeními veřejnými odebírá nebo ulehčuje. Chudými zovou se ti, kdo vůbec nemají prostředků nutných k obživě, buď že nejsou způsobilí obživu výdělkem si opatřiti, buď že nemají k tomu příležitosti. V první řadě spadá povinnost je opatřiti na nejbližší příbuzné, kteří dle zákona jsou povinni o ně míti péči, tedy na př. na rodiče proti dětem nebo naopak, a teprve v případě, že i tito ze stejných důvodů bezvýdělečnosti nebo výdělečnosti nedostatečné nejsou s to povinnosti této dostáti, nastává péče orgánů veřejných. Jak trudným zjevem je, spatřujeme-li v chudobinci rodiče dětí dobře opatřených, kterým by nijakých obtíží nepůsobilo, kdyby rodiče takové opatřili sami. Mají také orgány veřejné v takových případech právo domáhati se, aby děti svou povinnost konaly, po případě náklady z fondů veřejných vynaložené nahradily. Naproti tomu přispění jednotlivce a domácnosti tam, kde nejedná se o osoby příbuzné, jest výkonem dobročinnosti (viz Almužna), která však se zřetelem k tomu, aby síly její nerozptylovaly se na osoby podpory nepotřebné nebo nehodné, organisuje se veřejným **ch**-m tak, že jednotlivci a domácnosti skládají do fondů veřejných své jinak rozptylované příspěvky najednou, aby jich vhodně bylo užito a za to požívají odznaku, jenž na dveřích příbytku ohlašuje, kam cizí chudý má se o podporu obrátiti. Také jinak ulehčuje se toto břemeno jednotlivcům a domácnostem, jedná-li se o osoby výdělku schopné, však výdělku nemající; děje se to zřizováním noclehářen a veřejných stravoven nebo opatřením t. zv. střídy a podporou nezaměstnaných na útraty státní. Ve stravovnách nebo při střídě (stravování v různých domácnostech) neuděluje se podpora zdarma, nýbrž žádá se za ni výkon pracovní buď pořadem opatření v různých domácnostech, buď v práci nebo opatření ve stravovně a za práci zde nebo jinde přidělenou. Jinak prostředkem veřejné dobročinnosti opatřují se osoby chudé podporami naturálními (oděvem, stravou, léky) nebo peněžními i ve vlastních domácnostech nebo v ústavech k tomu zvláště zřízených, v chudobincích, sirotčincích, chorobincích, nemocnicích, útulcích atd. Důležitým podkladem **ch.** je při tom Domovské právo (viz t.), kteréž ukládá obci domovské povinnost o své chudé tím či oním způsobem se starati.

Chudoba zaviněná je kletbou bez naděje, bez vyhlídky v lepší budoucnost, bez radosti, těžkým závažím, které znemožňuje krok kupředu, je překážkou neodvislosti, každé samostatné úpravy života, závorou na ústa, která nemohou vysloviti vlastního mínění a přesvědčení, a konečně i zlem, které překáží i tomu, aby chudý bydlil tak, jak toho žádá zdraví a mravnost. „Chudoba cti netratí" — ale právem jen u těch, kteří zchudli nepředvídanými okolnostmi, často bez vlastní viny. **Ch.** však není ctí, nýbrž je hanbou pro každého, kdo neučinil vše možné, aby se jí zbavil, aby své poměry zlepšil, **ch.** je nectí tam, kde jí mohlo býti zabráněno, není požehnáním tam, kde je následkem špatné, neužitečné práce, nespořádaného života, marnotratnosti, požitkářství a lenosti, kde vznikla vlastní těžkou vinou. Avšak i nezaviněná **ch.** pozbývá své cti a nemůže se státi požehnáním, pokud nedostává se důvěry ve vlastní schopnost vyšinouti se a zbaviti se jejích pout. V takových případech je **ch.** slabost duševní. **Ch.** je stav v pravém smyslu slova nepřirozený, stav úporný všemu pokroku, je záludným škůdcem nových pokolení. (Srovn. Dr. Lad. Jeništa, *Vliv chudoby na zmrzačení dětí*) a musí proto býti potírána všemi prostředky a především prostředky, které má každý sám v sobě, ale ovšem i všemi silami a prostředky veřejnými, nikoli však tak, aby ten, kdo **ch**-bě podlehl, jen na ně mohl spoléhati.

Chudoba (Cudova), klimatické horské léčebné místo v Kladsku se železitými kyselkami, rašelinými lázněmi, masáží a elektrotherapií, z Čech zbytečně hojně navštěvované, ač těm, kdo

vystupují na Vrchmezí, jako turistický cíl vítané.

Chudobka viz Sedmikrása.

Chudokrevnost (*anaemie*, srovn. Blednička, Bělokrevnost a Nedokrevnost) jest choroba krve, spočívající v nedostatku nebo rozpadávání se červených tělísek krevních a nedostatku haemoglobinu čili barviva krevního, takže následkem toho nedostává se krvi dostatek kyslíku, jejž krvinky červené přivádějí, bílkoviny a plasmatu, vůbec látek potřebných k výživě těla, které proto scházejí. Nedostatečnost krve k výživě těla může ovšem povstati také úbytkem krve, kterýž stav zoveme však nedokrevnost (viz t.). **Ch.** vzniknouti může 1. místně tlakem nebo jiným stavením krve, takže jen jistému ústrojí se krve a výživy krví nedostává, což je pomíjející stav nedokrevnosti. — 2. Povšechně ve všech cevách a všech ústrojích těla a to buď *a*) jako **ch.** druhotná, t. j. následek některé choroby vleklé a vysilující, jako na př. tuberkulosy, malarie, příjice, nemocí ledvin, žaludku, střev, otrav a prudkých nemocí infekčních, nebo také ve stavu jinak zdánlivě zdravém jako následek vnitřního nebo vnějšího krvácení, na př. z nosu, ze žaludku, plic (viz Chrlení krve a Krvácení), střeva a konečníku (viz Městky), dále jako následek nedostačující výživy a pohybu na zdravém vzduchu (**ch.** školní a proletářská u dětí), duševní námahy, zejména u dětí, nedostatečného zažívání vlivem vad nebo zvrhlosti ústrojí zažívacího, cizopasníků v něm nahromaděných (škrkavek, tasemnic a p.), zatížení nervové soustavy starostmi a rozčilením a p. Počet krvinek i barviva krevního v těchto případech je zmenšen; *b*) jako samostatná nemoc bledníčka nebo bělokrevnost (viz t.). 3. Zhoubná, kdy postiženy jsou samy ústroje krvotvorné (slezina, morek kostní) a kdy jde snad i o chorobu infekční nebo otravu krve. Vystupuje tato **ch.** ve dvojím tvaru: *a*) kdy krvinek (sotva několik set tisíc v 1 mm³) i barviva je málo, tohoto přece poměrně více, protože se krvinky rozpadají a barvivo z nich přechází do sera krevního. — *b*) Kdy krvinek červených je mnoho (9—15 milionů v 1 mm³) a rovněž i barviva (110—115%). — Podle výše vylíčeného také **ch.** různě se jeví i různě se léčí a různý má průběh. Viz Chudokrevnost druhotná a Chudokrevnost zhoubná.

Chudokrevnost druhotná postihuje nejen lidi hubené, ale i tlusté, otylé i dlužno hledati často příčinu **ch**-i v nesprávném složení krve následkem nesprávné, nedostatečné výživy nebo vlivem některé vady či choroby výše naznačené. Obyčejná výživa zvláště v městech přivádí krvi málo sodných sloučenin, následkem čehož již městná se mnoho kyseliny uhličité v krvi; toto městnání kyseliny uhličité stupňuje se však také zvolněným dýcháním v uzavřených a špatně větraných místnostech, nedostatkem pohybu a p. vlivy i má za následek nedostatečné zásobování kůže krví, takže nemohou se dostatečně koží vypařovati látky vzniklé rozkladem a hromadí se v těle jako autotoxiny (jedy), kteréž samovolně snaží se z těla fysiologicky se vylučovati zřeďováním — objevuje se žízeň (žízeň chudokrevných), již často postihujeme u dětí nevědouce, kde by k žízni byla dána příčina. Ale přejímáním tekutin krev se zřeďuje a zvodnatění její přivádí s sebou poměrné zmenšení počtu červených krvinek a zeslabuje okysličovací mohutnost krve. Důsledkem toho jest opět nedostatečné spalování látek tělem přijatých, v prvé řadě bílkovin, které k tomu většího množství kyslíku potřebují, a tak na jedné straně ochuzuje se krev opět o potřebné množství bílkovin, na druhé straně je zřejmo, že bílkovinná (tedy především masitá) strava není lékem proti **ch**-i, za který se často vyhlašuje, není-li při tom jiných činitelů, kteří by vydatnější okysličování v těle způsobili. Tu snadno se pak stává, že místo krve a svalů z masité a t. zv. silné stravy vytvořuje se tuk a člověk chudokrevný stává se otylým, a protože při tom v krvi a těle hromadí se i zbytky nedostatečně okysličených látek, jeví se u něho náchylnost ke dně a chorobám ledvin. U lidí přirozeně k hubenosti náchylných masitá a silná strava za okolností jinak souhlasných vyvolává při nedostatku sodných sloučenin zjev zcela opačný. Zde vzniká při rozkladu bílkovin značnějši množství kyseliny sírové, která rozrušuje látky tělotvorné a tedy i červené krvinky a tělo pak vůčihledě hubne a schází i při nejsilnější stravě. Nedostatečná výživa při snížené chuti k jídlu a zrychleném tepu (80—100 za min.) a dechu způsobuje ochablost a únavu svalstva, nedokrevnost mozku (mžitky před očima, závrať, mdloby, hučení v uších, u těžce nemocných může nastati i oslepnutí); srdce se zvětšuje, činnost jeho ochabuje (na něm i cevách krčních pozorují se dmýchavé šelesty), nedostatečný proud krve cevami způsobuje otoky (na př. na kotnících) a p. degenerativní změny. Zevnější bledost není vždy příznakem této **ch**-i (srovn. Bledost dětí), jen nedokrevnost viditelných sliznic a boltců ušních je kritickou známkou **ch**-i a bledost, po nakažlivých chorobách se dostavující. Léčba řídí se dle příčiny, kterou může vyšetřiti jen lékař a její léčbu zaříditi dříve, nežli se přikročí k léčbě výživnou stravou. Zlepšení výživy nelze docíliti hojnou stravou bez určitého výběru a při nesprávném poměru mezi příjmem a vydáním. Je však dobře věnovati pozornost těm potravinám, které obsahují sodné, vápnaté a železité sloučeniny. K těm náleží ze živočišných krev, vejce, játra a mléko, z rostlinných špenát, sladká jablka, červené jahody a čočka, z nápojů jablkové víno. Jednostranná výživa jednou nebo druhou potravinou toho druhu vedla by nicméně na scestí. Nutno počíti sice se silnou, ale lehce stravitelnou stravou bílkovitou (vejce syrová, později na měkko vařená, studené, t. j. za studena připravené bouillony, syrové nebo jen mírně opékané maso, syrová šunka,

beefsteak), ale při tom s hojnou zeleninou vařenou neb dušenou (zvláště doporučují se zeleninové polévky, chřest, hadí mord, nenakládané zelí vařené jen s máslem, nikoli s octem), a vždy s pohybem na svěžím vzduchu, kde dýchání hluboké zvláště mírným tělocvikem se povzbuzuje. To jest asi základní pravidlo, co činiti třeba, mnohem více je toho, čeho jest se varovati nebo co obmezovati nutno. K povzbuzení trávení, je-li toto ochablé, možno u dospělých osob vzíti malé sklínky některého medicinálního vína (malaga, madeira, portské, maltoferrochinové, serravalo), které není ani trpké, ani nakyslé, spíš možno v něm máčeti kůru chinovou (70 g v láhvi několik dní = víno chinové); u dětí třeba i to obmeziti nebo jen dle rady lékařské se řiditi. Lehké pivo oslazené s rozkloktaným vejcem může býti mladým i starým prospěšné, těžších piv a ležáků jen dospělé osoby mohou a jen po jídle maličko (polovinu vinné sklenky) požíti. Z jiných nápojů dovoleno jest mírné pití nepříliš silné kávy, která trávení povzbuzuje, ráno však je lépe před kávou požíti mléko, čokoládu bez vanilky nebo lépe kakao, které dobře zvláště u dětí poslouží. Chudokrevní libují si často ve vodách uhličnatých, ale takových smějí požívati jen málo a když, tedy nejlépe s mlékem; vůbec však kyselých nápojů a jídel, také jídel příliš slaných dlužno se varovati. Zato tuky působí blahodárně; slanina, výrobky ze slaniny a krve (jelita, tučnice, jaternice) k tomu se hodí. Bramborů, moučných jídel, kyselého ovoce třeba se varovati, ale všecky zeleniny nekyselé, špenát, luštěniny slupek zbavené (čočka), zasluhují velké přednosti. Při vycházkách a tělocviku na volném vzduchu třeba však šetřiti opatrnosti, aby se chudokrevní příliš neunavili, nezpotili a v náhlých přechodech teploty nenachladili; jim svědčí mírný pohyb, ale častý, místnosti mírně teplé, nestudené, ale také nepřetopené, lože prosté, bez příliš hřejivých peřin, mírně vlažné lázně s mírnou masáží těla a pravidelný spánek bez dlouhého povalování se na loži. Chudokrevným prospívá celková masáž těla, která upravuje oběh krevní, chuť k jídlu a stolici, léčba u moře, solné teplé lázně (35 až 40° C), světelné lázně elektrické, naproti tomu působí nepříznivě chladné lázně říční. Veliký je počet železitých preparátů a léčiv (důležité je, že nesnesou se s dietou mléčnou), o jichž účelném užití může rozhodnouti jen lékař. K lázeňské léčbě **ch**-i doporučují se kyselky železité (viz t.), alkalicko-muriatické prameny (viz t.); pro léčbu klimatickou Bechyně, Letiny a Brandýs n. Orlicí v Čechách, Rožnov, Kostelec a Tišňov na Moravě, Lubochňa, Štrbské Pleso a Tatranská Lomnica na Slovensku. O většině děje se zmínka při bledničce. Viz Anaemin, Arsanaemin, Arsen, Ascolein, Benevit, Bioferrin, Biokolan, Calcium, Ferrisaccharid, Ferrochinomel, Ferrmaltin, Ferrosajodin, Ferrovitasa, Haemol, Haemoglobin, Hypofosfit, Jekasol, Kefir, Lecifèrchin, Lecithin, Lipanol, Liquoferrin, Maltocol, Maltolecithin, Nellosan, Neohaemin, Neurokratin, Panis, Peptonaty, Perdynamin. Srovn. Mléko, Vápno, Sodík, Železo a Vitaminy.

Chudokrevnost zhoubná čili prvotní (perniciosní) prozrazuje se bledostí (viditelné sliznice jsou bledé) s nádechem do žluta, na skráních a předloktí do hněda, nechutenstvím, zácpou, netečností, silným bolením hlavy, závratěmi, hučením v uších, tlakem na prsou, bolestmi v hrudní kosti a dlouhých kostech nohou, otoky kolem kotníků, častým krvácením z nosu, malými výlevy krevními v kůži a na sliznicích (na pozadí očním způsobují, že nemocní vidí černé skvrny). Činnost mozku ochabuje (dostavuje se vlivem toho časté říhání a zvracení), srdce se zvětšuje, tep zrychluje, slezina se zvětšuje, stav je stále bídnější, za stavu sešlosti a všeobecné skleslosti při stoupající teplotě nastává i smrt. Zde je na místě podávání železitých a arsénových, thoriových léků, jimiž lékaři mohou docíliti jednou nebo dvakrát přechodného zlepšení, nikoli však vyléčení. Podobného účinku docíleno injekcemi krve nebo exstirpací sleziny, která vyvolává dráždění činnosti dřeně kostní; trvalejšího účinku, byla-li slezina prozařována velkými dávkami radia. Úspěšné léčby docílil dr. Hecht injekcí caseosanu, jenž rovněž vyvolává dráždění činnosti dřeně kostní. Velmi dobré účinky má transfuse zdravé krve. — Zcela opačný je druhý způsob **ch.** zhoubné, kde viditelné sliznice i pokožka jsou překrveny (zvláště nápadné je to u spojivky oční, která vypadá jako prudkým zánětem napadená); také cevy jsou rozšířeny, jeví se náklonnost ke krvácení (krev je tmavá a rychle se sráží), slezina se značně zvětšuje, moči se vylučují bílkoviny. Nemocný je ochablý, nemá chuti k práci a může nastati u něho smrt vnitřním krvácením. Léčba se vyhýbá železitým lékům i potravinám železo obsahujícím, volí se proto dieta opatrná, léčí roentgenováním sleziny a p.

Chůdy jsou z nouze v Lažinách, písku a horách ve sněhu pro lidi dobře secvičené dobrou pomůckou k chůzi, kteréž s prospěchem použije i člověk zmrzačený, ale tělocvičným nářadím pro mládež rozhodně nejsou, neboť pádem, k němuž poskytují hojně příležitosti, může se přihoditi značné poškození těla.

Chudých právo spočívá v nároku na jisté výhody hmotné při soudním hájení práv jejich. Chudým pokládá se v takovém případě ten, kdo vysvědčením potvrzeným od úřadu obecního a politického prokáže, že bez újmy výživy své a své rodiny nemůže zapraviti útraty s vedením sporu spojené. Osobě takové může soud pro případ, pro který bylo vysvědčení vydáno na žádost podanou uděliti **p. ch.**, t. j. prozatímné osvobození od kolků a procesních poplatků státních (zaplatí tyto strana protivná, podlehne-li), osvobození od poštovného v korespondenci úřadů s dotyčnou osobou chudou nebo s jejím zástupcem, jakož i úřadů mezi

sebou v záležitosti její, prozatímné založení hotových výloh (svědečného, diet úředních, poplatků znaleckých, insercních a p.) z pokladny státní, jakož i opatření bezplatného zástupce (ex offo), kde právního zastoupení je třeba. V případě, že zastoupení takového třeba není, ale že příslušným jest k vyřízení jiný soud nežli okres. soud bydliště osoby chudé, může tato výpovědi své složiti protokolárně u okres. soudu svého bydliště se žádostí, aby zaslány byly soudu příslušnému a tam aby jí z řad úřednictva státního nebo soudního ustanoven byl zástupce k bezplatnému hájení jejích práv. Takového zástupce ustanoví jí soud také v případě, jedná-li se o odvolání z rozsudku, které jen advokátem může býti pořízeno. Strana domáhá se **p-va ch.** žádostí písemnou nebo protokolární u soudu, kde má býti rozepře vedena, nebo je-li vzdálena, u okres. soudu svého bydliště, který ji soudu procesnímu zašle. Výhody **p-va ch.** vztahují se i na případnou exekuci v případě probry sporu. Osoby, které neprávem domohly se **p-va ch.**, podléhají pokutám do 400 K a ručení za zapravení všech útrat a poplatků, kterémuž podléhají i osoby, které by nesprávnými údaji nebo potvrzeními jim k tomu byly dopomohly.

Chuchvalce v mouce tvořívají se při zadělání, není-li mouka dosti proschlá. Prohřívá se proto mouka před zaděláním a prosívá; velmi prospěje, snese-li to předpis zadělání, přidání trochu soli. Vznikají také, míchá-li se mouka s vodou teplou nebo horkou, místo se studenou. Ve vodě teplé protrhávají se blanky zrn škrobových a vnitř obsažená granulosa rychle bobtná a mění se v maz, který obklopuje zrnka ještě nedotknutá a tato zůstanou beze změny, takže teprve v moučníku nebo pečivu maz se tvoří. Tomu lze jen mícháním nebo zaděláním za studena předejíti a teprve později dle potřeby teplou vodu nebo mléko přidati.

Churavost jest pocit svědčící nějakému porušení pravidelných pochodů duševních neb tělesných, tedy porušení zdraví. Pocit takový mívají někteří lidé silněji, jiní slaběji, první jsou vyděšeni každým pocitem takovým nebo aspoň vybledávají hned pomoc lékařskou i v době, kdy třeba ani nelze vypátrati, jedná-li se o nějakou chorobu, nebo i tehdy, kdy vůbec žádné choroby není (viz H y p o c h o n d r i e), druzí naopak přehlížejí takové pocity a chodí třeba i s těžkou chorobou (tyfem, vadou srdeční, katary různého druhu), až je náhlá katastrofa zachvátí. Zlatá střední cesta je nejlepší: nepřehlížejme a nepodceňujme nikdy skutečných pocitů **ch**-i; jich přemáhání často zhoršuje nebezpečí hrozící nemoci, ale také nepřehánějme bázeň jimi vyvolanou a hleďme vyšetřiti, je-li k nim skutečně důvod čili nic.

Chuť jest pocit, který vzniká podrážděním nervů, které jsou způsobilé uvědomiti ústředí nervové o složení a podstatě požívané potravy. Tyto nervy, jimž říkáme chuťové, mají své konečky v jazyku, ale také v patře, částečně i v mandlích a zadní stěně hltanu. Hltan je sídlem **ch**-i a podstatou její pohyb jídla až na místo, kde se vlastní reflex **ch**-i vyvolává, t. j. na místo mezi nejzazším koncem jazyku a úžinou hltanu. Vzpírá-li se hltan něco přijmouti, vzniká nechuť k jídlu. Pevné ani plynné látky nemohou působiti na tyto nervy, když nebyly dříve rozpuštěny slinami a výrony sliznic, jimiž dutina ústní je vyložena. Je však zapotřebí jistého nejmenšího množství látky rozpuštěné, aby byl vzbuzen pocit **ch**-i, nicméně řídí se i toto množství větší nebo menší vnímavostí nervů chuťových; takové nejmenší množství činí na př. u cukru 3—38 mmg, u soli 1—36 mmg, u kyseliny sírové 0·4 mmg, u chininu 0·04 mmg, u síranu strychninu 0·005 mmg. Je tedy zřejmo, že mohou býti velmi jedovaté látky, jichž přítomnost nám nervy velmi pozdě nebo vůbec ne (sublimát), a jiné, které velmi brzy ohlásí. Pocit chuti vzbuzují zpravidla látky krystalické; látky koloidní pak v míře menší. Mezi alkaloidy vzbuzují nejdříve pocit **ch**-i látky hořké, mezi uhlohydráty látky sladké. Sladce chutná však také formalin, glycerin, saccharin, cukr olovný, soli berylové a p. Důležitou úlohu hraje paralysa účinku. Na př. po vypláchnutí úst síranem měďným nebo manganistanem draselným chutná dým doutníku sladce, po vypláchnutí chloridem draselným nebo zředěnou kyselinou sírovou chutná sladce i čistá voda; 1% roztok kuchyňské soli nebo chininu nemají chuti, ale po nich roztok cukru chutná abnormálně sladce. Také smíšené roztoky mají na **ch.** zvláštní vliv. Zředěná směs cukru a soli dává **ch.** mdlou; směs hořkých a sladkých látek obtížně zastírá chuť jedné nebo druhé. Žvýkání listů gymneny potírá vnímavost **ch**-i pro látky hořké a sladké (pro cukr i chinin), zato **ch.** pro látky kyselé a slané se zachovává. Také teplota látek rozhoduje o **ch**-i. Nejpřiměřenější je teplota mezi 10—20° C; ledová voda i voda 50° C horká **ch.** otupuje, proto nechutnají nám horké pokrmy, pokud neochladly, a studené (na př. i pivo), dokud nenabyly jisté teploty (8°). Smysl **ch**-i je mohutnost vrozená, mění se tedy u jednotlivce i u celých národů; na čem jedni nalézají zálibu, je druhým třeba odporné. Látky nerozpustné nemají pro nás žádné **ch**-i, mohou ale přece jistý pocit způsobiti podrážděním nervů; tak na př. galvanický proud vzbuzený kovovými proužky k jazyku přiloženými (na jazyk měděný nebo stříbrný, pod jazyk zinkový) tak, aby se stýkaly, vzbuzuje **ch.** inkoustovou. Pocity **ch**-i vzbuzují však také vnitřní změny zejména v krvi a duševních představách; říkáváme, že máme na něco **ch.** majíce skutečně pocit, jako bychom to již požívali; někdo na př. není zvyklý svačiti dopoledne; svačí-li však někdo vedle něho, snadno dostane **ch.** také na podobnou svačinu. Ne neprávem se tvrdí, že při jídle „roste **ch.**" nebo dokonce živá představa může způsobiti, že zmocňuje se nás pocit chuti nebo nechuti až ošklivosti k pokrmu. Podrážděním krve a nervstva mohou i choroby a jiné stavy těla (srovn. též C h t í č) způsobiti zvláštní pocity chuťové. Nervy chuťové rozvětvují se v drobných bradavkách jazykových a **ch.** je

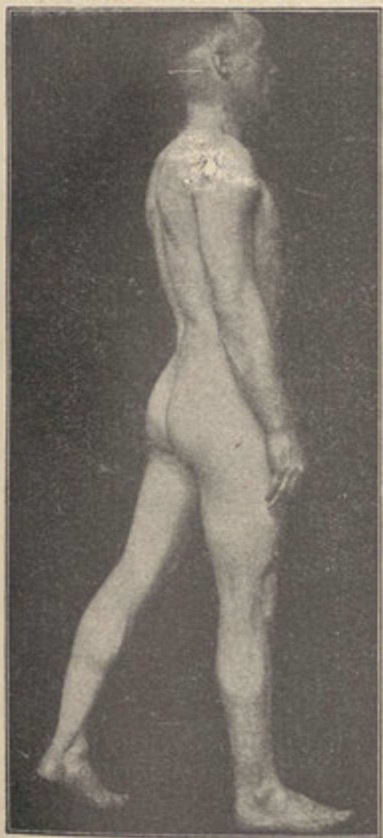
proto tím patrnější, čím více se hmota rozpouští a čím vydatněji mezi tyto bradavky vniká, což zejména třením jazyku o patro nebo pysky se děje. Pocit **ch**-i vyjadřujeme slovy majíce základní čtyři pojmy pro ně, říkajíce, že látky mají **ch.** kyselou neb slanou, hořkou nebo sladkou, avšak mezi těmito základními pojmy je mnoho takových, kterých dost určitě označit nelze; pomáháme si označeními jako je **ch.** louhovitá, mýdlovitá, svíravá, olejovitá, slizovitá, hnilobná, moučnatá, ostrá, kovová a p. Často však požíváme látky, které o sobě se vyznačují různou **ch**-í, avšak spojením vzájemně se doplňují nebo mírní i povstává tak harmonie nebo disharmonie **ch**-i, důležitá pro velkou většinu pokrmů a nápojů. Kuchaři a kuchařky, kteří své nervy chuťové náležitě nevycvičili, aby takovou harmonii **ch**-i dovedli rozeznávati, nikdy nedovedou připraviti jídel opravdu chutných, k čemuž ostatně je potřebí také jistého vkusu, t. j. smyslu pro **ch**-i jemné a ušlechtilé. Vkus tento je v blízkém příbuzenstvu se vkusem vůbec, k jehož výchově je potřebí jistého stupně vzdělání. Požadavkem **ch**-i řídí se také pořad, v jakém se jídla podávají. Pro povzbuzení **ch**-i počíná pořad pikantním hors d'oeuvre, sklínkou lihoviny nebo v občanské kuchyni kořeněnou polévkou. Důležitou věcí je i nálada; ve veselé společnosti je lepší **ch.** k jídlu, za nálady trudné, v hněvu pozbýváme **ch**-i. Dráždění a povzbuzování **ch**-i za tím účelem, aby se více jedlo, je prostředkem záludným, když podráždění **ch**-i vzbuzuje snahu co nejvíce jídla požíti, t. j. rychle polykati, t. j. mnoho jísti a špatně zažívati. (Viz Jedlictví.) — **Ch.** je kromě toho všeho prostředníkem pro přijímání a trávení potravy. Bez **ch**-i (viz Nechutenství) zažívací ústrojí nerado přijímá nebo nepřijímá potravy, jeť změna nebo ztráta **ch**-i k jídlu známkou porušeného trávení nebo často nejprvnější předzvěstí choroby zdaleka se ohlašující, naproti tomu **ch.** neporušená, zdravá je příznivou předzvěstí pro zdravý stav ústrojí (srovn. Hlad a Jídlo). Z těch důvodů se často **ch.** povzbuzuje různými dráždidly (viz Hořké látky, Chinová kůra a j.), avšak cesta tato je často chybná, kde ztráta **ch**-i není sama nemocí, nýbrž jen její známkou. Provází na př. ztráta **ch**-i i počínající těhotenství.

Chuť k práci je důležitým základem pro život. Většinou je člověku vrozena, výjimečně je vrozena také nechuť k práci. V obojím případě musí výchova vynasnažiti se, aby se práce neznechutila, aby nestala se břemenem, něčím nedobrovolným, nuceným, tísnivým, ponižujícím nebo dokonce trestem. Je nesprávné, jestliže dítěti se neposkytuje dost příležitosti k praktické a manuelní činnosti; stejně je chybou, obmezuje-li se později práce na tu příležitost, kterou poskytuje škola, a dokonce jestli ještě nevhodným zatěžováním dítěte mimo školu duševní prací a domácími úkoly přetěžováním, ukládáním výkonů, které netěší, vyžadováním výkonů v nepravý čas, protahováním jich do noci, nedostatkem povzbuzení, t. j. nedostatkem radosti z práce vzbuzuje se nechuť a odpor k práci, aniž by se pečovalo o náležité vystřídání práce duševní a ruční, aniž sport a hry, kteréž prostředky opět jen radost z duševní práce mohou stupňovati. Ovšem hra a sport nemohou nahraditi práci skutečnou. Děti, které kromě úkolů a práce školní směly si vždy jen hráti, stejně stávají se často lenochy, jimž žádná skutečná práce nevoní, kteří nedovedou nikdy sami sobě pomoci, nejsou schopni žádné oběti pro sebe ani pro jiné, protože vždy jen myslí na své vyražení a klidí potom za to mnoho zklamání v životě. Ti nenaučí se nikdy práci milovati.

Chůva, děvče k chování a opatrování dítěte, béře se zcela nesprávně obyčejně z dívek příliš mladých, nezkušených, často i slabých. Následky toho objevují se často v onemocnění nebo i zmrzačení dětí, buď následkem nesprávného opatrování, nesprávného chování, k němuž třeba u chůvy není ani dosti síly, neřku-li vědomosti (viz Chování). Důležité je však také, aby **ch.** měla jisté vzdělání, aby dovedla s dítětem vhodně hovořiti. K tomu však se obyčejně nepřihlíží, i není pak divu, jestli dítě, u něhož převládá napodobovací schopnost, buď nemluví, je-li **ch.** nemluva, nebo mluví špatně nebo se dokonce přiučuje věcem zcela nechutným a nepříslušným. Mnozí rodičové i v tom si dokonce libují, místo aby to kárali a hledali původ v chůvě. Neméně důležité je, aby vedle vzdělání, schopnosti rozhodly i zkušenosti, které má jen osoba starší, aby bylo u chůvy vyhledáváno dokonalé zdraví, úzkostlivá čistotnost, naprostá přesnost a svědomitost. Ani nejsvědomitější osoba nesmí býti u dětí trpěna, má-li „slabé plíce", špatný chrup, nečistou pleť a vůbec nezdravý vzhled. Pro výchovu chův zřizují se v cizině zvláštní školy (v Paříži *L'école des bonnes d'enfants diplomées*), u nás zavedla tříměsíční kursy pro chůvy Útulna ženská v Brně.

Chůze jest střídavý pohyb dolních končetin za účelem změny místa prováděný, jejž vyvoláváme, jsouce již od malička v něm cvičeni, mechanicky a působíme na jeho proměnlivost cvikem, zvykem, rychlostí, způsobem obutí atd. Mechanicky, t. j. bez našeho přičinění uvádějí se při chůzi v pohyb nejen svaly končetin, ale i svaly sousedních částí těla; jako každým pravidelným výkonem svalů vyvolává se chůzí značný vliv na pohyb plic a oběh krve, tudíž i dýchání, na pohyb střev, tudíž i trávení a postup jejich obsahu (stolici), takže **ch.** jest nejjednodušší pohyb (viz t.), jenž má přímý vliv na zdravotní stav těla. Protivou jeho je sedění (viz t.). Kromě naší vůle působí na ráz **ch.** i jiné vlivy zevnější i vnitřní; bezděčně měníme ráz **ch.** na př. dle taktu hudby nebo dle společníka, s nímž jdeme, dle myšlenek, jež nás ovládají (v zármutku chodívá se zvolna, v rozčilení rychle), jinak má na ráz **ch.** vliv utváření končetin (rovných či křivých, rhachi-

tických, nebo vadami stižených), pohlaví, stáří i velikost těla, kterouž poslední zejména řídí se délka kroku, konečně pak lze jí určitého rázu dodati cvikem a sílením svalů, kterýmž lze i chůzi neobratnou a nepěknou přiměřeně změniti a zdokonaliti. — Kostra lidská volně pověšená stáčí kosti nohou dovnitř, kosti rukou na venek, takže chodidla dovnitř, dlaně na venek se obracejí. Tento přirozený pohyb, pocházející snad ještě z doby, kdy člověk byl čtvernožcem nebo čtverrukým tvorem, nutno



Obr. 100. Kráčející silný muž se svalstvem bezvadně vyvinutým.

cvikem přemáhati. Dítě, které se právě počíná učit chodit, klade chodidla dovnitř a nenaučí se pevnější chůzi, pokud mu schází síla a vůle, aby přemohlo přirozený tlak. Skoro všechny ženy nedostatkem sebekázně a sebevlády kladou chodidla, někdy jen jedno a hlavně levé poněkud dovnitř. Dospělý člověk i proti své vůli vrací se k tomuto přírodnímu, přirozenému pohybu při větší námaze kloubů chodidla, jako na př. při stoupání do hor nebo do vysokých schodů. Klouby chodidla ženského jsou přirozeně slabší nežli klouby mužské, proto ten přirozený pohyb nesnadněji překonávají, spíše se mu poddávají. Výsledky různosti ch. pozorují nejdůkladněji obuvníci, ač snad ještě žádnému nenapadlo státi se „grafologem“ ošlapaných podešvů a zešmaťchaných podpatků. Právě ti, kdo nemají chůzi dostatečně pevnou a poddávají se přirozenému pohybu kloubů dovnitř, zešmaťchávají jeden neb oba podpatky. Čím pravidelnější je člověk, tím je také pravidelnější jeho chůze a stejnoměrnější ochození obuvi. Avšak chůze není jen pohybem nohou! Pozorujeme-li jdoucího člověka, vidíme, že stejně rytmicky jako nohama pohybuje i rukama, ano že se při chůzi uvádí v pohyb i celá horní část těla a hlava a že se při tom vyvinuje i rytmický zvuk (dopadem chodidel). Celý ten rytmus pohybu má do sebe cosi nápadně výjimečného a bedlivější pozorovatel sezná, že význačnost celku mění se u jednotlivých osob, že teprve všecky ty pohyby dávají skutečný obraz ch., která u jednoho je pobybem ušlechtilým, u druhého neušlechtilým, u jednoho imponujícím, u druhého jen teatrálním, krátce vidíme, že celkový ten obraz ch. je zevním charakterem osoby, kterým působí určitý dojem ve svém okolí. Jinak chodí, kdo se v chůzi jako Sokol nebo vojín cvičil, kdo se jí vyučil v tanci, jinak, kdo tančit neumí, kdo se cvičil v chůzi na procházce dle lékařských předpisů, jinak, nežli kdo chodí ledabyle, bez ohledu na své zdraví; také zaměstnání, sport a p. mají vliv na chůzi. Je ostatně v živé paměti, jak ženy změnily svou chůzi v úzkých sukních dle módy. Vyškolené oko dovede brzy vypozorovati tyto prameny, jež měly vliv na změny ch., i odkrýti její vady. Pohled na člověka bezvadné ch. je esthetický požitek tak jako na člověka krásně tančícího. Obdivujeme se lehké, vznášivé chůzi krásně vzrostlé ženy a těšíme se ze hry pohybů, při tom se vyrovnávajících. Žena, kteráž je více nežli muž nadána pro posuzování všeho zevnějšího a tělesného, rozumí dobře tomu, jak svou chůzi uzpůsobiti svým citům, své líbivosti, ješitnosti a ať jakkoli jinak je jmenujeme. Jakmile se člověk hne a kráčí, vystupuje zřetelně najevo jedna nebo druhá jeho vlastnost, nebo vlastností několik. Ch. prozrazuje svobodu, nepoddajnost nebo poddajnost, pravdivost nebo prolhanost, obmezenost nebo chytrost, skromnost nebo neskromnost, poníženost nebo povýšenost, kolísavost nebo ráznost, čistotu nebo nečistotu a dokonce i okamžitou náladu. Vnitřní stavy jeví se v pohybu i říkáme, že dítě skáče radostí, rozhněvaný rozčilením dupe nebo pobíhá, jiný utíká jako blázen, člověka, jenž vyznamenává se nedisciplinovanou chůzí, nazýváme šlendriánem, u jiného označujeme chůzi jako těžkopádnou, neboť je nerovnovážná a líná, jiný zase jde, jako když tančí, a tušíme v něm člověka lehké mysli. Poměr ch. k vnitřním stavům duševním je pravděpodobně psychologicky těsnější nežli poměr způsobu a tvarů písma. Rychlost ch. stojí v určitém poměru s délkou kroku, kterouž prodloužiti nebo zkrátiti jest v moci naší vůle až po jistou hranici. Při mírném zrychlení, při němž počítá se 65 kroků za minutu, zvětšuje se délka kroku samovolně jen málo, mnohem značněji při 66—75 krocích za minutu, zato ale při dalším zrychlení se

krok již zmenšuje; nicméně ještě do 85 kroků za minutu celkový výsledek **ch.**, t. j. pochod se zrychluje, avšak svalstvo unavuje, takže při zvětšení nad 85 kroků za minutu pochodu již zrychliti nelze, naopak rychlé únavy se dociluje. Čím pak **ch.** je obtížnější následkem toho, že buď neseme břemeno anebo máme přemáhati stoupání do vrchu, tím více se doporučuje zmenšovati rychlost co do počtu kroků za minutu, čímž bezděčně krok se prodlužuje a vliv břemene nebo odporu snadněji se překonává. **Ch.** zrychlená nad přípustnou míru může míti velmi nepříznivé následky přílišným zrychlením oběhu krve a dýchání (u lidí trpících vadou dýchacího ústrojí nebo srdce může následovati zhoršení vady, choroba nebo i smrt), zpocením a p., zvláště když tyto stavy opět nenáhlým přechodem na normální stupeň se neuvedou a rychlým přechodem (zastavením, ochlazením a p.) prudká reakce se způsobí. Z těchže důvodů není zdraví prospěšno při chůzi zrychlené ještě jiná břemena



Obr. 101. Roentg. snímek normální bosé nohy.



Obr. 102. Roentg. snímek nohy v obuvi s nízkým podpatkem.



Obr. 103. Poloha chodidla na vysokém podpatku v klidu.

ústrojí ukládati, na př. zpěvem, mluvením, křikem, kouřením a p. napínati dýchací ústrojí, jemuž rychlou chůzí beztoho zvýšený úkol se ukládá, nebo před větším nebo rychlejším pochodem obtížiti žaludek pokrmy, anebo konečně i okončiny samy obtěžovati těžkou nebo jinak nevhodnou (těsnou) obuví. — P o r u c h y **ch.** mohou míti svůj původ v některé vadě okončiny (zkrácení okončiny způsobuje kulhání, bolestné puchýře na chodidle, kuří oka, noha ploská a p. vyvolávají zřetelné úchylky od normální **ch.**) anebo jsou následkem některé choroby, na př. úbytí míchy, nemoci Parkinsovy, Littleovy i četných jiných chorob nervových, rheumatismu, dny atd. Často nepatrně porušená **ch.** jest první známkou těžkého onemocnění, jemuž by se dalo i předejíti, kdyby lékař byl hned vyhledán, z kteréž příčiny nebuďtež i nepatrné závady v chůzi přehlíženy.

Chůze bosky (na boso) je vlastně **ch.** nejpřirozenější. Lidská kůže má skoro všude jen jednoduchou tkáň nervovou, jen v chodidle nohy čtyřnásobnou. Jestliže tedy člověk chodí denně ½ nebo až 2 hod. (podle roční doby a počasí) bosý, sílí tím své nervy a cevy nejlépe a při tom nejnevinnějším způsobem, neboť jak praví dr. Schacht (Wiesbaden), kožní nervy berou sílu ze vzduchu a přivádějí ji k vnitřním nervům, tedy také k oněm, které oživují svaly a cevy. Prostá **ch. b.** po suché teplé půdě (výborná pro děti v létě), podlaze v pokoji a p. může tudíž prospěti při celé řadě chorob, jež vyžadují zesílení nervů a osvěžení cev (srovn. C e v k o r n a t ě n í). **Ch. b.** p o z a r o s e n é t r á v ě, jež nazvána byla kneipováním, ač ji původně zavedl již Priessnitz, vyžaduje ovšem již nenáhlého otužování; proto chodí se hned po opuštění lůžka s počátku jen několik minut, později postupně déle, nohy se pak řádně osuší, hned obují a opět se chodí rychle až do úplného jich zahřátí. Podobnou léčebnou procedurou je pro otužilejší **ch. b.** v e s n ě h u, která je výkon silnější a lépe otužující nežli studená lázeň. Také zde je postup výkonu stejný.

Chůze na vysokých podpatcích. Ačkoli jen 7% lidí rodí se s nohou vadnou, přece již v 11—13 letech více než 50% mládeže trpí zálomem nohy a přes 30% nohou ploskou a to jen vlivem špatné obuvi, která má velký vliv na kosti nohy v době, kdy jsou velice podajné. Noha má velmi umělou tvorbu (viz C h o d i d l o); v přirozeném postoji skládá se váha těla na nejpevnější a nejvzdornější kost chodidla, t. j. na patu; to se však mění obuví, kde břímě těla se přenáší na měkkou, dutou část chodidla tím více, čím vyšší je podpatek, jenž nutí, aby se trvale chodilo po špičkách a vystavovaly klouby prstních částí při každém kroku velkému přetlaku. Kinematografie a registrační přístroje ukázaly, jak značně menší a rychlejší jsou kroky a jak tužší a trhanější i třesavější je chůze na vysokých podpatcích. Roentgenovými paprsky provedené snímky (obr. 101.—105.) ukázaly, jak šikmo posunuté chodidlo dopředu sklouzá a prsty pod přetlakem se ohýbají a kroutí. To vše přenáší se i na úkony svalové; svaly jsou spoutány ve své volné činnosti a jejich nevolnost se přenáší vzhůru na svaly beder a páteře. Konečný výsledek z tohoto řetězu příčin je přesun rovnováhy, která se jeví

v normálním držení těla. Změněné, nerovnovážné držení těla nemůže se nazvati nikterak krásným a působí i svalové bolesti v bedrech a zádech. Snímky ukazují, že se i polohy kůstek nohy mění a klouby porušují. Neméně důležité je však, že svaly nejen chůzí, ale i touto nepřirozenou polohou v napětí udržované svým stahováním vyvinují přechodný tlak na žíly, takže krev z dolních končetin k srdci vytlačují.


Obr. 104. Poloha chodidla na vysokém podpatku v chůzi.

Je nasnadě, že jistý prospěch, který zdá se z toho vyplývati, je vyvážen nepříznivým vlivem na oběh krve. I nepřímé účinky **ch.** na vysokých podpatcích zasluhují zmínky: chůze, která po delší dobu není příjemná, nutí, aby se méně chodilo a více sedělo, což nikterak zdraví neprospívá. Volný pohyb svalů a šlach je spoután, to béře noze volnost jejího přirozeného pohybu, svaly, jež náležitě nepracují, slábnou a zakrňují. Tělo, jak z obr. 105. je patrno, není s to zachovati si rovnováhu, proto také držení těla při chůzi na vysokých podpatcích není přímé, neboť těžiště je posunuto nikoli na špičky, nýbrž na střed, t. j. nejslabší část chodidla.


Obr. 105. Postavení nohy na podpatku 8 *cm* vysokém s vložkou.

Chůze po špičkách ve výponu, t. j. ve vypětí celého těla vzhůru uvádí v činnost plíce i ve hrotech, kde bývají nejklidnější a kde se proto rády a záhy zahnízďují počátky tuberkulosy, důkladnější činnost plic má za následek i lepší činnost srdce. Je-li obuv pružná, ohebná s nízkými podpatky, možno tento tělocvik provozovati i v obuvi, jinak nutno jej prováděti bosky, s počátku jen krátce, později déle, jak dlouho se výkon snese. S touto **ch**-zí po špičkách nelze však srovnávati **ch**-zi na vysokých podpatcích, která je škodlivá (viz t.).

Chůze výchova řídí se těmito základními pravidly: 1. N o h a n e b u d i ž n a m á h á n a c h ů z í dříve, nežli tuto námahu snese. Namáhá-li se noha předčasně, má to za následek nejen znetvoření chodidla, ale často i zkřivení kostí holenních, vzniká technicky nesprávný a nezdravý tvar nohy, který již nikdy nemůže býti napraven a zamezuje, aby dorůstající člověk mohl někdy s takovou nohou dospěti k chůzi dokonalé a účelné. — 2. B u d i ž o d s t r a n ě n v š e c h e n t l a k, který nohu v jejím vývoji poutá. Příliš krátká a špičatá obuv budiž zavrhována přísně. Zvláště palec nemá býti tísněn, aby nepovstalo t. zv. X, t. j. křížmo přeložené prsty, což velice podporuje vznik nohy ploské tím, že ohýbací sval palce ochabne. Je právě důležitým a hlavním úkolem, aby tento sval byl zesílen a dobře vyvinut; proto při výchově **ch.** nehledí se jen na správnou obuv, která palec netísní a z původní polohy nepřivádí, nýbrž zesiluje se přímo


Obr. 106. Ošklivá postava těla, vznikající potřebou rovnováhy na nezpůsobilých podpatcích.

ohýbací sval palce jednak zúmyslným zvedáním a spouštěním paty, jednak chozením po špičkách, ale hlavně správnou chůzí. — 3. B u d i ž p e č o v á n o o d o b r é d r ž e n í t ě l a v č a s n ý m i p r o s t o c v i k y, neboť správná **ch.** je v souvislosti s dobrým držením těla. Vzpřímíme-li své tělo počínajíc od sloupce bederních obratlů napětím svalů v zádech tak, abychom prohnutí oné části páteře zvýšili co nejvíce, jako se to činí při vojenském držení těla, přesunuje se tím těžiště těla dopředu, hruď se rozšiřuje a lopatkové pásmo nazad stahuje; ale tím zároveň zatížení přenáší se napětím okončin v boku a v kolenech vždy více dopředu, takže posléz jen na přední části nohy spočívá. V tom okamžiku však přechází napětí i na ohýbací svaly palce a také ostatní svaly nohy a lýtek se napínají. Tím však všecky tyto svaly podporují se ve svém vývoji a také ve zdravém a silném stavu se udržují. — 4. D í t ě b u d i ž u č e n o t o m u, a b y s e m u s t a l o z v y k e m d ě l a t i d l o u h é k r o-

ky, dobře zvedati paty a při tom udržovati tělo zpříma s vypiatou hrudí. Zatíží-li se nejprve pata a celá noha, jak je tomu při obyčejném postavení těla, přechází tíže těla zvedáním paty při chůzi znenáhla na přední část nohy; kdo však nezvedá dostatečně paty a chodí tudíž většinou po podpatcích, při čemž obyčejně i klouby kolenní a boční do ohnuté polohy uvádí a malé kroky dělá, vylučuje přední část nohy více méně z činnosti, ale tím zakrňuje nejen tato část nohy, ale trpí i svalstvo holenní a stehenní. — 5. Budiž pečováno o dobrou a netísnivou obuv a častěji opakovány tělocvičné výkony, které nohu sílí, jako zejména zvedání a spouštění paty, chození po špičkách, cvičení ve skoku do dřepu (s pružným ohýbáním kolen a boků); dostaví se sama sebou taková úprava **ch.**, která svou pružností a účelností celé tělo uvede do stavu dokonalé výkonnosti, až do pozdního věku dodržující. Tento vývoj může zdatně býti podporován stoupáním do příkrých vrchů nebo pružným skákáním do schodů a se schodů, nikoli však líným vylézáním a slézáním, při němž se tělo hlavně o paty opírá. Lidé tloustnoucí snadno navykají si špatnému držení těla a přenášení těžiště na paty; tu nejen přední část nohy slábne, ale slábne i svalstvo v kloubech kolenních a bočních, paty počínají boleti, noha se zplošťuje, tělo špatně nese, lidé takoví nejsou s to konati delší pochody, ani třeba delší procházky a trpí-li zároveň nohy jejich následky špatné obuvi, je utrpení jejich bez konce. — 6. Budiž pečováno o výcvik v chůzi na frekventovaných ulicích, silnicích a p. Viz Úraz na ulici. Noha je základem těla a proto potřebuje dobré výchovy a péče; od toho závisí, zdaliž dlouho si zachováme radost pohybu, která je člověku důležitým popudem, přírodou v něm založeným, k činorodé práci, popudem, jenž i do pozdních šedin může býti zachován.

Chvění těla jest v základě rychlý, sotva patrný pohyb svalů, který snadno přenáší se i na celé údy a celé tělo a může býti vyvolán dojmy duševními i hmotnými. Z duševních dojmů může býti podnětem hněv, strach, rozčilení vůbec, z hmotných zima, velké namožení svalů, vleklá otrava alkoholem (viz Alkoholismus), tabákem, olovem, horečka v jistém stupni svém nebo i některá choroba nervová (zánět mozku nebo míchy, nemoc Basedowova, hysterie) a p. — **Ch.** toto uměle se vyvolává masáží, kterou se vytlačují šťávy tělesné z místa, masáži podrobeného, aby při návratu po ukončení výkonu se do místa toho vrátily doplněny krví a šťávou ze sousedstva; **ch**-m tím se vyvolává podráždění konečků nervových, zvláště ve stěnách cev, tím i roztažení cev a překrvením kůže se zlepšuje výživa místa, vibrační masáži podrobeného. Není-li po ruce ručního nebo elektrického vibračního přístroje (obr. 107.), provádí se **ch.** dosti namáhavě ručně tím způsobem, že jeden nebo více prstů, nebo i celá ruka se položí na choré místo a ruka uvede do **ch.** křečovitým napětím všech svalů; její chvění (třesení) podporuje se ještě zúmyslným třesením ruky, aby se **ch.** přenášelo na místo, jehož se ruka dotýká.



Obr. 107. Ruční vibrátor s motorem elektr. v držadle (pro stejnosměrný nebo střídavý proud nebo k připojení na akumulátor). Násadec se vyměňuje dle toho, jak a v které části těla se masáž má provozovati.

Chvojka jest populární jméno pro dvě rostliny. Zove se tak: 1. Pryšec chvojka neboli hadí mlíčí (*Euphorbia cyparissias*), rostlina obecně u nás rostoucí a bílé mléko ronící, jež je šťávou ostrou, jedovatou. — 2. Jalovec chvojka (*Juniperus sabina*, obr. 108.), jehož usušené konečky větví s hustými lístky zovou se *summitates sabinae*; lístky tyto jsou žlábkovité, podlouhlou tukovou žlázkou (tato obsahuje olej chvojkový, účinnou látku **ch**-ky) opatřené, zapáchají až nepříjemně balsamicky a chutnají ostře kořenitě. Někdy se zaměňují špičkami z jalovce virginského (*Juniperus virginiana*). Keř je původu jihoevropského a býval hojně u nás v zahrádkách pěstován, kde se ještě místy, zejména v horských krajinách spatřuje. Zmíněných větviček užíváno v lidu k vyvolání potratu, neboť odvar nebo nálev z nich má za následek krvácení z útrob; větší dávky často následkem toho způsobují smrt, aniž by způsobily potrat, menší dávky, které rovněž nemají tohoto účinku, vyvolávají značné bolesti žaludeční, po případě i zánět žaludku



Obr. 108. Jalovec chvojka (*Juniperus sabina*): *a* mladá neplodná větévka; *b* starší květní větévka plodonosná; *c* květ samičí

a střev, také pudí silně na moč, dostavuje se i krvavé močení s onemocněním ledvin, což rovněž může míti za následek křeče a smrt, která nastati může za 24 hodiny nebo za 4 až 5 dnů. Patrno z toho, jak nebezpečný je to prostředek, před nímž nelze dosti vydatně varovati. Také v lékařství upustilo se pro jeho nespolehlivost od používání **ch**-ky jako léku. Spíše užije lékař (pacient s velkou opatrností) éterického oleje *Ol. sabinae* při bezčmýrnosti nebo při silné a časté čmýře u bledničkou stižených (nejvýš jen 1—2 kapky v lihovém roztoku). Zevně k povzbuzení vzrůstu vlasů u plešatých. Podobně se užívá také extraktů, zevně do mastí (1 : 10) na atonické vředy a proti lysivosti (favus).

Chvostoskoci, podury, škůdci květin v květináčích; viz Bezchvostka.

Chyby, poklesky a nedostatky mravní i fysické jsou majetkem obecným, jednotlivce i společnosti, neboť není nikoho bez chyby. Buďtež tu uvedeny:

1. **Ch.** dětí, jež mají býti záhy vypozorovány a učiněny předmětem výchovy; jsou to zejména povahové **ch.** dětí, jež zasluhují plné pozornosti (viz Dítě).

2. **Ch.** matek (a rodičů vůbec), hlavně se zřetelem na jejich pokolení, možno shrnouti v následujícím: *a*) Nedostatek ohledu na dítě v lůně mateřském, které trpí všemi nedostatky péče o zdravotní i duševní stránku matky. *b*) Sklon k opičí lásce, která nenahrazuje lásku skutečnou a dítě kazí. *c*) Přílišná povolnost a nedůslednost v jednání s dětmi, která matku samu připravuje o vážnost a náležitý vliv. *d*) Sklon dávati přednost některému dítěti před ostatními. *e*) Nemístná obětavost, která pro děti a za děti všechno udělá, místo aby je vedla k tomu, by samy sobě i matce udělaly, co mohou.

3. **Ch.** pozorovací, které spočívají buď v tom, že pozorujeme povrchně, nebo v tom, že náš zrak sám podléhá klamům zrakovým (viz t.), náš sluch klamům sluchovým (viz t.). Tyto **ch.** p. mají velkou důležitost praktickou na př. při měření, při odečítání na sloupci vodoznaku u strojů, na sloupcích u hustoměrů, teploměrů, tlakoměrů atd.

4. **Ch.** vlastní, osobní měl by si každý dobře uvědomiti, bylo by to velmi užitečné pro život jeho. Příliš rozšířený sobecký cit a názor je, že vše, co činíme, je dobré, a nejčastěji se druží k tomu názor, že co jiní činí, je špatné. Následek toho je, že důležitost své často nedůležité osoby stavíme do popředí a místo důležitými stáváme se směšnými. Mnozí lidé dobře cítí, že svými chybami a slabostmi se činí nevážnými nebo i směšnými, avšak místo aby dospěli k rozumu a hleděli své chyby napraviti, ještě je zvětšují tím, že je prohlašují za věci dobré. Takoví slaboši obhajují své chyby nejhouževnatěji a vynakládají na to všechnu svou způsobilost řečnickou a všechen důvtip, lepší věci hodný. Zapadají tím hlouběji a hlouběji a dříve či později za svou hloupost pykají, někdy velmi trpce. Mnohý má za to, že je na nejlepší cestě státi se šťastným člověkem, přehlíží-li své **ch.** a vidí jen **ch.** cizí. Jaký to omyl. Vystačí právě jen na tak dlouho, nežli se vlastní **ch.** na něm vymstí. Jiný upadá zase do krajnosti, že sice svých chyb je si vědom, že je pochopuje a jich lituje — ale dopouští se jich klidně znovu, třeba věděl, že způsobí mu to škodu. Nepřehlížej proto svých chyb ani lehkovážně jako onen ani těžkomyslně jako tento, ale měj dosti odvahy přiznati se k své chybě, hledati její původ a vynasnažiti se vší silou ji vyhubiti. A nedej se svésti těmi, kteří tvé **ch.** chválí a vynášejí; zvítězíš-li nad svou chybou a obrátí-li se takoví lichotníci proto k tobě zády, ničeho jsi neztratil, naopak získal a teprve snad poznáš toho pravou cenu. Zachovej si proto nezkalený názor na své vlastní činy i jasný rozhled po všem, co se děje kolem, rozvažuj a rozsuzuj klidně, dříve než vlastní věc i cizí činnosti plod odvážíš se prohlásiti za dobrý nebo dokonce jej obhajovati.

5. **Ch.** životní shrnul londýnský soudce Rentoul v těchto větách: 1. Snažíme se uplatniti svůj vlastní názor o dobru a zlu jako nezvratný a myslíme pak, že se musí dle něho říditi celý svět. 2. Osobujeme si právo radosti a uspokojení jiných měřiti svým vlastním loktem. 3. Oddáváme se přesvědčení, že by mohla na tomto světě býti úplná rovnost náhledů. 4. U mládeže očekáváme soudnost a zkušenost. 5. Všecky povahy narážíme na jednu formu. 6. Nepoddáváme se, ani když běží o maličkosti. 7. Vlastní jednání pokládáme za dokonalé. 8. Jiné i sebe soužíme proto, pro co není odpomoci. 9. Nepomáháme jinému, ač tak můžeme učiniti vždy a všude. 10. Mnohou věc pokládáme za nemožnou jen proto, že na ni sami nestačíme. 11. Chceme věřiti jen tomu, co svým třeba obmezeným rozhledem můžeme postihnouti. 12. Nemáme ohledu na slabosti jiných a 13. posuzujeme lidi dle nahodilých vnějších vlastností, nikoli dle vnitřní hodnoty.

Chylus viz Zažitina.

Chymus viz Strávenina.

Chytačky jsou žertovné otázky, nápadně vadné, ale náhle, neočekávaně položené, tak aby tázaní nepostřehli, že tazatel klade léčku. Jsou společenskou zábavou jako krátké přerušení nebo doplnění jiné zábavy; jinak by pozbyly svého významu a při opakování by každý ihned postřehl léčku. Dojde na př. nit zábavy nebo nastane přestávka ve hře, zeptáte se na př. náhle nahlas, jako byste si najednou vzpomněli: „Prosím vás, jak se říká ... 7 a 5 je třináct nebo jsou třináct." Hned se ozve několik hlasů: „Je třináct", jiní rozpačitě řeknou též „jsou třináct". A vy klidně za všeobecné veselosti řeknete: „Ani tak ani onak, neboť: Sedm a pět je dvanáct." — Nebo (zase náhle) se zeptáte: „Kdo zabil Kaina?" — Společnost dá se strhnouti náhlou otázkou k odpovědi: „Abel!" — a někdy dá dost práce vysvětliti jednotlivcům, jak chtějí zfalšovati Starý zákon.

Chytrost je v obecném mínění neustálený pojem, takže úsudek o dítěti nebo člověku chytrém s různých stran pronášený se různí; zahrnuje se pod pojmem **ch**-i trojí: nadání, chytrost a moudrost (rozvážnost). Nadaný rychle chápe, lehce se učí, překonává snadno překážky, proto sklízí úspěchy hlavně v době učení — ve školách — ale později v povolání to nepřivede nad dobrý průměr; ještě horší je, když nadání není všeobecné, nýbrž obmezuje se na určitý obor; může na př. hudebně nadaný býti i idiot; jindy, nedostane-li se takový jednostranně nadaný na své pole působnosti, není z něho nic než zapadlý genius. — Chytrost sama je umění hodnotiti správně lidi a věci ve vlastním okolí se zřetelem na vlastní potřeby a cíle; není to čistá funkce mozku, nýbrž spolupůsobí při ní stejně i cit, také takt je její součástí. Je proto nasnadě, že vyskytuje se více u ženského pohlaví nežli u mužského, protože u onoho je duševní život zcela jinak citem ovládán. Pro chytrého není hlavním závodištěm škola, nýbrž diplomacie, politika života, ač i v obecném životě to chytrý přivede nejdále, když i **ch**. nechceme zaměňovati spekulativním chytráctvím. Moudrost teprve je správné rozpoznávání lidí a věcí; je to nejvyšší stupeň rozumové dokonalosti — ale sama o sobě je pro člověka neužitečná, pro jeho úspěch v životě často bezvýznamná. Nadaný rychle řeší nahodivší se problém, chytrý zkoumá, je-li radno jíti s sebou čili proti, moudrý se rozhodne třeba pro řešení, jež mu nepřinese žádného užitku.

I

Iberis, štěničník, křížokvětá rostlina s naším penízkem příbuzná, která v zahrádkách často se pěstuje. Jednoletý druh **I.** *umbellata* odtud zdivočuje do okolí. Tento, jakož i jednoletý **I.** *coronaria* vděčny jsou na obruby a sejí se v březnu a dubnu přímo na místo, kvetou pak v červnu a červenci. Vytrvalé druhy **I.** *gibraltarica*, *Tenoreana* a *sempervirens* pěstují se jako hořec (viz t.).

Ibišek zahrnuje botanicky dvě rostliny: proskurník (*Althaea*, viz t.) a *Hibiscus*; z těch jen první je obecně jmenován jako droga



Obr. 109. Ibišek (*Hibiscus trionum*).

zkomoleně ajbiš (srovn. t.). Obě jsou rostliny slezovité a proto se často zaměňují, ač právě jen proskurník jest obecně užívanou drogou. Však také list a květ ibišku *H. officinalis* sbírá se do prsního the a používá k teplým náčinkům. **I.** sám v několika druzích pěstuje se pro ozdobu nebo k účelům průmyslovým. V zahrádkách vídaný jihoevropský *H. trionum* (obr. 109.) jest jednoletý se žlutými květy, jen na tři hodiny denně se otvírajícími, v květináčích pěstuje se jihofrancouzský *H. roseus* s bledě růžovými květy, jejž třeba při + 6—10° C přezimovati, a *H. rosa chinensis*, čínská růže zvaný. V příznivých polohách i bez ochrany přes zimu vydrží **i.** syrský (*H. syriacus*), jenž kvete až v pozdním létě. Semen **i**-ku pižmového (*H. abelmoschus* = *Abelmoschus moschatus*) užívá se ve voňavkářství a jako prostředku pohlavní pud povzbuzujícího. Keřovité, vytrvalé druhy množí se řízky, některé jako syrský šlechtí se na kořenový krček. Jednoletý indický druh *H. sabdariffa* jest rostlinou salátovou a *H. esculentus* poskytuje jedlé plody, jež uzrálé se pekou.

Ictalurus viz Sumci.

Icterus viz Žloutenka.

Idea v původním smyslu slova značí viditelnou podobu, nyní obecně v přeneseném smyslu také pouhou vidinu, t. j. živou představu předmětu, jak si ji v mysli utvoříme a jak nám v ní utkví, v širším smyslu jest však **i.** představou nejen předmětů, nýbrž i dojmů (na př. zvukových, čichových, barevných, t. zv. vstupná **i.** Descartesova), smýšlených a abstraktních pojmů (na př. Boha, duše, času, čísla, dobra, spravedlnosti a pod.) a konečně rozumí se tím i myšlenka jistým způsobem ustálená. V tomto smyslu má pro nás důležitost **i.** vůdčí, kterou se řídí jednotlivec, národ, lidstvo, jakou na př. je **i.** národní a hospodářská (**i.** povšechného blahobytu občanského), **i.** socialistická (**i.** blahobytu určitých tříd), jež dnes v životě veřejném se uplatňují, kdežto středověk je znamenán vládou idey náboženské. Důležitý význam má také **i.** fixní, představa nebo myšlenka utkvělá, kteráž sama není chorobou duševní, ani ojedinělým zjevem, jak se za to má, nýbrž je příznakem choroby, kterou více méně celý duch je zachvácen (srovn. Manie), byť i jen jedna **i.** nápadněji vystupovala, na př. **i.**, že jest mučen, pronásledován, nebo že je boháčem, císařem a p. Kdyby t. zv. **i.** fixní byla vý-

jimkou v souboru jiných představ zdravých, snadno by ji duševně chorý zapudil a se vyléčil vlivem ostatních představ zdravých; poněvadž však i tyto jsou porušeny, třeba to nebylo nápadně zjevno, není to možno.

Ideál jest obraz v mysli naší se tvořící a určité idei (srovn. t.) vyhovující, tedy s ideou věc velmi příbuzná. Obecně se s tím spojuje obraz něčeho zvlášť dokonalého a vznešeného, mohou však býti i-y také nedokonalé a nevznešené, jednoduše proto, že pojem dokonalosti a vznešenosti podle stupně duševního rozvoje, vzdělanosti a způsobu výchovy se různí. Účelem výchovy jest mezi jiným také chovance odchovati k i-ům mravním, dobrým a vznešeným; drsný život beztak mnoho s nich setře; výchova čelí k tomu, aby z chovance učinila člověka, a podstatou tohoto jsou i-y mravní, takže tyto úplně jsou shodny s i-em pedagogickým. Jak se tohoto i-u docílí a jak si jej různé soustavy filosofické a výchovné představují (dobro, ctnost, povinnost k určitému konání), to zove Herbart praktickými ideami, t. j. myšlenkami, jimiž se má prakse výchovy říditi. Kde subjektivní blaho chovancovo staví se nad mravní i., jest výchova sobecká, prospěchářská; prostá užitečnost či prospěšnost není jistě při výchově vyloučena, ale patří jí místo druhé za říší mravních i-ů, říší mravného krásna. Náleží k důležitému rysu charakteru odvaha a schopnost za vlastní i společenské i-y a přesvědčení vystupovati. Kdo své i-y zapírá a přesvědčení své skrývá, jest chuďas, jenž nežije, nýbrž jen živoří a hoden není, aby jej země nosila.

Idealismus jest snaha směřující k pokroku, jest protivou realismu, t. j. toho, co již v oboru pokroku bylo dostiženo a po čem již netřeba se snažiti, a materialismu, jenž vůbec poutá se na hmotu, bez ohledu na vývoj a pokrok; pouhý i. vedl by k nespokojenosti, radikalismu, přenáhlení, pouhý realismus svádí k tiché spokojenosti, která by pokroku bránila, proto správná výchova drží se uprostřed obou těchto směrů hledíc vzbuditi uznání toho, čeho dobrého a dokonalého bylo již dostiženo, a vésti k tomu, aby klidným postupem pracovalo se k uskutečnění ideálů pravdy, krásna a dobra.

Idiosynkrasie (srovn. C i t l i v ů s t k á ř s t v í) je dráždivost založená v soustavě nervové, která se projevuje odporem proti zevním vlivům, nijak nepříznivým, které dokonce na jiné lidi působí příjemně nebo aspoň lhostejnými je zůstavují. **I.** s o m a t i c k á, t. j. **i.** tělesného původu projevuje se odporem proti vůním a zápachům, chutím a p., na př. proti kvetoucím růžím (jako Napoleon I.), proti určité voňavce, proti jistým jídlům (odpor vědomý nebo i nevědomý, viz K o p ř i v k a); zvláště důležitý je tu odpor ať již vědomý nebo nevědomý proti jistým lékům; lék, který na někoho nemá účinku žádného, u druhého působí příznivě, může u idiosynkrata působiti přímo jedovatě, jako je tomu na př. u m o r f i a, c h i n i n u, a r s é n u, r t u t i, i p e k a k u a n h y, j o d u, j o d o f o r m u, p r o j i m a d e l, k o k a i n u, s a l v a r s a n u a p. léků (viz tyto léky). Nemocný, jenž trpí takovou i-ií, má vždy lékaře na to upozorniti, aby se vyvaroval i těžkého poškození, za něž by lékař nemohl; také známa je **i.** vůči malým dávkám plynů (benzinu, benzolu, čpavku a p.), které na většinu lidí nemají účinku, rovněž proti některým prostředkům desinfekčním (sublimátu, lysolu, lysoformu), jichž se bez závady obecně používá. Je známa také **i.** p s y c h i c k á, t. j. **i.** duševního původu, která se neopírá o hmotné styky s látkou, nýbrž jen o domysly; taková vyvolává na př. pocit úzkosti při pohledu na nůž nebo jehlu nebo stavy, jež vyvolávány jsou nejrůznějšími představami. **I.** vyskytuje se u osob jinak zdravých, ale také u osob nalézajících se ve stavu výjimečném (na př. v těhotenství nebo za jistých fysiologických změn, na př. jen v době dospívání, nebo v době menstruace) nebo ve stavu chorobném (při hysterii, některých onemocněních nervových). Podle toho rozeznává se vrozená (která v pozdějším věku se může vytratiti; je známo, že lidé, kteří za dětství idiosynkraticky povrhovali některým jídlem, v dospělém věku bez následků je požívají) nebo získaná, trvalá nebo pomíjející.

Idiotie, i d i o t i s m u s, vrozená b l b o s t (viz t.) na rozdíl od blbosti získané čili demence.

Idokras neboli v e s u v i a n jest nerost podobného složení jako granát, avšak v různém zbarvení se vyskytující, černohnědý a medově žlutý, vyskytuje se na Vesuvu a odrůdy průhledné nebo silně prosvítavé, zeleně, žlutě a hnědě zbarvené zpracují v Turině a Neapoli na kameny prstenové a jehlicové; v obchodě pak často nazývá se vesuvskou gemmou, nebo se také neprávem často v Italii prodává za chrysolit nebo hyacint.

Idyla čili s e l a n k a, původně drobná, poetická malba, později báseň klidné nálady, a opět v přeneseném smyslu klidná, milá, poetická krajinka nebo obydlí lidské v takovém prostředí. V osamělých rodinných domech obyčejně hledíme si stvořiti takovou i-lu.

Ignatia viz B o b s v. I g n a t i a.

Ichthalbin jest přípravka z ichthyolu a bílkovin, která tvoří hnědý, ne právě příjemně chutnající prášek, nejlepší dosud lék pro vnitřní léčbu ichthyolem, jenž doporučuje se při některých chorobách, kde jedná se zvláště o lepší úživu a léčbu obvodových částí těla, na př. kůže, trpící chronickým lišejem, dále při vleklých zánětech střevních, neb akutních katarech žaludečních a střevních, zánětu pohrudnice, tuberkulose, tyfu břišním; zevně při gonorrhoických a katarálních zánětech pochvy, zaprašováním při zánětech dělohy a v podobě tamponů při exsudátech toho druhu, v podobě šňupacího prášku při rýmě, k zaprašování zrnících ran atd.

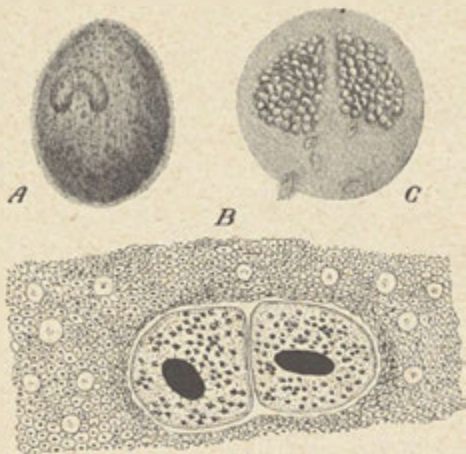
Ichthargan, sloučenina stříbra (30%) se sulfoichthyolem, antiseptický lék při kapavce (injekce a vyplachovadla), v podobě masti na nežity a p.

Ichthoform, střevní antiseptikum při akutních průjmech, abnormálních krvavých pochodech v žaludku a střevech a průjmech tuberkulosních.

Ichthyol je preparát, vzniklý původně z oleje ichthyolového, destilátu z bitumních břidlic a fosilních ryb v Seefeldu těženého, který účinkem sírové kyseliny mění se v kyselinu sulfoichthyolovou, která tvoří soli s natriem, ammoniem, calciem, lithiem, zinkem a rtutí; sůl ammonná zove se pak ichthyolem, který pro zvláštní spojení a účinnost síry v něm obsažené stal se v podobě roztoků a 5—10% mastí, napuštěné vaty, mýdla, náplastí oblíbeným léčivem při rheumatismu, ischias, migréně, snětivých ranách, úrazových boulích, kapavce, zánětech dělohy a pochvy, dně, kopřivce a četných nemocech kožních, kde na jeho místo nastupuje nyní účinnější ichthyoxyl (viz t.).

Ichthyolové skvrny na prádle zdají se s počátku vzdorovati praní, ale opakované praní mýdlem a další vyluhování a vyvařování v sodě odstraní je nakonec dokonale.

Ichthyophtirius je nálevník, jenž jako cizopasník napadá ryby (hojně také v akvariích) a způsobuje nemoc *ichthyophtiriasis*, prozrazující se bělavými puchýřky, v nichž tito nálevníci žijí. Pukáním puchýřků kůže dirkovatí a štěpí se, zatím co nálevníci tělo opouštějí, klesají ke dnu a zde se v cystách množí (obr. 110.). Léčba napadených ryb, které nutno odděliti od zdravých, děje se buď v prudce proudící vodě nebo v 10% roztoku kuchyňské soli, cysty se ničí 20% roztokem soli kuchyňské, v přírodě vápněním žíravým vápnem.



Obr. 110. *Ichthyophtirius*: *A* nálevník, *B* puchýřek v kůži rybí, *C* cysta, v níž se nálevník množí. (Silně zvětš.)

Ichthyosis viz Kůže šupinatost.

Ichthyoxyl je ichthyol (viz t.), spojený s kyslíkem, jenž se snadno odštěpiti může, přeměněný v bezvodý prášek (dle podnětu dra Schambergra provedla Pragochemia), jenž se osvědčuje lékem lepším nežli ichthyol (právě vlivem odštěpujícího se kyslíku) při zánětech kožních (růži, nežitu) a nemocech, jež vznikají ze stavení (*stasis*) a srážení krve (červený nos, vřed bércový a p).

Ilex viz Cesmína a Čaj paraguayský.

Ilidže, lázeňské místo u Sarajeva s teplými sirnými prameny (51—58° C) proti vleklému rheumatismu, ischias, krticím, příjici, některým ženským nemocem, neurasthenii. Moderní lázeňský dům a nové hotely.

Illicium viz Badián.

Iluse, v podstatě klam, přelud; má svou důležitost, jedná-li se o schopnost i. u člověka; nejprv u dítěte, které díky této schopnosti oživuje mrtvé předměty, vpravuje se do úkolů živých, vžívá se do svého okolí, vyvinuje svou vlastní osobitost; proto i vychovatel hledí u dítěte vyvolati i-si, aby povzbudil jeho činnost myšlenkovou. I dospělý člověk, zvláště méně vzdělaný, lépe vnímá nové myšlenky, poučení a p., podává-li se mu to prostřednictvím i. v kinu, divadle atd. — I. vede také k výtvorům poetickým, dramatickým, malířským i sochařským a kdo není sám schopen i., i tyto výtvory těžko chápe. Je proto hříchem na dítěti, berou-li se mu předčasně pod záminkou pravdy i. na př. o Ježíšku a p. a ničí poesie dětství.

Imambaüldi je lahůdka připravená z lilku vejcoplodého (viz t.), jehož plody se po délce osmkrát naříznou a nářezy vyplní sekanou, opepřenou, zelenou petrželí, oloupaným česnekem a oloupaným, duşeným rajským jablíčkem. Tak připravené plody se dusí v omastku (olivovém nebo mandlovém oleji), v němž byla odušena cibulka, s listy petrželovými. Podlévají se olejem a šťavou z rajských jablíček a nakonec v troubě $^1/_4$ hod. opékají. Požívají se vychladlé.

Imitace, napodobenina obyčejně předmětu cennějšího nebo cenou či vzácností nedostižného hmotou levnější. Napodobují se na př. drahé kožišiny levnými králičími, drahokamy sklem, drahé kovy slitinami kovů obyčejných, drahé látky levnými, zvlášť apretovanými, mramor a kámen sádrou, dřevem mořeným a p., gobelíny malbou a vyšíváním, vzácné originály maleb a soch olejovými barvotisky nebo sádrovými odlitky; také napodobenina jen některých způsobů úprav, na př. zasklívání olovem, perel a pod., podmalováním a perleťováním skla atd. I. věrná, umělecky provedená, je z důvodů krásna přípustna tam, kde pravého předmětu dosíci nelze a kde i. nepůsobí rušivě a nevkusně. V našich příbytcích je na př. velmi mnoho nevkusných i-cí, k jakým počítati jest na př. napodobení dřev lakýrnickými nátěry, napodobení tapet nevkusnou nástěnnou malbou, napodobení obrazů nepěknými reprodukcemi, rámů sádrovou lepenicí, řezeb lisovanými předměty hrubé práce, skutečného bronze nepěknými bronzovými nátěry, malby na skle lithofaniemi a p. Tu platí, že přirozené nebo jednobarevné, vkusnou barvou lazurované dřevo, jednobarevná nebo jen lehce ornamentovaná stěna, třeba jen dobrá rytina místo špatného barvotisku, jednoduchý dřevěný rám a p. je lepší nežli i., která se hned naráz prozrazuje

a nevkusně dopadá. Zvlášť to platí o skvostech; nežli šperky imitovanými je lépe nezdobiti se žádnými, jeť beztoho šperkování těla zlatem a drahokamy pozůstatkem z prvních počátků dob kulturních. Ča to však přistupuje tu i moment hospodářský. Mnohá i. je drahá přes to, že proti původnímu předmětu je levná, neboť cenu její posuzovati dlužno dle trvanlivosti; naproti tomu při stejné trvanlivosti a stejně dobrých službách mnohá i., která věrně a dobře nahrazuje originál, je z důvodů hospodářských přípustna, ano doporučitelna.

Immobilie viz Majetek nemovitý.

Imortelky jsou květiny se suchomázdřitými, na omak jako slaměnými květy, které po usušení podržují úplně svou původní podobu, často i barvu. Není-li barva stálá, také barvením umělým se zdokonaluje. Takými i-kami jsou na př. slaměnky (*Acroclinium*, obr. 111.), jejichž květy na způsob aster jsou velmi trvalé a užívá se jich proto hojně do věnců a kytic, zvláště plnokvětých růžových druhů (*A. roseum fl. pleno*). Tyto vysévají se v dubnu do květináčů nebo pařeniště a v stejnoměrném vlhku se udržují. Za měsíc rozsazují se sazeničky na záhony, kde kvetou v červnu a červenci. Pěknou i-kou je vytrvalé novoholandské *Ammobium alatum* (viz t.). Slaměnkovitý květ má také blešivec *Antennaria*, zvláště *A. margaritacea* (obr. 112.), jež má skvěle bílé a lesklé květy a jejíž druh *A. dioica* i pro skvěle běloplstnatý list na kobercových záhonech se pěstuje. Vlastní rod slaměnek zastupuje *Helichrisum*, jehož jednoleté druhy *H. bracteatum* (obr. 113.) a *compositum* v našich zahrádkách hojně se pěstují a květy jejich se pravidelně do kytic suší, bílí nebo barví; k tomu účelu nutno květy trhati před úplným rozvitím a sušiti ve stínu v průvaně. Taktéž naše i cizí protěže (*Gnaphalium*) jsou vděčnými i-kami (viz Protěž), zvláště alpské protěže se k účelům takovým jako jiných i-ek často používá. Také sem patří *Gomphrena* (viz t.), kapské *Helipterum*, žlutá jihoevropská *Athanasia*. Konečně počítáme k i-kám také suchokvět (*Xeranthemum*), z jehož jihoevropského druhu *X. annuum* (obr. 114.) pěstují se plnokvěté odrůdy bílé a červené, jichž květy poskytují vděčnou ozdobu zimních kytic a věnců.



Obr. 111. Imortelka červená plnokvětá (*Acroclinium roseum*).



Obr. 112. Imortelka *Antennaria margaritacea*.



Obr. 113. Imortelka, slaměnka *Helichrysum bracteatum*.

Impatiens viz Netýkavka.

Imperial zove se měkký smetanový nebo z tučného mléka vyrobený sýr, jenž prodává se v podobě malých čtverhranných a nízkých cihliček (*petit carré*), v papíru a staniolu balených. Mléko sýří se velmi zvolna při 30° C a ssedlina se po 24 hod. beze všeho lisování cedí plátěným pytlíkem, náležitě odsáklá se solí a mísí s máslem (na 1 kg sýroviny 200 g másla), důkladně prohněte a do tvořítek tlačí. Sýr požívá se čerstvý a obsahuje při správné přísadě másla 31·2% vody, 8·38% bílkovin, 53·40% tuku a 3·10% soli. Náleží k sýrům lehkým, jež snášejí dobře i osoby slabší.



Obr. 114. Suchokvět (*Xeranthemum annuum*).

Impetigo viz Chrásty.

Impotence, nestatečnost mužská, nemožnost, neschopnost obcovati pohlavně neb ploditi děti,

také nemožnost soulože u žen (srovn. Neplodnost) jest v podstatě relativní nebo absolutní (úplná); buď že vůbec je to nemožnost vykonávati soulož, anebo možnost tato zde je, ale odměšování semene podléhá pochodům, jež zaviňují nemožnost zúrodnění. Jen i. prvního druhu jest překážkou manželství a důvodem k jeho rozloučení a jen tehdy, je-li trvalá a nezhojitelná a byla-li tu již v čase uzavření manželství; kdyby nastala teprve v manželství, není důvodem k zrušení jeho. Za nezhojitelnou považuje se i dočasná i. tehdy, běží-li o operaci spojenou s nebezpečím života, která z toho důvodu stranou druhou nemůže býti žádána. Nelze-li rozhodnouti, je-li i. trvalá nebo jen dočasná, možno prohlásiti manželství dle obč. zákona za neplatné teprve po roce dalšího spolubydlení manželů a po důkazu provedeném znalci. Nepotvrdí-li znalci i-ci nade vši pochybnost, ale dva aspoň vysloví se pro její pravděpodobnost a manželé sami tvrdí, že i. tu jest, může soud zavázati je, aby spolu bydlili aspoň tři léta od uzavření sňatku, nebyla-li žaloba na neplatnost manželství podána již po uplynutí takové doby tříleté a zvlášť, bylo-li prokázáno, že manželství nebylo vykonáno; teprve když po uplynutí této lhůty manželé znovu žalobou se domáhají zrušení manželství, může toto býti rozloučeno, dokáže-li se, že pravděpodobnost i. trvá, a složí-li se soudem uložená přísaha. Dočasná i. může ovšem býti způsobena odstranitelnými (cestou operativní) závadami fysickými (zánětem roury močové, žlázy předstojné, kapavkou a chorobami pohlavními, nastalé skleslosti následkem stálého výronu ze žláz semenných při močení i stolici), často však jsou příčiny rázu duševního (i. psychická) aneb spočívají v celkovém ochuravění nebo slabosti ústrojí. Z duševních příčin uvésti možno vzájemný odpor manželů proti sobě (na př. pro nepříjemné poty, zápach z úst, choroby vnější, hněv), předráždění nervstva (výstřednostmi, rozčilením, duševním přepracováním), úzkostlivost, upřílišněná cudnost, nedůvěra ve vlastní síly, chtíče a p. Z druhých příčin může to býti buď dlouhotrvající zdrželivost při špatné výživě nebo předráždění (i. neurasthenická) a jeho následky, celkové tělesné ochabnutí následkem dlouho provozovaných výstředností (potence přílišná), onanie, umělého podrážďování a pod., chudokrevnost a skleslá výživa těla, ochuravění nervstva, zejména míchy při cukrovce, obrně spinální, tabes, paralyse, také lenivost pudu u otylých, otupení jeho otravami nikotinem, alkoholem, opiem, olovem, rtutí a p. Jedná-li se o léčbu, nutno především tyto příčiny vyšetřiti, což může provésti jen lékař požívající úplné důvěry pacientovy. Místo toho používá se často tajně dryáčnických prostředků, inseráty denně proti slabosti nabízených, které však často obsahují prudké jedy; tyto způsobí sice prudké podráždění, ale po tomto následuje již trvalé ochabnutí, a často přidružují se jedovatými látkami vyvolané choroby měchýře, ledvin a p. nezřídka s následky smrtelnými. (Srovn. Hellsicol, Satyrin, Yohimbin.) Z léků při předráždění (potenci přílišné) doporučují lékaři brom, kafr, lupulin a p. (viz t.). Rozumnější je varovati se příčin, jež stav nezdravý způsobily, hledati posilu v mírnosti a zdrželivosti, v osvěžení celého ústrojí pohybem na svěžím vzduchu, prací, tělocvikem, sportem, koupelemi a sprchami chladnými (kde podkladem i. je porucha nervová, zkouší se i elektroléčba faradisací, galvanisací, také diathermií míchy, někdy i léčba sugestivní má své místo) a klidným spánkem, střídmou, silnou, ale nedráždivou stravou (mléko, mladé maso pečené, vejce, bouillony), nápoji rovněž nedráždivými (málo starého dobrého vína, jinak ovoce). Všechno ostatní ponecháno budiž lékaři, rovněž i ev. volba léčby lázeňské, hodí-li se pro ni kyselky solné a železité, nebo také lázně mořské nebo jen pobyt u moře.

Impregnování, napouštění, napájení dřeva, tkanin, kamene a p. má za účel chrániti tyto hmoty před hnitím, zvětráním, vlivem deště, ohně, houby, hmyzu a p. V domácnosti jedná se někdy o i. podlahového dříví petrolejem nebo zelenou skalicí, kde houba dřevomorka je zahnízděna (viz Dřeva napouštění), vzácnější stavební kámen na zevnějších stranách stavby chrání se vodním sklem před zvětráním, proti dešti na venkově chránívají se severní a západní strany stavení dřevem rovněž impregnovaným a karbolineem natíraným. Mastnotami impregnuje se dřevo schodišť a podlah, kde jedná se o zábranu tvoření prachu. — Tkaniny lněné, bavlněné, vlněné napouštějí se, aby staly se nepromokavými, tučnými roztoky mýdelnými a roztoky různých solí zejména hliníkových. Rozpustí se 400 g mýdla za tepla v 9 l lihu; roztok se naleje na 10 kg síranu hlinitého (nebo měďnatého) na prášek utřeného, dobře se to promíchá a v teplotě 40° C nechá tak dlouho státi, až to ztuhne. Při upotřebení 1 díl této hmoty se rozmíchá ve 100 dílech vody, látka se v tom vymáchá, usuší a vyžehlí. Látka je vodovzdorná a vzduch propouští. Jiná dobrá methoda: Látka se protáhne na válci roztokem octanu hlinitého (hustoty 3—5° Bé), usuší se a plaví pak v horké mýdlové lázni z měkké vody (nesmí míti vápna). Vlákna se potahují nerozpustnou mýdlovou sloučeninou hliníku, která pevně na nich utkví.

Imprese jsou bavlněné tkaniny buď: podšívkové, hustě tkané, barvené kartouny (také *sa scnel* či sarsné zv.) nebo: podšívkové twilly o vazbě plátěné a ztužené: obojí mají vtisknuté šikmé rýhy, aby se tím napodobila lepší a dražší podšívka keprová.

Improvisace značí způsobilost bez předchozí přípravy, jak říkáme s patra tvořiti hudební, poetickou skladbu, nebo konati odbornou či vědeckou přednášku. Často se žádá taková věc od někoho ve společnosti, aniž se uvažuje, je-li tu pohotově zvláštní plnost a přesnost organisace duševně nervové a není-li požádaný zby-

tečně přepínán, což v každém případě není dosti taktní.

Impubertas značí pohlavní nedospělost na rozdíl od dospělosti (viz t.), v právním jednání věk nezletilosti, v kterém není způsobilost pro jednání právní (viz Zletilost).

Imunita: 1. Nedotknutelnost, nepodléhavost vůči nemoci nakažlivé, která se vysvětluje jednak vzdorností ústrojí proti jistým vlivům, tedy obsahem jakéhosi protijedu proti zhoubným nakažlivinám, který nepřipouští, aby tyto nalezly v těle živnou půdu, jednak opatrností, s kterou se člověk chová v obvodu vypuknuvší nákazy. Jisto je, že velký podíl má tu zdraví vůbec pevné a dobře založené, ale neméně i dobré jeho udržování přiměřenou životosprávou. Lidé zdraví slabého podléhají snadno nákazám, zvlášť je-li jim vůdcem strach, který svádí k různým přehmatům a nepravidelnostem v dietě a způsobu života vůbec. **I.** může se však také umělými prostředky získati, t. j. očkováním látek, které v těle takové protijedy vytvořují, jež infekční látky (nakažliviny) ničí. Viz Očkování, Sera léčivá a diagnostická, Vacciny a jednotlivé nemoci infekční (Záškrt, Neštovice, Skvrnivka, Tuberkulosa, Tyf atd.). — 2. Necitlivost ústrojí tělesného vůči cizím tělesům bílkovitým, která jinak v těle působí jako jedy. Mohou to býti bílkovitá tělesa z cizího těla živočišného zavedená obejitím ústrojí zažívacího nebo bílkovitá tělesa vyloučená novotvary v těle vlastním přímo do krve; tělo reaguje na ně tvořením protijedů (viz Krev nemocných a Praecipitin). — 3. Výsada poslanců v právu trestním, že nemohou býti stíháni trestně pro činy, které s jejich politickým posláním souvisí, i pro takové, které s ním nesouvisí, pokud je sněmovna soudu nevydala.

Incarvilea, vděčná, u nás dobře přezimující čínská perena se speřenými listy a hroznovitě nakupenými květy. Pěstuje se ve směsi písčité drnovky a listovky. Semeno klíčí v teple, málo zemí kryté. Sazeničky v květnu ven se vysazují. Hrozí-li tuhá zima, doporučuje se je krýti.

Incest viz Krvesmilství.

Incompatibilia zovou se úřady a beneficia, která týž jedinec současně nemůže držeti. Na př. úředník státní nemůže držeti dva úřady státní, pokud jednoho není zproštěn nebo není z něho do výslužby propuštěn; i držení jiného nestátního úřadu může mu býti zapovězeno, třeba se jindy mlčky připouštělo jako beneficium slučitelné.

Indanthren viz Barviva.

Indián: holub nebo krocan (viz t.). Holub **i.** zove se také tureckým, do kteréž skupiny patří bagdeti (viz Bagdeta) a dragouni (viz Holub) nebo berberským (obr. 115.), význačný širokou masitou páskou kolem oka. Čistě bílý se cení nejvýše. Chov je však obtížný. Také kuřata žlutých plemen slepičích tak nazývají.

Indiana, jemně tkaná látka bavlněná, vhodná na jemnější a úhlednější prací částky oděvu, na př. na prací oděv dětský, pláště účesové a pod.

Indiánky (*boufflcurky*) jsou cukrovinky pečené v podobě malých bochánků, jichž vnitřek se



Obr. 115. Indián berberský.

pak vydlabe, vyplní ovocným rosolem, sněhem oříškovým, pěnou smetanovou, různě kořeněnou a p., načež se bochánky po dvou spojují a po případě ještě na povrchu nějakým barevným cukrovým nebo čokoládovým polevem opatřují. Pro úhlednost dělá se také spodní bochánek plošší a celek se vloží do papírové manšetky. Těsto na bochánky možno utříti na př. ze 6 žloutků a 122 g cukru s celým vejcem, do čehož se vmísí 174 g mouky se lžící vody a sněhem z 5 bílků, nebo ušlehá se hustá pěna z 12 žloutků a $^1/_4$ kg cukru a vmíchá do ní $^1/_4$ kg jemné pšeničné nebo bramborové mouky a sníh z 10 bílků, aneb do pěny ze 6 žloutků a 125 g cukru se prostě vmíchá 125 g mouky a sníh ze 6 bílků. Bochánky sázejí se na papír a pekou rychle v dosti horké troubě.

Indiánské a loupežnické historky a povídky, jež u nás hlavně v překladech jako četba (viz t.) pro mládež se rozmnožily, nejsou vhodnou četbou, za jakou se vydávají; cenné jádro jejich bývá nepatrné nebo ho vůbec nemají, a děti nalézají v nich zálibu, protože hoví příliš jejich obrazotvornosti, kterou pak nezřídka k lehkomyslným činům svádějí. Jednak přesný dozor k tomu, co dítě čte, jednak opatření četby vhodnější nebo jiného zaměstnání ve volné chvíli jsou nejlepší prostředky, jak náchylnosti k takové četbě jest čeliti.

Indická hnízda viz Hnízda ptačí.

Indická kachna viz Kachna.

Indická směs zeleninová nakládá se do octa tímto způsobem: Různá zelenina, jako malé cibulky, drobné okurky, nezralé boby, nezralé bobule vinné, květák na drobné růžičky rozdělaný, také malé hlávky zelné na 8 i více dílů rozkrájené, ředkvičky mladé, bobule paprikové atd. se nasolí a nechá tak dva dny ležeti, načež se v suchém jemném šatě osuší a navrství s kořením různým (na příklad na 5 l zeleniny 60 g hořčice v zrnkách, 122 g hořčice mleté, 25—40 g česneku, 20 loupaných šalotek, 7 g cayennského pepře, 90 g zázvoru nadrobno rozkrájeného, 90 g černého pepře v zrnkách)

do nádoby, kdež zaleje se vinným octem. Po několika dnech se ocet sleje, svaří a po vychladnutí na zeleninu naleje, která se pevně uzavře. Může se při té příležitosti přeložit do menších sklenic nebo krabic.

Indický purclík viz Purclíci.

Indiferenční bod tekutin kyselých nazýváme v kuchařství a přípravě různých nápojů stav, ve kterém kyselost původní sice mizí, ale sladkost cukrem způsobená zřetelně ještě nevystupuje, tedy stav, ve kterém je kyselina neutralisována. Přesné určení množství cukru, jakým se tato neutralisace děje, je zvláště důležité při přípravě ovocných vín. Neméně je důležito nepřesladiti i jiné nápoje, to se však těžko podaří, sladí-li se celým nebo tlučeným cukrem, proto se šťávy, číše, likéry sladí vždy cukrovým syrobem (1 kg cukru vaří se pět minut v ½ l vody a dobře se odpění a pak procedí), jehož vinná sklenka vyváží asi 200 g cukru.

Indiferentismus jest zúmyslná citová i rozumová lhostejnost či netečnost proti vnějším i vnitřním vlivům, na př. proti vlivům náboženství, krásna, vědy, mravnosti, povinnosti, citu vlasteneckého, radosti, žalu, bolesti i slasti atd. Člověk dospěvší k takovému i-mu nežije vlastně pravý život, stává se bezzásadným a neplatným členem společnosti. Proto v mládeži již záhy i. jest potírati a vésti ji k životu, na určitých zásadách a cílech založenému.

Indigesce viz Trávení porušené.

Indigo, indych, stálé barvivo rostlinné (přirozené barvivo anilinové) hlavně z modřilu čili indigové rostliny *Indigofera* (srovn. Barvířské rostliny) pocházející, v novější době však většinou umělým i-gem z barviv anilinových vyrobeným zatlačené. Původní barvivo může i v červené a žluté býti proměněno, však kromě turecké červeně je málo živé. Barvivo samo nerozpustné nutno za účely barvířskými převáděti kypami v rozpustnou (bezbarvou) indoběl. Viz Barvení indychem. Srovn. Barviva. Indická vláda všemožně se vynasnažuje zlepšiti domácí výrobek a zvýšiti jeho tržní soutěživost. Nejnověji dociluje se sušením (bez mletí) lehkého, práškovitého i-ga, které je lepší a levnější. Přirozené i. působilo dosud při zpracování v t. zv. kvasné kypě obtíže. Přísadou 0·05% pyranitoanilinu se hledí těmto obtížím čeliti. Angličtí chemikové vynasnažují se uvésti přirozené i. do obchodu v podobě pasty a zatlačiti tím umělý produkt německý. Dosud se však nepodařilo docíliti pasty, která by dávala vždy stejnoměrný barevný tón. Právě stejnoměrný obsah 20 proc. čistého i-ga a vždy stejný barevný tón jsou předností umělého i-ga, takže vyhlídky přirozeného i-ga v soutěži nejsou dosud nijak příznivé. Z přírodního i-ga těží se i čisté modré barvivo indigolin (modř purpurová), nerozpustné ve zředěných kyselinách a žíravinách, rozpustné ve fenolu, anilinu, nitrobenzolu, konc. ještě lépe v dýmavé kyselině sírové. Rozpustné i. přichází jako indigokarmín.

Indikace, dávno ustálený název pro příkaz léčebný, spočívající na vyšetření choroby lékařem. Jsou však případy, kdy stejný příkaz při téže chorobě nemůže býti proveden, protože choroba má jiný průběh, je jinou chorobou komplikována, nebo nemocný k léčbě takové se nehodí. Mluvíme pak o kontraindikaci. Je z toho zřejmo, jak nemocný musí býti opatrný a nesmí se léčit sám po vzoru jiného nemocného, zdánlivě toutéž chorobou stiženého, i když témuž určilá i. lékařem byla předepsána.

Indikan močový viz Moč.

Individualismus je snaha jednotlivce (individua) uplatniti se proti obecnosti celé společnosti, obhájiti na př. volnost svého přesvědčení, sebeurčení, svého prospěchu a p. na rozdíl od dogmatismu a kolektivismu. Děje se to *egoismem* neboli sobectvím, spekulací vlastních osobitých prospěchů, nebo *mutualismem*, t. j. sobectvím, jež hledá osobitý prospěch ve službě zájmům společným, rodinným, obecným, veřejným, národohospodářským, nebo konečně *altruismem*, t. j. nezištným obětováním se prospěchu jiných. Jest tudíž i. ústrojnou zásadou společenskou a protivou kolektivismu, t. j. zásady společenského života, které jednotlivec podléhá v rodině, obci, státě i proti své vůli, kdež pak tyto společenské útvary a svazky jednají proti němu opět tak jako jednotlivci sobecky, mutualisticky nebo obětovně. I. má hluboký svůj základ v přírodě, neboť rovnost lidstva neexistuje. Je proto i. prvním předpokladem volnosti. Bez svobodného rozvoje jednotníka nebylo by specialisace, nebylo by ani geniů, nebyl by vůbec možný pokrok a rozvoj, neboť to vše je podmíněno uplatněním se jeho a není možno tam, kde panuje státní dogmatismus vše nivelisující a potlačující v zárodku každý jinorodý názor. Za takových poměrů pozbývá především inteligence své ceny a stává se řemeslem. V takovém státě, kde každý je jen nepatrným kolečkem státního stroje, nelze mluviti o štěstí a spokojenosti občanů. V malém měřítku to platí i v rodině, odkudž musí vycházeti výchova i-mu. (Srovn. Individuelní výchova.)

Individualita jest souhrn osobitých vlastností jednotníka, které určují směr a způsob jeho tělesné nebo duševní činnosti, a jimiž od jiných jednotníků se liší. I. jest to, po čem rozeznáváme děti jedné a téže rodiny, byť si byly navzájem podobny i duševně blízky; tím ostřeji vystupuje i. v poměru s cizími osobami a i. jest i to, co stykem společenským se obrušuje, stírá vydatněji či slaběji, dle toho, jak která i. vlivům vnějším, útlaku společenskému vzdoruje (srovnej Individualismus), nebo dle toho, jak tento útlak je mocný a vlivný. Stává se tak, že i-ty se stykem a vzájemným vlivem dlouholetým tak sbližují, že až v jedinou i-tu splývají, jako to vídáme u manželů, dlouhá léta v lásce a svornosti žijících. Velký vliv na i-tu a její změny má vůbec společenský život a v první řadě škola. Individuální vlastnosti, jako na př. vzdorovitost a svéhlavost, které v rodině považovány byly za vtip nebo

duševní sílu, vyhlazují se ve škole nevšímavostí a přidělením práce, i-tě takové skutečně přiměřené, ješitnost a pyšnost pokořují se a odstraňují zahanbením, neobratnost, lenost výsměchem atd. — I. po stránce tělesné má vliv na př. na trávení, odměšování a výměnu látek v těle, jest to individuální vlastností, trpí-li někdo na př. stále zácpou (habituelní, vrozenou), nebo mluvíme i o vlivu i-ty (plemenných a j. vlastností) u dojného dobytka na množství a jakost mléka a pod.

Individuelní výchova záleží v tom, že se dobré vlastnosti jednotníka podporují, špatné potírají, ovšem ani ne tím, že by se podrobiti musel všeobecné šabloně, ani ne tím, že by se každému jeho přání vyhovovalo. Některé dítě vyžaduje energického, jiné jemného, spíše citového vedení, nikdy však nesmíme nechat děti vyrůstati dle jejich vlastního dobrozdání. Proti chybám jejich nutno bojovati, náklonnosti jejich nutno sváděti na pravou míru; nesmíme zapomínati, že nezpůsob zůstává nezpůsobem, ať již vzniká náhodou nebo z individuelního nadání, a že je nutno vymýtiti ho. Nezpůsobem může býti i věc vyplývající s počátku z dobré snahy jako na př. nemírné holdování čtenářské vášni, nebo zas podobná vášeň pro sport nebo hru a p. Při všech zřetelech k individualitě nesmějí se rodiče podrobovati každému přání jednotlivce a státi se tak otroky dětí, neboť methodou takovou nevychovává se p o v a h a, nýbrž s v é v o l e dětí, jež třeba učiti ovládání sebe sama.

Individuum, j e d n o t n í k, jest jistý v sebe uzavřený celek (na př. jednotlivá osoba nebo také společenstvo, jeden uzavřený celek tvořící), jenž, třeba byl i dělitelný, se již nedělí a tvoří tak článek v řetězu společnosti lidí, zvířat, rostlin, jenž sice touto společností může býti postrádán, naopak ale jí potřebuje jako nutné podpory k svému vývoji. Podpora, kterou společnost na př. lidská i-uu poskytuje, aby nezahynulo a k cíli pro celek prospěšnému dospělo, zove se výchovou v nejširším smyslu slova a je doplňkem přirozeného vývoje. Na př. řeč, kterou jest člověk od přírody nadán, nevyvinula by se nebo vyvinula velmi nedokonale, kdyby jednotníku nedostalo se podpory společnosti (rodiny, školy) k cíli dalšího vývoje této vlastnosti.

Indoběl srov. I n d i g o.

Indolence, často nesprávně používaný název, jenž v podstatě značí lhostejnost, nevšímavost, nehybnost a nedbalost, až na nedostatek citu (bezcitnost mravní) hraničící, vůbec vlastnost, s kterou jednotlivec nehodí se do slušné společnosti.

Indossement viz Ž i r o.

Indra-tea jest čaj paraguayský (viz Č a j).

Indukce: 1 P e d a g o g i c k á, v ý c h o v n á jest postup od jednotlivých pozorování k pozorováním souborným, srovnávacím, jež vedou k poznání určitých zásad, vět; methoda, které na př. používáme při výchově a vyučování dětí, učíce je znáti příčinné vztahy mezi jednotlivostmi. — 2. F y s i k á l n í, t. j. vliv síly magnetické nebo měněné síly elektrické na vznik proudu elektrického ve vodiči, což má velkou praktickou důležitost (viz E l e k t ř i n a).

Industriální, průmyslný: a) K u r s, běh určený pro kandidátky, jež mají nabýti způsobilosti k vyučování ženským pracím ručním na školách dívčích, obecných a občanských. Běhy takové zařizují se každoročně nebo jen občasně jako veřejné při ústavech učitelských, ale také v jiných učilištích (ve školách Žen. výr. spolku v Praze, v Pöttingeu v Olomouci, v učilištích Vesny v Brně) nebo v soukromí. K přijetí do běhů veřejných je potřebí průkazu o dokonaném r. 17., o jisté již zručnosti v pracích ručních, o mravní zachovalosti, zdravotním stavu a znalosti jazyka vyučovacího. O znalosti vyuč. jazyka a ručních prací rozhoduje zkouška přijímací. Kromě ručních prací vyučuje se v běhu takovém také vyuč. jazyku, kreslení, počtům, pedagogice a methodice a konají se při veř. kursech cvičení na cvičné škole. — b) Š k o l y, viz P r ů m y s l o v é š k o l y. — c) U č i t e l k a, vyučující ručním pracím na školách obecných, občanských a pokračovacích, která má se vykázati vysvědčením způsobilosti od zkušební komise, zřízené při ústavech učitelských. (Srovn. i. k u r s.) Absolventka tří ročníků školy průmyslové může nabýti způsobilosti učitelky i. pro školy obecné, je-li 18 let stará, vyhoví-li při zkoušce ze školní pedagogiky, z metodiky ručních prací a z ručních prací: háčkování, pletení, šití a přistřihování prádla, znamenání, kroužkování. Při zkoušce se koná praktický pokus. Pro školy občanské se dělá také zkouška z kreslení od ruky, počtů, z ručních prací, také ze síťování a vyšívání a z jazyka vyučovacího. Srovn. J. Kafka: *„350 ženských povolání“*.

Indych viz I n d i g o.

Infamie, bezectnost, hanebnost, člověk i n f á m n í je společensky nemožný.

Infantilní, tolik co dětský, proto *infantilismus* stav některého ústroje dospělého člověka na stupni dětském. Tak mohou i pohlavní ústroje ženské ve vývoji býti zpožděny (infantilní) a žena je neplodná, zvlášť je-li při tom i *asthenická* (rychle se unavující, předčasně stárnoucí a vůči nemocem, zvláště tuberkulose málo odolná). Z léků proti infantilismu tohoto druhu doporučuje se evasex (viz t.)

Infarkt viz Z á h a ť.

Infekce viz N á k a z a, i n f e k č n í n e m o c i viz N a k a ž l i v é n e m o c i. Srovn. D e s i n f e k c e.

Infiltrace, proniknutí, vcezení nějaké cizí hmoty do místa, kam přirozeně nepatří; může to býti z v e n č í, když na př. prach ukládá se v průduškách, v plicích, žlázách mizních, nebo v n i t ř n i, když krev, tuk, amyloidní hmoty, vápenné soli, barviva a p. se ukládají na různých místech způsobujíce nádory a novotvary vůbec, exsudáty, podlitiny, skvrny atd., někdy pomíjející, jindy trvalé a pro postižené ústroje nebezpečné.

Influenza viz C h ř i p k a.

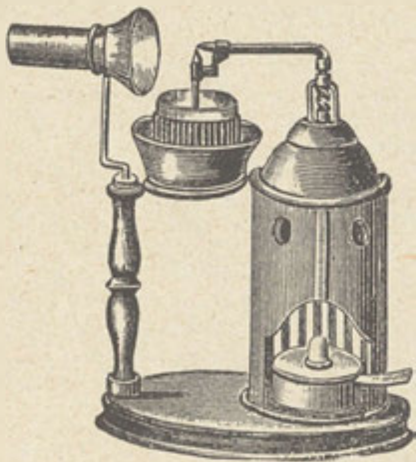
Informační kancelář je ústav, jenž podává na požádání zprávy o spolehlivosti osob i podniků, jedná-li se o záležitosti úvěrní a obchodní, nikoli o záležitosti soukromé. Je to živnost koncesovaná, která se spravuje nařiz. býv. rak. min. obchodu a vnitra z 20. 7. 1885 (ř. z. č. 110), 28. 7. 1890 (ř. z. č. 157) z 1. května 1891 (ř. z. č. 58) a 6. července 1893 (ř. z. č. 117). Koncesi udílí polit. úřad jen osobám spolehlivým po slyšení obch. komory a žádá průkaz způsobilosti vzděláním obchodním a všeobecným, i vysvědčení bezúhonnosti. Kancelář podléhá dozoru úřednímu. Pro obchod je nejznámější **i. k.** Vývozní spolek (v Praze, Nár. tř. 21), Obch. a inf. Unie (Praha II., Jircháře 5). Jiné **i. k**-e zabývají se jen záležitostmi reklamními, jiné opět podávají jen informace, týkající se studia v cizině (Praha III., Strakova Akademie) a jiné konečně jsou soukromými detektivními ústavy.

Infuse, vlití, přelití na př. krve nebo fysiologického roztoku do žil po silném vykrvácení, nebo za účelem opatření zdravé krve při zhoubné chudokrevnosti (viz t.); odtud *infusum,* viz Nálev.

Ingenogram viz Test.

Ingluvin, glykosid z volete slepic, jehož pomocí stravuje se bílek, stejně jako pepsinem. Podává se jako lék při poruchách trávení a při těžko utišitelném zvracení. Vždy před jídlem 0·3—0·6 g a hned na to dvě lžíce 2% roztoku kyseliny solné.

Inhalace jest způsob užívání léků vdechováním jich v podobě páry, jemně rozptýlené



Obr. 116. Jednoduchý inhalátor k inhalaci par s přísadami.

tekutiny nebo rozptýleného prášku, také vdechováním kyslíku, stlačeného vzduchu, dusíku, vodíku, ozonu, kysličníku dusnatého, kyseliny uhličité atd. Pro rozsáhlé tyto účely zařizují se v sanatoriích a léčebných ústavech i zvláštní inhalatoria. Účelem **i.** jest přivésti tyto látky v přímý a delší styk se sliznicemi dychadel, zejména těch, které obyčejnému užívání tekutin a prášků jsou nepřístupny, jako na př. sliznice nosu, průdušek, plic a p. Některé látky, kterých se **i**-ci používá, jako na př. terpentýnová silice, chloroform, sirný éter a p., tímto stykem se sliznicemi přecházejí i do krve a používá se toho také k vyvolání narkosy (viz t.). **I**-ci prováděti lze beze všech přístrojů anebo se zvláštními inhalačními přístroji. Nejjednodušší **i.** děje se vstupem do ovzduší parami nebo některými plyny nasyceného, na př. do komor parami neb plyny naplněných (inhalační přístroje „*Inhabad*" s elek-



Obr. 117. Inhalační přístroj Naszon ke vdechování teplého kyslíku.

trickým zahříváním a rozprašováním léku) anebo přirozeně přesídlením do krajin, kde je hojně par vodních (k moři, do hor a p.), do mladých porostů jehličnatých lesů, kde se vypařuje silice terpentýnová. Také **i.** stlačeného vzduchu děje se v komorách (t. zv. pneumatických kabinetech) léčebných ústavů. Prostou **i**-ci par teplých provésti lze také nad nádobou horkou tekutinou naplněnou tím způsobem, že se nad ni skloníme a nádobu i hlavu hustým

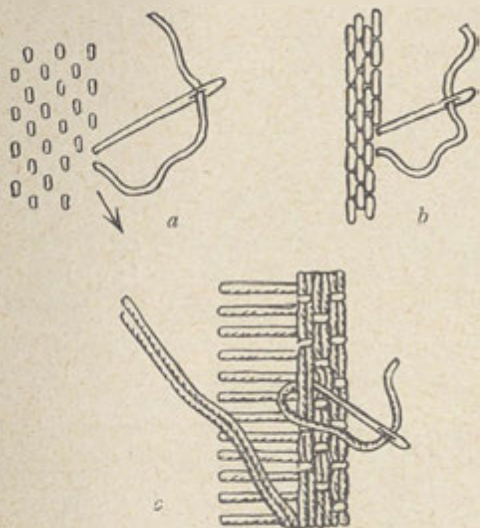


Obr. 118. Regulační trubka inhalační.

šátkem zakryjeme. Nebo nádobu s tekutinou i léčivem postavíme na kahan lihový a přiklopíme nálevkou nebo také jen kornoutem s ulomenou špičkou, kterou se vystupující pára vdechuje. Tak vdechují se také plyny z léčiv hořlavých, teplý vzduch a p. Rovněž jednoduchou **i**-cí jest přidržeti prostě k ústům a k nosu šátek, látkou inhalační skropený (při narkosách chloroformem a p.). **I**-ci důkladnější slouží inhalační přístroje (obr. 116.) různých soustav, jichž podstatou jest, že pára vodní vyhání se z kotlíku, v němž se voda vaří, rourkou do špičky zúženou, kteráž špičkou tou dotýká se špičky jiné roury, do tekutiny ponořené, v kteréž inhalační přísady se nalézají. Pára tlakem vlastním hnaná a rozptylovaná strhuje s sebou nejprve vzduch a s ním pak i tekutinu s lékem z podstavené nádoby. Aby rozptýlená pára mohla se náležitě zavésti do dychadel, jímá se ještě do širší skleněné rourky, jíž přímo k ústům zavésti lze. Takových

přístrojů nutno použiti k i-ci tam, kde léčivo netvoří s vodou dokonalý roztok nebo kde varem se sráží. Jsou-li léčiva použitá dráždivá, přeruší nemocný často i-ci předčasně nebo nedosti hluboce vdechuje. Této závadě odpomáhají inhalační trubky jako na př. Rosenkreimerova (obr. 118.). Jako léků inhalačních používá se nejčastěji kuchyňské soli (při chrapotu a kašli), dvojuhličitanu sodného, salmiaku, terpentýnové silice, eukalyptinu, mentholu, octa, morfia, pryskyřice, kafru, kreosotu atd. Inhalačních rourek používá se také k vdechování mentholu, již v obchodě pohotových (Recepta) zvláštních přístrojů (obr. 117.) je zapotřebí k vdechování teplého kyslíku, jenž se v nich vyvinuje.

Iniciála (obr. 119.—122.), velké počáteční písmeno slova, řádky, odstavce, dochází při znamenání nebo výzdobě prádla, ozdobných vyšívaných předmětů, nádobí a p. hojného upotřebení jako začáteční písmena křestního

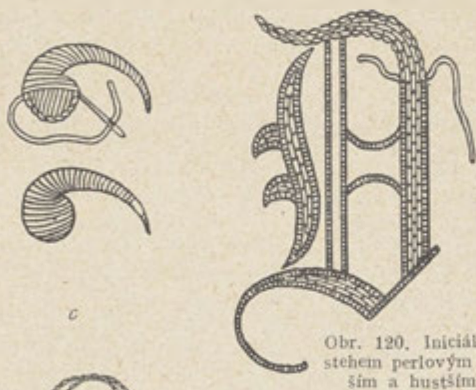


Obr. 119. Iniciála: *a*, *b* postup práce stehem perlovým; *c* protahování.

jména i příjmení majitele buď v malbě, řezbě nebo vyšití. I. vyšívá se na tkaninách způsoby a stehy nejrozmanitějšími, což závisí také od slohu a úpravy i-ly. Vlasové čáry provádějí se na př. šikmým stopkovým stehem (obr. 121.), stínové čáry šikmým plochým stehem (obr. 120.). Jindy používá se také hustých stehů perlových (obr. 119. a 121.) nebo křížkových. Co do látky používá se k tomu obyčejně příze bílé nebo barevné, která se někdy i hedvábím různobarevným nebo zlatým drátkem protahuje, po případě se celá i. zlatem nebo stříbrem v plochém stehu vyšívá. Někdy se vyšitá i. křížkovým stehem přetahuje. Větší i-ly opatřují se i dírkami a dvě i-ly spojují se v monogram (obr. 121., viz t.). O tvaru i-ly rozhoduje styl práce (viz A b e c e d a).

Inilin (rostlinný insulin, viz t.), lék vyrobený z klíčků rostlinných, jenž snižuje při úplavici cukrové (*diabetes mellitus*, viz t.) cukr v krvi i moči. Lék užívá se ústy a podporuje prý velmi účinně léčbu cukrovky.

Injekce jest způsob léčby vstřikováním léku pod kůži, kteráž má za účel co nejrychleji



Obr. 120. Iniciála D stehem perlovým řidším a hustším.



Obr. 121. Iniciála E stehem stopkovým a plochým: *a* provedení kontur, *b* výplň, *b* a *c* stehování plochým stehem napříč.

uvésti lék do oběhu krevního. Při tomto rychlém postupu léčení velmi mnoho záleží na dávce léku, neboť při lécích jen poněkud nebezpečných dávka málo zvětšená způsobiti může smrtelnou otravu, které při rychlosti



Obr. 122. Dvě iniciály spojené v monogram

účinku těžko lze čeliti. Jiné nebezpečí i. spočívá v tom, že mohou se dostati do rány, v kůži způsobené, buď z nástroje, nebo s okolního povrchu kůže, nebo nahodile i jinak různé nečistoty a nakažliviny, které jiné onemocnění i otravu krve způsobiti mohou. Z té příčiny dlužno vůbec z toho zrazovati, aby kdo sám na sobě nebo jako laik na jiných i. prováděl. V novější době nabyla i. zvlášť velké důležitosti vstřikováním léků proti infekčním nemocem, jako na př. sera proti difterii, salvarsanu proti příjici. Jest samozřejmo, že s takovými léčivy, u nichž mnoho rozhoduje jejich

stáří, jest potřebí ještě větší opatrnosti. Zvláště však dlužno zrazovati od i-cí alkaloidů, jako jest morfium, které mnozí sami si vstřikují k utišení bolestí a pak tou měrou na i. takové navykají, že nejsou s to jich se vzdáti (viz Morfium). Vyšším stupněm i. jest *infuse* (viz t.). Konečně je i. důležitým prostředkem k místnímu umrtvení, t. j. k způsobení dočasné necitelnosti místa operovaného a p., při čemž i. některými léčivy (na př. adrenalinem) staví i výron krve. Jak patrno, jedná se při i-ci o velmi důležitou část léčby, která nemocnému, jenž se jí může s důvěrou podrobiti, přináší zpravidla úlevu, ne-li úplnou záchranu, jsouc inak operací téměř bezbolestnou, kterou však nikomu jinému svěřiti nelze nežli lékaři.

Injektosan, zázračný prostředek s bombastickou reklamou uváděný, jenž prý uzdraví každý neduh lehce, je sloučeninou kyseliny mravenčí s mléčným saccharátem sodným, která v roztoku s methyl. modří injekcí mezisvalovou působí jako lék povzbuzující.

Inkasista, inkasistka, osoba pověřená přijímáním a vyplácením peněz. Stačí jednoroční škola obchodní a průkaz prakse. Zpravidla se vyžaduje peněžitá záruka (kauce).

Inkorporace, v přeneseném smyslu přijetí do nějaké korporace, na př. do živnostenského, obchodního gremia, společenstva a p., začež se platí inkorporační taxa.

Inkoust jest tekutina, v níž nějaké barvivo je rozpuštěno nebo jemně rozptýleno, ale tak zhuštěná (často přísadou glycerinu, arabské klovatiny, dextrinu nebo cukru), aby se jí mohlo psáti, po případě i psané kopírováním přenášeti, tisknouti a p. Po stránce barvy rozeznáváme i-y barevné a černé. Barevné vyráběly se druhdy z přirozených barviv (červce, barevných dřev a p.), z nichž vyluhované barvivo smíchalo se s kamencem, cínovou solí nebo plístou a kyselinou vinnou; nyní se prostě rozpouštějí barviva dehtová ve vodě. Písmo těchto i-ů však snadno se smývá i vybledne, kdežto písmo oněch, t. zv. kovových, je trvanlivé. I-y černé, ač původně někdy zelené, modré a teprve uschnutím černající, jsou hlavně duběnkové, alizarinové a anthracenové. Duběnkový (pro dokumenty jediné způsobilý, v Německu také úředně předepsaný) pořizuje se z nálevu duběnkového čerstvého nebo zkvašeného se zelenou skalicí; aby neplesnivěl, přidává se mu kreosotu, dle potřeby se některou přísadou zahušťuje. Na př. 4 kg roztlučených duběnek míchají se po dva dny ve 22 l vody, načež se tekutina scedí a z duběnek vylisuje a v létě dva měsíce účinkům vzduchu ponechá. Utvořená plíseň se pak odstraní a i. 2 kg zelené skalice a 1 kg arabské gumy opět na 22 l doplní. Sražený v něm tříslan železitý činí jej kalným a hustým. Také snadno plesniví. Plesnivění lze ostatně brániti přísadou kyseliny salicylové nebo několika hřebíčků (koření). Dle Leonhardiho zlepšuje se tím, že 42 díly tlučených duběnek a 3 díly hol. mořeny vylubují se v 75 dílech teplé vody; k filtrované tekutině přidá se v roztoku $1\,^1/_5$ dílu indiga, $5\,^1/_5$ dílu zelené skalice a 2 díly octanu železnatého. Nyní se ani mořeny nepoužívá, také místo indiga jiných hmot se používá a přísadou anilinu dociluje se odstínů barevných. Pěkného černého i-u, který dobře splývá s pera (zvláště vhodného do plnicích per), docílí se z 1 kg duběnek a 150 g modrého dřeva, na něž se naleje 5 l vařící vody. Zvlášť ve 2·5 l vody rozpustí se 600 g arabské gumy a rovněž zvlášť 500 g zelené skalice v několika l vody. Do scezeného nálevu duběnkového se přidají oba druhé roztoky, k tomu několik kapek hřebíčkového nebo gaultheriového oleje a tolik vody, aby se to doplnilo na 16 l. — Anilinový i. černý poskytnou: 3 g anilinové zeleně D, 3 g barviva ponceau RR, 3 g fenolové modře 3 F a 0·3 g síranu draselného se 60 g destilované vody; po 2 hodinách se přidá 900 g horké destilované vody a do tekutiny takto vzniklé se rozmíchá 20 g cukru a 1 g karbolové kyseliny. Modrý i. anilinový: 5 g resorcinové modři M, 30 g studené destilované vody, 940 g horké destilované vody, 20 g cukru, 1 g kyseliny šťavelové. V obchodě přicházejí tak zvané inkoustové kameny, jež jsou složeny z anilinových barviv a příslušných přísad. Tyto rozpouštějí se přímo v určitém množství destilované vody, k níž se za účelem konservování přidává něco kyseliny karbolové. Alizarinový povstane z duběnkového přísadou kyseliny, na př. octové, kterou se úplně rozpustí v něm obsažená ssedlina (viz Alizarinový inkoust). Jinak ale získati lze i. černý také z odvaru dřeva kampeškového se skalicí zelenou nebo modrou, kamencem a dvojchromanem draselným, nebo z černého barviva anilinového nigrosinu, které neplesniví, netvoří ssedlin a neničí per, ale snadno se rozmaže a na světle je nestálé. Ustáliti dá se tak, že 2 g želatiny rozpustíme ve $^1/_4$ l vody a v druhém $^1/_4$ l vody 15 g nigrosinu a 2 g dvojchromanu draselného. Oba roztoky smísíme v láhvi z tmavožlutého skla, v níž jedině lze je uschovati. Na světle se i. rozkládá. Jinak poskytuje černý, ale netrvanlivý i. také fenolová čerň s přísadou kyseliny šťavelové a cukru. — Nejtrvanlivější černý i. je z koptu (viz Tuš). Taktéž slunci, vzduchu, vodě i lihu vzdorovati má t. zv. spisovný i. z 234 dílů kyseliny tříslové, 77 d. kryst. kys. duběnkové, 300 d. skalice zelené, 100 d. arabské gumy, 250 d. rozředěné kyseliny solné, 10 d. kyseliny karbolové a 9029 d. vody. — Po stránce různého upotřebení rozeznáváme dále i-y leptavé, lithografické, razítkové, snímací, sympathetické a znamenací. — Lithografické jsou mastné, aby kámen, zinek a p. při leptání byly jimi chráněny. Leptavé ku psaní na sklo jsou fluoridové. Na př. 36 g fluoridu sodného se rozpustí se 7 g síranu draselného v 500 g vody, zvlášť pak rozpustí se 14 g chloridu cínatého v 500 g vody. Před upotřebením se obě tekutiny smíchají a píše se perem brkovým neb štětcem, nikoli perem kovovým. — Razítkové dě-

lají se z barviv anilinových a p. ve spojení s glycerinem neb fermeží. (Srovn. Barva razítková.) — Snímací neboli kopírovací jsou obyčejně anilinové nebo kampeškové, kteráž barviva jsou dosti vydatna, aby i více snímků poskytla (sem patří také i-y hektografické, šapirografické a p.), obsahují také více zahušťovacích látek a zejména glycerin, jenž překáží vpíjení, zasychání a ustálení, takže i po uschnutí ještě zavlhnutím kopie se může provésti. Červený i. hektografický připravuje se z 10 g diam. fuchsinu, 10 g lihu, 10 g glycerinu, 50 g vody; vše se ve skleněné baňce zahřeje na 50—60° C a po ustání sleje. Pro psací stroj dělá se z roztoku modré nebo černé barvy anilinové (1 g v 25 g alkoholu), kterýž se přidá do roztoku 1 g mýdla v zahřáté směsi 5 g glycerinu a 12 g vody. Sympathetické i-y neboli tajné, kouzelné (zázračné), dávají písmo neviditelné, které teprve účinkem vlhka, světla, tepla a p. stává se viditelným. Tak na př. písmo psané chloridem kobaltovým za tepla zmodrá, písmo psané kyselým chloridem železitým objeví se tmavě červeným, bylo-li navlhčeno kyselinou rhodanovou, kdežto v parách čpavkových opět úplně zmizí. — Znamenací viz Znamenání prádla. — Některé i-y k zvláštním účelům můžeme si po domácku připraviti. Na př. i. na dřevěné etikety (na rostliny v zahradě). Do ½ l vody vařící vložme 33 g čistého, jemně tlučeného šelaku a 33 g boraxu, roztok proceďme šatem a utřeme s koptem. — Na kovové (zinkové) etikety (viz též níže Nesmazatelný i.) rozpustíme 8 dílů arabské gumy ve 300 dílech vody a roztok tento smícháme s 30 díly salmiaku, 30 d. skalice modré a 8 d. koptu. Také stačí roztok mědi na př. na bílý plech železný; třeba vzíti 10 dílů kyseliny dusičné, 10 d. vody a 1 d. mědi; měď se nejprv v kyselině rozpustí a pak vodou rozředí. I. na skleněné negativy pořídí se ze dvou roztoků: I. 100 g vody dest., 25 g cukru, 8 g glycerinu, II. 100 ccm lihu, 3 g chloridu rtuťného a 16 g dusičnanu rtuťného (nutno chovati v temnu). Před použitím mísí se stejné díly obou roztoků. Píše se tímto i-em na obyčejný papír a přitiskne na emulsi negativu. Po odstranění papíru dostaneme písmo obrácené, které na kopii se převrátí. — I. nerozplývavý na papír pořídíme ze směsi 1 dílu medu, 14 dílů vody a 2 d. anglické kyseliny sírové, k níž přidá se tolik indiga v kyselině solné rozpuštěného, až je tekutina dostatečně zbarvena. Písmo tímto i-em napsané suší se nad ohněm nebo plotnou tak dlouho, až úplně zčerná, načež se papír skropí zředěným ammoniakem. — Nesmazatelný i. na sklo dělá se z plavené křídy, rozpuštěného šelaku a kterékoli barvy a drží dobře na skle, vyčištěném alkoholem nebo éterem. Nebo z 1—2 dílů sodného skla vodního a 1 dílu čínské běli (síranu barytového; tento drží dobře i na kovech). Obyčejné i-y nutno uschovati v lahvích vzduchotěsně uzavřených, před upotřebením protřepati. Písmo netrpí lučebninami, ale lze je nožem oškrábati. Nesmazatelné i-y pro dokumenty viz i. duběnkový. — Zelený i. získáme z 8 g dvojchromanu draselného, jenž rozpustí se v 50 g vařící vody; roztok se smíchá s 24 g silného lihu a po kapkách přidává se k němu koncentrovaná kyselina sírová, až tvořící se šedožlutá sraženina opět se rozpustí a tekutina tmavohnědé barvy nabude. Odpaří se pak až na 33 g, rozředí 66 g vody a zfiltruje; k procezené tekutině přidá se 8 g lihu a po kapkách kyseliny sírové, až tekutina slabě kysele reaguje. Zahřátím tekutiny vypaří se líh, načež přidá se vody, až vší tekutiny je 166 g; k té přidá se tolik sirouhlíku, až tekutina po něm páchne, sražená síra se filtrací odstraní a k tekutině procezené přidává se po kapkách indiga, v kyselině sírové rozpuštěného, až i. pěkně zeleně se barví; nakonec zahustí se 8 g arabské gumy a 50 g cukru. — Žlutý i. poskytnou 4 g šafránu, 4 g kamence a 8 g jemně utlučené arabské gumy. Několik dní se to nechá státi a pak zfiltruje. — Plesnivění i-u zabrání se přísadou kyseliny salicylové (½ g do litru), (také sublimátu, což pro jeho jedovatost se nedoporučuje), horké černé kávy, kreosotu (1 kapky do litru). Zamrzání brání se přísadou lihu.

Inkoustová tužka (srovn. Tužky), také prostě anilinová zvaná, píše navlhčená nebo na navlhčeném podkladě jako inkoust; bývá modrá, fialová, černá i červená dle toho, jakého barviva se užilo. Anilinové barvivo těchto tužek působí na buňky tkáně tělesné, byvši do nich píchnutím nebo zanesením prášku při ořezávání vneseno, jako silný jed, který tkáň nekrotisuje (tato odumírá); nestačí jen odstraniti pevnou částku z rány, nýbrž nutno svěřiti lékaři, aby odstranil i zbarvenou jen tkáň dříve, nežli barvivo dále do okolní tkáně pronikne. Ze zbytků i-vé t-ky možno připraviti inkoust rozpuštěním ve vodě (trvá to delší dobu) a přidáním arabské gumy.

Inkoustové písmo s papíru odstraňuje se radirovací vodičkou, která se získá roztokem 40 g kyseliny šťavelové a 20 g sirnatanu sodného v 500 g vody. Kapka kápnutá na písmo vyssaje se ssavým papírem a nezmizí-li písmo hned tedy se to opakuje.

Inkoustové skvrny mají, jak z různého složení inkoustu patrno, různou lučebnou povahu. Také povaha hmoty, na které se skvrna nalézá (dřevo, tkanina), zde padá na váhu. I. s. způsobené i-y duběnkovými, anthracénovými, alizarinovými nejsou houževnaté: Ze dřeva (stolů nehlazených, podlahy) dobře lze je odstraniti zředěnou kyselinou sírovou (250 g angl. kyseliny sírové leje se pozvolna za stálého míchání do 2 l vody, nikoli však naopak), zředěnou kyselinou solnou (působí dobře i na starší skvrny), chlorovým vápnem, javellským louhem nebo šťavelanem draselným. Nejprve se skvrna navlhčí vodou a obloží dokola vlhkými pilinami, aby ležela v důlku, pak se zaleje některou touto látkou a přikryje pilinami touto látkou provlhčenými a nechá se to déle účinkovati. Užije-li

se chlorového vápna, přidá se k němu kyseliny octové. Nakonec omývá se skvrna vodou a dřevěným popelem se drhne. Někdy nutno to i několikrát opakovati. Z papíru lze obyčejně odstraniti **i. s.** dosti rychle javellskou vodou, třeba však ihned papír propláchnouti čistou vodou; také chlorovým vápnem, jehož 20 g bylo rozmícháno ve 20 g dešťové vody, lze docíliti dobrého účinku, sleje-li se čistý roztok po usazení ssedliny a přidá k němu pak 5 g kyseliny octové. Dobře účinkuje vodička „*encrivoir*", která je složena z 10 dílů kyseliny vinné, 10 d. kamence a 10 d. destilované vody, nebo také louh sodný; k tomuto účelu pokropí se skvrna roztokem žíravého nátronu a čpavku. (Srovn. též Inkoustové písmo.) Skvrny po i-u anilinovém, jakož i skvrny, jež papírem pronikly, nelze nikdy zcela odstraniti. — Ze tkanin a prádla odstraňují se nejpohodlněji javellskou vodou nebo šťavelanem draselným. Čím jemnější je tkanina, tím opatrněji dlužno si počínati, poněvadž tyto látky působí rušivě a vyžadují důkladného proprání. Proto tedy zkusme vždy raději dříve práti sodou a louhem mydlářským; některé snadněji rozpustné inkousty při tom zmizejí; nezmizejí-li docela, properme místo důkladně vodou a posypme skvrnu šťavelanem draselným, na prášek utlučeným, a když skvrna zmizela, důkladně zas celý kus vyperme. Kdyby ani po tomto cídění skvrna nezmizela, použijme rozředěné kyseliny solné, ale rychle přenesme tkaninu do čisté vody a v několikrát obnovené ji vymáchejme. Podobně účinkuje také chlorové vápno, jehož 20 g rozetře se ve 100 g vody, smíchá s 25 g krystalované sody, rozpuštěné v 500 g vody. Roztok nechá se usaditi a sleje se pak do tmavé láhve. Méně trpí tkaniny v roztoku 2 dílů vinného kamene a 1 dílu kamence, ač každá skvrna se tomuto čištění nepoddá. Úplně čerstvé, ještě vlhké skvrny zmizejí pod šťavou ze svěžích rajských jablíček, brusin, klikvy, citronu, nebo fazolovou vodičkou, také vápenným mlékem s přísadou kyseliny octové. Byl-li inkoust anilinový, postačí také praní v lihu s trochou kyseliny octové nebo citronové nebo v roztoku cínové soli (2 díly s polovinou dílu kyseliny solné s 5 díly vody). Některé inkousty vssaje dobře hovězí lůj; třeba poskvrněnou látku vložiti do vařícího loje a nechat v něm pak ustydnouti. Stačí pak lůj horkou vodou a mýdlem veprati. V některých případech také stačí odvar mydlice (30 g v ½ l vody); do 3 dílů tohoto odvaru přidávají se 2 díly čpavku, tekutina se pak procedí. U hutnějších látek, jako damašku, nutno obyčejně užíti šťavelanu nebo aspoň kuchyňské soli, jíž se skvrna posype a pak citronovou šťavou zacedí a zaschnouti nechá, potom pak dobrým mýdlem se vypere. Z látek vlněných, koberců a p. třeba skvrnu za čerstva vyssáti ssavým papírem, aby hluboko nepronikla, nejlépe mačkáním mezi dvěma vrstvami papíru nebo vaty, často pak stačí k vyprání mléko nebo syrovátka; nemůže-li se potom celá látka práti, kape se mléko nebo syrovátka jen na skvrnu a vyssává se zase hned vatou nebo ssavým papírem. Je-li skvrna stará, musí na ni mléko déle účinkovati nebo se také několikrát to musí opakovati. Když pak již mléko od inkoustu se nebarví, vymývá se skvrna hadříkem v horké mýdlové vodě namáčeným. Zelené sukno písařského stolu je dosti choulostivé; obyčejné vegetabilní inkousty pustí praním v mýdlové vodě (nebo v sodě a louhu mydlářském), je-li ale skvrna stará, zřídka se hne. Kyselin se nesmí užíti, jinak povstane bledá skvrna, rovněž i po shora dotčených prostředcích, jež mají účinky běličské. Nejlépe ještě je tu užíti mléka nebo syrovátky, po případě volské žluči nebo mýdla žlučového, jinak lze také někdy s úspěchem zkusiti hovězí lůj, který se horký na skvrnu nakape a pak i se skvrnou fosforečnanem sodným vymývá a ssavým papírem vyssává (třeba i pod horkou žehličkou). Na vlněné a hedvábné látky dobře je užíti roztoku hydrosulfitu nebo hyralditu v kyselině octové. (Dočistiti se může v roztoku manganistanu draselného a odbarviti kysličníkem siřičitým.) Nebo se poskvrněná látka hedvábná napne na dno hmoždíře a potírá citronem, vypere, namydlí a vloží do vody, zbarvené fialově manganistanem draselným; skvrna zhnědne a odbarví se kysličníkem siřičitým (pod vlhkou látkou se zapálí síra); po vyprání se látka za vlhka vyžehlí. Jsou-li látky pestré (stolové pokrývky a p.), navlhčí se skvrna, posype směsí 20 g práškovitého kamence a 10 g práškovitého vinného kamene; prášek se po několika minutách okartáčuje. Nezmizí-li skvrna, opakuje se to. Na některé inkousty stačí také terpentýn, s barevnými se zachází jako s ovocnými skvrnami (viz t.). Na látky hedvábné béře se volská žluč s teplou vodou. Barevné látky, jichž barva trpí všemi tekutinami a lučebninami, při nichž chlor se vylučuje (javellskou vodou, chlorovým vápnem atd.), je nejlépe čistiti lojem; stačí kápnutí tekutého loje s hořící svíčky a práti pak skvrnu v roztoku fosforečnanu sodného, při čemž se roztok i mastnota ssavým papírem nebo vatou vyssává. **I. s.** na klávesách čistí se tím obtížněji, čím je kost pórovitější, nejlépe javellskou vodou, která se delší dobu nechá na skvrnu působiti. Zmizí-li skvrna, čistí se klávesa hadříkem v lihu namočeným.

Inkrustace jest pevný povlak, který jako kůra zakrývá jiný předmět zčásti nebo zcela. Ponoříme-li na př. nějaký předmět do karlovarského vřídla, tvoří se na něm **i.** z aragonitu, která jeho tvar úplně zachová. To provádí se také uměle, na př. na stěnách z hrubší látky (železa, cementu a p.), že pokrývají se i-cí jemnější hmoty, také hrubší předměty kovové pokrývají se jemnější i-cí z kovů ušlechtilých, někdy i na nábytku, dveřích a j. přicházejí podobné **i.** z kovu, perleti a p., a dokonce i do oděvů jako ozdoby se vkládají. Také některé způsoby práce filigránské (viz Pointfiligrane) nebo prýmkářské jsou i-cí (viz Oplétání).

Inkubace značí v lékařství dobu, která uplyne mezi získáním nákazy a skutečným vypuknutím nemoci. Doba tato je měnlivá u různých

chorob, ale také u různých jednotníků, dle toho, jak této nemoci vzdorují. U spály na př. trvá 7 až 17 (průměrně 12 dnů), u spalniček 8—10, u neštovic 9, u chřipky 1—2, u vztekliny 13, ale také 40—60 dní i déle, u cholery 1—2 dny, ale také třeba jen několik hodin, atd. V době **i.** není na nemocném patrno, že by nákazou byl postižen, sloužíť doba **i.** jen k tomu, aby nakažlivina v těle se rozmnožila a zesílila. Stává se, že v době **i.** vzdoruje zdravé tělo velmi úsilně a nepodporuje zesílení nákazy tak, aby nemoc s celou prudkostí vypukla a nemocný ji také, jak se říkává, „přechodí", což ovšem nebývá často pro jeho další ozdravění příznivé. — **I.** mléka jest doba, která uplyne od nadojení až do chvíle, kdy lze v něm nějaké rozmnožení kyseliny a zárodků kyselosti pozorovati. Dle Soxhleta trvá toto inkubační stadium mléka teplého 3—8 hodin, však u mléka ochlazeného při 10° C 52—75 hodin. Po uplynutí této doby kyselina se rychle množí a mléko snadno se sráží. Je z toho patrno, jak ochlazováním nadojeného mléka se zkysání jeho na delší dobu zabraňuje. Dle Palyho nehodí se mléko, které se nalézá v poslední třetině inkubačního stadia, za mléko dětské; pozná se tím, že mléko po třech hodinách v troubě 37° C teplé kyše.

In'et', indel, viz Sypkovina.

In natura, v přirozené podobě, na př. příjem nikoli v podobě peněz, nýbrž v podobě bytu (odhaduje se dle nájemného), světla, otopu, potravin a p. Vpočítává se do příjmu, přiznaného k dani z příjmu, jako by to byl příjem peněžitý.

Inocybe, vláknice, jsou houby drobné, jichž některé druhy s hnědým kloboukem jsou jedovaté (**I.** *rimosa, fastigiata*) a mohly by zaměněny býti se špičkami, od nichž se rozeznávají křehkým, lámavým třeněm.

Inosit (*fasemanit*), látka podobná uhlohydrátům, sladká, která však není cukr, neboť nekvasí, nýbrž mění se v kyselinu mléčnou a máselnou, v těle živočišném v glykogen (viz t.). Vyskytuje se ve svalovině, zvláště ve svalu srdečním, také v plicích, játrech, volské slezině, v mozku, ledvinách, v moči diabetiků a brightiků, po silném pití vody i ve zdravé moči a v slzách; však také v nedozralých nebo vzklíčených semenech (bobech, hrachu, čočce, fazolech), v listech chřestu, pampelišky, ořechu, ve všech částech vinné révy, klíčcích bramborových a naklíčených bramborách a houbách.

Insert, návěští, oznámení, doporučení v novinách a časopisech, za něž se platí určitý poplatek, důležitý prostředek mezi nabídkou a poptávkou, od jehož úpravy a uspořádání závisí také účinek od vzbuzení pozornosti čtenáře až do jeho odhodlání nabídku zkusiti. Sbírání **i**-ů poskytuje možnost obživy (za provisi od majitele novin, časopisu) buď cestou agitační (podomní sběratelství) nebo prostřednictvím insertní kanceláře. První nevyžaduje zvláštního obchodního vzdělání, ale znalosti poměrů výrobních, obchodních a odbytových a slušného zevnějšího vystupování; velice prospěje dovednost v koncipování a reklamní úpravě **i**-u. Kancelář insertní je živnost svobodná, k níž stačí obyčejné obchodní vzdělání, je však důležita znalost jazyků a cizozemská obchodní korespondence, zvlášť jedná-li se o inserci v cizozemských a různojazyčných časopisech. Spojuje se druhdy i se zprostředkováním předplacení na cizozemské časopisy. Kancelář přijímá i vydává nabídky a vybídky inserentův.

Insolace, oslunění, ozáření. Srovn. Opalování, Úpal a Zážeh.

Inspektor, inspektorka, dohližitel, dohližitelka, povolání, jež v různých oborech je i ženě přístupné. V některých povoláních úředních je to určitý stupeň postupu; samostatně zřizují se **i**-ři živnostenští; tu jsou ženy připuštěny jako asistentky (v Anglii a Německu přímo jako inspektorky) k dohlídce na zařízení a zdravotní opatření pracovních místností, na pracovní dobu, přezkoušení strojů a motorů se zřetelem na bezpečnostní opatření proti úrazům dělnictva, vyšetřování poměrů mzdových a mnohých jiných okolností. Je potřebí obeznámiti se s technologií práce a se zdravotnictvím místností, bytů, těla, s požadavky bezpečnosti, se zákonodárstvím, sem spadajícím, zejména s předpisy k ochraně zdraví a života (naříz. býv. rak. min. z 23. 8. 1911), a zákony o noční práci žen a dětí (21. 2. 1911) atd., čehož lze docíliti návštěvou vyšší školy průmyslové nebo vys. školy technické. — Inspektorka domácké a dětské práce (srovn. Domácká práce a Práce dětí) je povolání, které je teprve na postupu k svému rozvoji v souhlase se zákony, dílem již usnesenými, dílem chystanými. — Inspektorka útulků šestinedělek a ošetřovatelek nemocných je povolání, již častěji se uplatňující, pro něž je zapotřebí vysvědčení ze školy sociální péče (viz t.).

Inspirol, fluoreskující tekutina příjemné vůně a nasládlé, poněkud pálavé chuti, obsahuje metylfenol, peruvský balsám, mentol, kafr a éterické oleje; používá se ve vodné emulsi, která se připravuje tak, že na několik kapek naleje se vlažná nebo chladná voda (nikoli naopak). Užívá se k desinfekci úst, kloktáni, čištění zubů, vyplachování nosu a nosohltanu jako zábranného prostředku, také však při angině, difterii, spále, adenoidních vegetacích, katarech, při tuberkulose horních dychadel (také k inhalaci), astmě bronchiální, k desinfekci střev a konečníku (klystéry).

Instalatérství, t. j. zavádění plynovodů, domovních vodovodů, elektřiny (viz Elektromontérství), zařizování koupelen, prádelen je sice těžší, nicméně vždy ještě ženě přístupnou živností, kterou tovární práce nemůže potlačiti. Vyučení u instalatéra 3—4 roky; nahrazuje též návštěva instalatérské školy. Gremium instalatérů je v Praze.

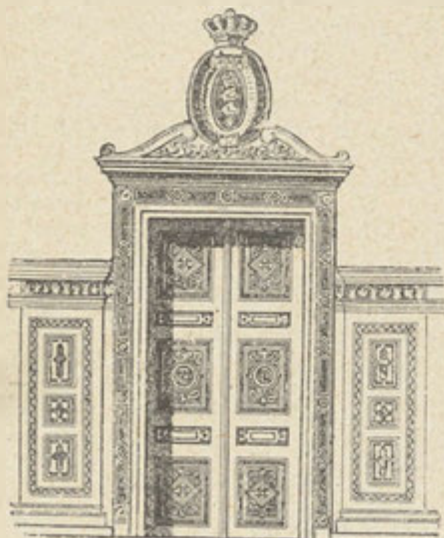
Instinkt viz Pud.

Instruktor, instruktorka viz Domácí učitel.

Insulin, hormon (viz t.) ze slinivky břišní (mikteru) v prášku, který se rozpouští podle určitých jednotek a působí u nemocných cukrovkou (viz Cukrová úplavice) pokles krevního cukru a současné klesání acidosy (kyselosti, způsobené kyselinami peptonovými) i pathologické lipaemie (silnějšího obsahu tuku v krvi, takže serum je zakaleno), v nejtěžších případech cukrovky (*Diabetes mellitus*). Fornetův i. užívaný v pilulkách hodí se i pro případy lehčí, kde zlepšuje celkový stav, zvyšuje náladu, tělesnou výkonnost i duševní pracovní sílu a tělesnou váhu. Srovn. Intarvin a Pankreatin.

Int'glie, viz Gemma.

Intarsie, práce ve dřevě vykládaná, kdežto skládání různobarevných kusů (kamenů, tkanin, dřev) zove se mosaikou (viz t. a Hedvábná mosaika) a vkládání kovových ozdob do kovových ploch taušií (viz Taušírování). Vykládání ve dřevě nepoužívá však vždy jen dřeva, nýbrž někdy i kovu, kosti, perleti a v tomto širším rozpětí zove se i. také *marketerií* (obr. 123.). Ve Francii poprvé počal tuto práci prováděti architekt a truhlář Boulle (odtud zvala se i *boulleresie*) (obr. 124.), že spojil dvě různé desky a vyřezal z nich společně ornament, takže dvě korespondující desky obdržel (současně se tak vždy dělaly dva stejné kusy dveří, nábytku a p.). Používal dřeva ebenového a slonoviny nebo želvoviny s bronzem či jiným kovem. Dýh dřevěných, odstíněných kladením do horkého písku, používalo se hlavně za doby Ludvíka XIV. Dnes používá se i. výhradně jen v palácích a palácových domech, v domácnosti však jen na menší ozdobné předměty nebo jen v malých rozměrech nábytku a i tu se nahrazuje častěji intarsiovou malbou (viz t.).



Obr 123. Marketerie (intarsie dánská).



Obr. 124. Boulleresie (intarsie francouzská).

Intarsiová malba vyniká svou jednoduchou technikou a při tom úhledností, s jakou napodobuje i složité vykládání z barevných dřev. Vyvolený vzor se nanese na jednoduché dřevo, na němž přijde k náležité platnosti, bylo-li jen pozadí dobře vyvedeno a kontury ostře vypracovány. Perovou kresbou vypracovaný vzorek ponechá se na př. ve světlém tónu dřeva, pozadí dá se tón tmavočervený a okraj moří se na černo. Krabice tu vyobrazená (obr. 125.) jest 37 cm dlouhá, 17 cm vysoká, dole 26, nahoře 16 cm hluboká, a jak zmenšený pohled dovnitř ukazuje, čtyřmi přepážkami rozdělená. Poklop pantíky přivěšený přesahuje dole o 2 cm a jest tu opatřen malým bronzovým držátkem. Na čisté dřevo se nejdříve nakreslí kresba tužkou a potře se řídkým roztokem arabské gumy nebo želatiny, který zabraňuje rozplývání barev. Když to náležitě uschlo, provedou se kontury a žilky perem a čínskou tuší. Pozadí přemaluje se v jemném lazurovém tónu benátskou červenou barvou akvarelovou a okraj se moří černým ebenovým mořidlem. Rovněž černě moří se spodní a zadní strana skřínky. Místo mořidla možno použíti také čínské tuše. Vnitřek natře se brunolinem. Hotová skřínka se vyleští. Srov. též Xylobatika.



Obr. 125. Krabice na dopisový papír. Nahoře zevnějšek zdobený intarsiovou malbou. Dole vnitřek.

Intarvin je pravý oleomargarin, jenž u diabetiků utišuje lačnost po tuku a působí ubývání cukru v krvi. Je to výrobek americký a vzdor reklamě je pochybno, že by nahradil insulin.

Inteligence (v přeneseném smyslu společnost vzdělanců) jest ve vlastním smyslu slova r o z u m n o s t; jeví se úsudkem ať již slovy proneseným nebo jednáním, činem projeveným. Boj s překážkou a nástrahami, jež v cestu klade příroda, život, společnost, vésti lze jen zbraní rozumu — i-cí. Proto příroda, život, společnost přihlížejí k vývoji i., kterou u zvířete často zastupuje pouhý pud. U člověka podporuje i-ci vývoj mluvy, paměť, pěstování soucitu a vkusu. — I. s n í ž e n á, ochablá, prozrazující se slabší chápavostí nebo její nedostatkem, bývá často počátečním příznakem někdy chorob duševních, jindy jen příznakem či následkem neprůchodnosti nosu a nedostatečného dýchání vůbec, zaléhání uší a pod. I. získá se četbou, zejména klasických spisů, kritickým rozborem čteného a studiem, upevňuje a rozšiřuje posloucháním přednášek, návštěvou divadel, produkcí hudebních a uměleckých, výstav, sbírek, musei, stykem a hovorem se seriosními inteligentními lidmi. Viz I n t e l i g e n t.

Inteligenční zkouška konala se druhdy (v Rakousku) náhradou za maturitu k dosažení práva dobrovolnického ve vojště (zařízeny k tomu účelu i zvláštní kursy); dnes jí v tom ohledu není. Zato zkouší se i n t e l i g e n c e — rozumnost v poradnách pro volbu povolání. Do jisté míry je pro tuto zkoušku důležitým i tělesný vývoj, neboť četná pozorování dokazují, že tělesně nejvyvinutější a duševně nejpokročilejší děti každého věku předstihují průměrnou míru nejbližšího vyššího stupně (ročníku) stáří, kdežto nejméně schopní často zůstávají pod průměrem nejbližšího ročníku předchozího. Srovn. P o v o l á n í v o l b a, P s y c h o l o g i c k á a P s y c h o t e c h n i c k á z k o u š k a, T e s t.

Inteligent není pouze vzdělanec, jenž ovládá soubor lidských poznatků do té míry, aby každé věci rozuměl, nýbrž má vedle toho i duši cítící, vnímavou, je snášelivý a shovívavý k stanovisku jiných osob, nevnucuje nikomu své názory, jako by jen jeho názor byl pravý, neuzavírá se před žádným poznatkem, žádného oboru nepodceňuje a žádnému nedává přednost; je filosofem, má smysl pro umění, pro vše vznešené a krásné, stojí na výši doby, není zpátečníkem, nedá se však zaslepiti a ohlušiti moderními výstřelky.

Interlaken, klimatické léčebné místo švýcarské (568 m) s horským podnebím, navštěvované od poloviny dubna do počátku října rekonvalescenty po těžkých chorobách, účastníky lázeňské léčby k doléčení, všeobecnou nervositou trpícími, těmi, kdož trpí vleklými katary dychadel, i těmi, kteří podnebí vyšších horských stanic nesnášejí, také těmi, jimž se předpisuje léčba mlékem a syrovátkou zejména při katarálních stavech ústrojí zažívacího, kolikách ledvinových kaménků, výhodné stanoviště pro osoby staré a děti slabé.

Internát, vychovávací ústav s byty a stravovnou nebo také jen ubytovací a stravovací ústav při některém vyučovacím ústavě, někdy i samostatně pro několik vyučovacích ústavů zařízený. I-y mají většinou rolnické, hospodářské a hospodyňské školy. Pro středoškoláky je zařízen Zoubkův i. v Kostelci n. Orl., v péči jeptišek pro středoškolačky (klášterní vedení) při dívčím gymnasiu na Král. Vinohradech, Korunní tř., i. u sv. Anny, Praha, Ječná ul., pro dívky nejskromnějších nároků i. u Jezulátka v Praze, Černá ul., pro žáky obec. škol (6 až 12leté) v Praze-Bubenči, Svatojiřská ul. 83; také některé průmyslové (Bratislava) a řemeslnické školy mají své i-y rovněž jako větší dívčí učiliště (Pöttingeum v Olomouci, Světlá ve Val. Meziříčí, Vesna v Brně, zahradnická škola v Krči); také učitelstvo má i. v Bolzanově sirotčinci v Praze.

Intimní tolik co d ů v ě r n ý, tedy na př. důvěrný poměr dvou osob; v přeneseném smyslu také přirozený, nehledaný, důvěrný klid vzbuzující jev, na př. krajina, scéna na jevišti, také útulný byt a p.

Intoxikace viz O t r a v a.

Intubace jest zavedení kovové dýchací roury bez zvláštní operace prostě hrtanem a štěrbinou hlasovou (nikoli tedy proříznutím — *trachaeotomií* — hrdla) do průdušnice, aby se zabránilo hrozícímu zadušení, zejména při mázdřivce nebo záškrtu. Provésti může to jen zručný lékař a ponechání roury (tuby) v ústrojí po delší dobu vyžaduje stálého ošetření lékařského.

Inula, o m a n, složnokvětá bylina, v několika druzích u nás domácí. Z cizích pěstován druhdy hojně v zahradách o m a n p r a v ý, I. *helenium,* hlavně pro kořen, kořenité vůně a chuti, jenž obsahuje mírně aromatickou kyselinu omanovou, pak omanový kafr, jenž chutí i zápachem na mátu peprnou upomíná, a peprně chutnající, však nevonný helenin a inulin (viz t.). Odvar z něho působí příznivě na sliznice, proto doporučován proti chorobám dychadel, také jako močopudný prostředek a zevně proti kožním nemocem. Častěji pro ozdobu pěstují oman oko Kristovo (I. *oculus Christi*), I. *ensifolium* nebo velkokvětý druh I. *grandiflora* (obr. 126.), *Ragleana.*


Obr. 126. Oman (*Inula grandiflora*).

Inulin (dahlin, alantin, alantový škrob), ve vodě rozpustný uhlohydrát, jenž v mnohých

rostlinách zastupuje škrob (nebarví se na modro jodem jako škrob) ve vodě nerozpustný; používá se ho do chleba cukrovkou stižených. Hlavně se těží z hliz jiřin, kde je ho nejvíce, také topinambury neobsahují prý škrob, nýbrž i., který je obsažen také v kořenech hadímordu, pampelišky a p.

Inundace značí občasné zaplavení vodou, říkáme proto pozemkům, stavením a j. předmětům, jež při vyšší vodě pravidelně bývají zatápěny, že leží v i-ci. Pravidelně s touto vlastností předmětů souvisí, že bývají podtápěny spodní vodou, i když ještě svrchu nejsou zaplaveny. Lučním a j. pozemkům může to sice někdy býti na prospěch, často je jim to za delšího stavu vyšší vody nebo při zatápění v době vzrůstu úrody na škodu. Stavení lidská v i-ci jsou však vždy nezdravá, z kteréž příčiny při stavbě nebo koupi budov k této stránce bedlivě jest přihlížeti.

Invalidita značí sešlost nebo nezpůsobilost k povolání ať již následkem stáří nebo tělesné vady, trvalé neduživosti atd. Osoby zaměstnané v cizích službách, kde nemají pojištění výslužného, hledí se pojistiti pro případy i-ty různým způsobem buď cestou soukromou (v pojišťovacích ústavech na dožití, pro případ úrazu na př. na drahách, při zaměstnání a p.), buď prostřednictvím zaměstnavatelů, jak se to nyní již různými zákony (o úrazovém pojištění) nařizuje nebo také se strany zaměstnavatelů dobrovolně děje (viz také Pojištění povinného ručení). Odhaduje se pak i. buď jako úplná (naprostá nezpůsobilost k povolání) nebo částečná v procentech nezpůsobilosti a dle toho se přisuzuje výše úrazovného. V rodině má tato záležitost býti vždy předmětem péče rodičů a pěstounů, a čím dříve se této péče dostane osobám svěřeným, s tím menšími obětmi takové zajištění je spojeno.

Inventář, soupis majetku, náleží k pořádku každého dobře spořádaného domácího hospodářství. I-em zjišťuje se stav jmění i také přehlíží se stav a počet jednotlivých předmětů, aby se ustanovilo, co třeba opraviti, nahraditi atd.

Inventura, zjištění majetku soupisem inventáře (viz t.), provádí se obyčejně koncem roku a hodnota předmětů zjišťuje se při tom dle jejich určité ceny, budov a předmětů, jež se opotřebují, dle ceny kupní po odečtení náležitého obnosu na amortisaci (viz t.). Tak zahrnujeme v i-ru budovu a celé její příslušenství a zařízení, nábytek (dle jednotlivých místností sepsaný), hotové peníze, cenné papíry, prádlo, oděv, peřiny, koberce, obrazy, nářadí, stříbro, skvosty, nádobí, knihy, cenné předměty vůbec, eventuelně ovšem i zařízení dvora, drobné domácí zvířectvo, zásoby špíže a topiva atd. Zvláště důležité jest v domácnosti vedení i-ry prádla, jehož část se služkám nebo pradlenám svěřuje. Tu třeba míti vždy v patrnosti, které prádlo a v jakém počtu se do prádla odevzdalo a jaké bylo vráceno, neboť jinak nelze se škody vyvarovati. Je proto také dobře, je-li prádlo náležitě znamenáno, aby lehce bez dlouhých popisů dle čísel a znamení mohlo býti inventováno. Při tom je vždy dobře znamenati, co je nové, opotřebované a co třeba nahraditi.

Invertin, invertasa, enzym (kvasidlo), který dovede štěpiti a změniti (invertovati) cukr třtinový (řepný) v cukr invertní (viz t.). Hlavně se nalézá v kvasnicích a sladu. Účinkuje nejlépe v roztocích, okyselených slabě 20% kyseliny (alkalické roztoky účinek zadržují) při 54° C

Inženýr, titul, jejž si přivlastniti smí nyní jen absolvent vysoké školy technické, jemuž byl tento titul úředně udělen. Přístupen je ženám, které vykonaly studia v oborech technických předepsaná (v stavební, kulturní technice, architektuře, strojnictví, elektrotechnice, lučbě atd.).

Ionty (nesprávně iony) jsou velice malé atomy, nabité elektřinou, jíž pozbývají při elektrolyse (viz t.) na elektrodách. Hrají velmi důležitou roli v životních pochodech, neboť dokonalá, vzájemná jejich souhra s koloidy (viz t.) je jednou z podmínek normálních funkcí ústrojí, zejména pokud se týká účinku minerálních solí, jenž se projevuje i tehdy, když tyto sole nezměněny z těla odcházejí. Ještě rozsáhlejší pole účinnosti I-tů je v životě rostlinném a fysikální jejich účinek prozrazuje se i na hmotách neživých na př. při okysličování v přírodě (okysličování — rezivění železa ve vodě, která obsahuje nepatrné stopy kyselin, třeba i ústrojných). Viz *Roderich Bürgi, Die Tätigkeit der Ionen in der Natur. MgPh. Fr. Russ, Význam iontů.* (Praktický lékař, roč. IV.)

Ipekakuanha zove se kořen rostliny *Cephaëlis ipecacuanha*, kořen dávivý, hlavěnka dávivá, obr. 127.) z jižní Ameriky původní a ve Vých. Indii pěstované, jež vedle škrobu, pryskyřice, tuku, gumy, cukru, kyseliny ipekakuanhové, silice a šťavelanu vápenného obsahuje jako účinnou součástkou až 3% alkaloidu *emetinu*, jehož účinky jsou dávivé. Z té příčiny používá se prášku z kořene i nálevu z něho v mírných dávkách jako prostředku odkašlávání povzbuzujícího při katarech dychadel, s opiem také proti průjmu (Doverské prášky = ipek. v prášku s opiem), ve větších dávkách k docílení dávení při otravách. Při prudších katarech slabší nálevy (vodo-alkalické), pro nepříjemnou chuť také šťavami ovocnými a jinými přísadami



Obr. 127. Ipekakuanha (*Cephaëlis ipecacuanha*).

kořeněné, účinkují teprve po delším pravidelném užívání, avšak snadno způsobují také porušení zažívání. Účinek je nicméně nestejný jednak dle toho, že někteří léku tomu snadno podléhají, jiní mu silně vzdorují, jednak dle toho, že bývá kořen často také přísadou neúčinných kořínků porušen a že dle původu také jeho účinek není vždy stejný. Prášek z kořene na kůži způsobuje puchýřky a zánět, vdechován působí asthma (asthma lékárníků). Těží se z ní i čistý, málo trvanlivý alkaloid *cephaëlin*, kterýž jako dávivý prostředek zasluhuje přednosti před emetinem. Místo Doverských prášků nastupuje nyní *ipecopan* (dra Sandoza v Basileji), jenž má stálejší a bezpečnější složení a obsahuje čistý emetin bez cephaëlinu a je tudíž vhodnější všude, kde se zvracení nežádá a není vhod. Užívá se v prášku, tabletkách i syrubu. Podobně uklidňuje také český výrobek *ipecarin-novopan*.

Ipecopan viz Ipekakuanha.

Ipomoea, povijnice, svlačcovitá rostlina, kteréž celá řada druhů oplétavých v zahradách k rychlému zastínění plotů, besídek, špalírů, starých kmenů a p. se pěstuje. Nejvíc jsou to jednoleté druhy jihoamerické, jimž v létě u nás velmi dobře se daří, jako: **I.** *purpurea* (obr. 128.) s velice pestře zbarvenými, druhdy i plnými květy, *coccinea*, východoindická *quamoclit*, *imperialis*, *Leari* a velmi vděčná je velkolistá **I.** *grandis*, pro skleníky a pokoje **I.** *rubrocoerulea*. Obyčejně jednoleté druhy snášejí přesazování dosti špatně, a je lépe je síti přímo na místo, ostatní vypěstují se v truhlíku nebo hrnku a přesazují s chomáčem země. Z druhů lékárnických viz *Jalapa*. Kořen druhu **I.** *turpethum* platí za prostředek projímavý.


Obr. 128. Povijnice (*Ipomoea purpurea*).

Ipomopsis *elegans*, severoamerická, až 1 m vysoká jirnicovitá rostlina 2letá se šarlatovými květy v dlouhých latách. Semeno koncem srpna do chladného pařeniště s lehkou půdou v polostínu, mladé rostlinky v hrncích přezimují se ve světlé, mrazu prosté místnosti, z jara do větších hrnků a v květnu ven do propustné půdy se vysazují.

Iresine, oplsteň, ozdobná bylina laskavcovitá, husté trsy kobercovité tvořící. Množí se řízky a ošetřuje před vysazením v teple a světle jako *Coleus*.

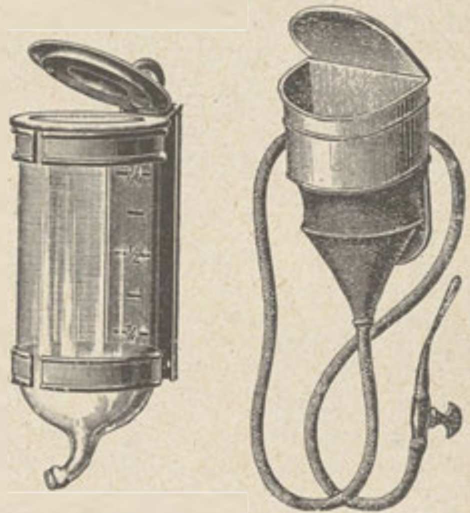
Iridium: 1. Nejtěžší kov ze skupiny platinové poskytuje s platinou velmi pevnou slitinu. — 2. Hnědý prášek pryskyřičný z kořene kosatce *Iris versicolor* (rozdílný od stejnojmenného glykosidu z kosatce *Iris florentina* a škrobovitého uhlohydrátu iresinu z *Iris pseudacorus*); je lékem užívaným při otoku jater, povzbuzuje vylučování žluče; užívá se také při zácpě a bezčmýrnosti.

Iris viz Fialkový kořen, Iridium, Kosatec.

Irisace, *irisování*, doužkování, které jeví se v tenkých lupencích slídy, sádrovce a p. minerálů, v tenké blance mýdlové bubliny, v tenké blance, kterou tvoří mastnota na povrchu vody a p. Napodobuje se na kovech galvanochromií, na papíru, čalounech a p. splývavým zbarvením v proužcích barev duhy.

Irisové sklo je průhledné, na povrchu doužkující, jehož se hlavně na ozdobné nádoby používá. Jinak však také dělají se i nádoby na nápoje a k jiným účelům ze skla, jež doužkuje jen nepatrně.

Irigátor, svlažovač, přístroj, jímž voda přirozeným tlakem s výše vede se do úzké rourky a touto zavádí do vnitřních dutin za účelem vymývání, vyplachování, ovlažování, obměkčování a p., nebo slouží též k zevnímu postřikování a omývání. V rodině nemá scházeti; je nezbytným každé ženě k čištění rodidel, zvláště důležitým po porodu, jednoduchým přístrojem k provádění klystérů u dospělých i dětí, k vymývání ran a vředů a p. Skládá se


Obr. 129. Stupnicová uzavřená nádoba svlažovače. Obr. 130. Svlažovač (irigátor) se skládací nádobou.

ze tří částí: nádoby k zavěšení upravené jakožto jímky na vodu čistou nebo s nějakým lékem nebo desinfikující látkou smíšenou, z roury kaučukové 1—2 m dlouhé a z rourky pevné (skleněné nebo z tvrzeného kaučuku zhotovené) s kohoutkem, kterým lze výtok kdykoli zastaviti. Nádoba jest buď na určitou míru zařízena nebo je stupňována (obr. 129.), aby určité množství tekutiny se odměřiti mohlo. Je pak tato nádoba někdy i skládací (na cesty), někdy z poloviny plechová, z poloviny kaučuková (obr. 130.), druhdy i skleněná, porculánová, hliníková i celá pryžová. Ukončující rourka pak mívá otvory různě zařízené, buď

otvor jediný na konci (pro střik) nebo několik otvorů postranních. Zill sestrojil **i.** v podobě dvojité roury k dokonalejšímu vyplachování pochvy, který nezpůsobuje škodlivého tlaku, odstraňuje vzduch beze škody a může býti použit v každé poloze, aniž by se znečistila podložka. Má-li přístroj tento konati náležitě své služby, musí především býti udržován v bezvadné čistotě (jak vnitřek nádoby, tak zejména nástrček na konci); je proto vždy dobře před upotřebením jej dokonale vypláchnouti a také v čistém místě, nejlépe dobře zabalený uschovávati Při upotřebení třeba míti na zřeteli, že tlak jest tím větší, čím výše se nádoba pověsí a čím plněji se kohoutek otevře; proto zmirňujeme tlak, kde by nepříznivě větší tlak působil (na citlivé části těla, na citlivé rány a p.), snižováním nádoby a pouštěním menšího proudu. Jaké vody a s jakými přísadami má se užíti, závisí obyčejně od rozhodnutí lékaře; v obyčejných případech stačí voda mírně vlažná a úplně čistá, v jiných jen slabě kyselinou karbolovou okyselená, solí nebo sodou v malém množství solená. Srovn. Aida.

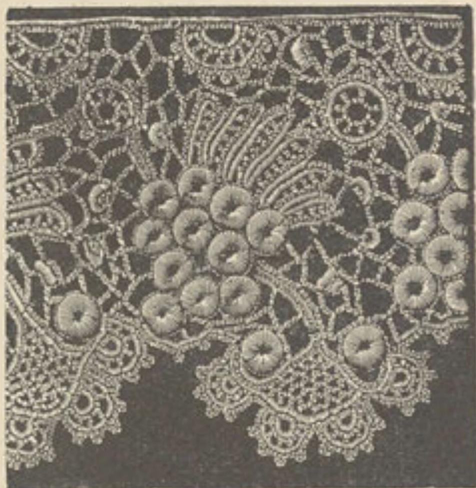
Ironie, forma vtipu 1. t. zv. **i.** subjektivní, která to, co by se říci mělo, říká pravým opakem, aby vznikl kontrast a bylo to uvedeno v posměch, na rozdíl od 2. **i.** objektivní, jejíž negace je prostředkem k utvrzení a obhájení jisté kladné hodnoty. **I.**, jíž mnozí vychovatelé rádi používají, má býti ze slovníku vychovatelského vůbec vyškrtnuta. **I**-ii může ve výchově pracovati jen vychovatel, jenž svého chovance nemiluje, jenž pro tohoto nemá žádného účastenství, neboť **i.** nechce rozveseliti (srovn. Humor), nýbrž trestati, zúmyslně trápiti, znepokojovati, jako jehlou bodati. Kde i. jako kousavý, žíravý louh posměchu účinkuje, tam dítě od svého vychovatele se vzdaluje, mezi oběma vzniká nepřeklenutelná propast, mladé srdce zahořkne, klíčí v mysli jeho nenávist vůči vychovateli. Nerozumí-li dítě vtipu, ještě méně rozumívá **i**-ii. Kdo si opak myslí, mýlí se. Než i když dítěti nedostává se k tomu dosti rozumu, aby **i**-ii chápalo, je přece dost jemnocitné, aby osten její cítilo. Často se přihází, že není si na př. matka vědoma, že používá **i.** a ještě je si méně vědoma, že používá v ní ošklivého, zavržitelného prostředku. Myslí si někdy, že je to dobrý prostředek polepšovací; snad, někdy a velmi vzácně, ale jen tehdy, skrývá-li se v **i**-ii a výsměchu snadno výstižné mravní poučení, je-li dítě duševně dosti zralé, aby tomu porozumělo a něco pro vlastní život z toho si vybralo, jen tehdy, když dítě zároveň zřetelně poznává, že i posměch a **i.** vycházejí ze srdce laskavého a nikoli z mysli zlostné. Nevinný, dobromyslný posměch nemá ovšem s chladným, kousavým, na trápení vypočteným nic společného. Srovn. Vtip.

Iritativa viz Dráždidla.

Irictol, vyplachovací prep. (v tabletkách) pro ženské ústroje pohlavní; obsahuje chlornatrium, kyselinu mléčnou a bórovou, olej růžový a fluorescein.

Iroxyl, tekuté dřevo, vyrobené ze syrové buničiny a odpadků dřeva, je plastická hmota, která vyschnutím nabývá povahy dřeva dubového. Měkký **i.** možno zpracovati modelováním, tvrdý obráběti, barviti, napouštěti, leštiti jako dřevo.

Irská krajka jest buď háčkovaná nebo stužkovaná. Háčkovaná (obr. 131.) vyznačuje se tím, že do vzorku vháčkovány jsou různé přídatné



Obr. 131. Irská krajka háčkovaná.

ozdoby (kroužky, filigránské ozdoby a p.), stužkovaná pod anglickou vlajkou zjednala si na pevnině dobrý zvuk a často se napodobuje, jsouc šíře známa jménem renesanční krajky nebo *point-lacé* (viz t.).

Irská plátna jsou bělopřezná, přebílená nebo praná plátna zcela na způsob našich rumburských. Většinou jsou pracována z ušlechtilých druhů příze lněné a hodí se na všecky druhy prádla. Viz Plátno.

Irsko-římská lázeň je lázeň s horkým suchým vzduchem na pot ženoucí podobně jako ruské lázně; v moderních lázních toho druhu spojují se lázně horkovzdušné s parními sprchami, lázněmi vanovými. Srovn. Koupání a Lázně.

Irský pes jest u nás hlavně oblíbený settr *Canis familiaris sagax avicularis*), zvlášť k lesní a vodní honbě dobře způsobilý, pes přítulný a důvěřivý, který žádá si vlídného zacházení. Chrt (viz t.) irský je nyní vzácný.

Irský stew zove se skopové dušené s bramborv. Skopové (1—1½ kg) libové se nasolí a pak složí s nakrájenými brambory (15—20 kusů) a se zeleninou na koláčky nakrájenou (cibulí, mrkví, řepou atd.) ve střídavých vrstvách do rendlíku. Při tom se proloží i pepřem a solí, zaleje na konec (svrchní vrstvu tvoří brambory) polévkou nebo vodou a dusí 2½ hod.

Isatis viz Boryt.

Ischias zove se prudké onemocnění (někdy zánět, někdy poranění) nervu sedacího nebo

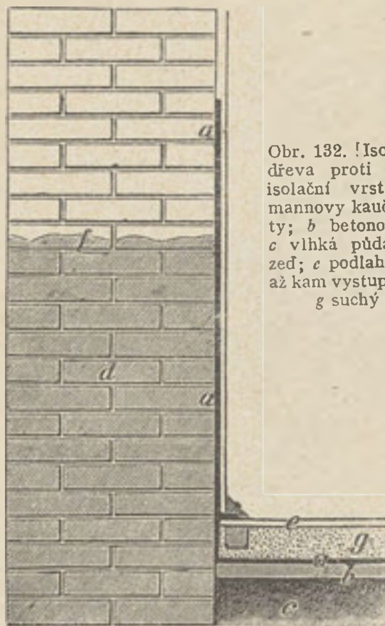
bederního, které nejprudší bolesti prozrazuje pod bederním kloubem, odkudž se bolest šíří po zadní ploše stehna a zadní ploše lýtka a vystřeluje až na hřbet nohy nebo do kříže, kyčlí a krajiny tříselní. Zřídka vyskytuje se na obou stranách, obyčejně jen na jedné nebo s jedné na druhou přeskakuje. Někdy přepadá nemoc postiženého náhle, jindy se pozvolna ohlašuje brněním a bolestmi bodavými, stupňuje se v křečovité třesení, což vede k obtížím v chůzi i sedění, nemocný bolestmi tížen nahrbí se nebo napadá na zdravou nohu, zkřivení páteře (skoliosa) stává se i trvalým, i také postižená končetina ve svalstvu slábne. Příčinu onemocnění kromě shora naznačených podnětů možno hledati někdy v cukrovce, dně (viz t.) nebo v hostci (viz t.), přecitlivělosti hysterické, jindy v trvalé námaze nohou (při šití na stroji) nebo trvalém tlaku na nerv sedací, na příklad dělohou u těhotných, zácpou, rozšířenou cevou a pod., také v některých otravách (olovem, rtutí). Ne každá bolest, která je podobnými jevy provázena, je **i.**; může se také jednati o zánět kloubu, zánět vaziva v pánvi, o chorobu míšní. Pro různé příčiny i různá léčba je nutna a může o ní rozhodnouti jen lékař, třeba úlevy bolestí se docílilo občas teplými obaly, Priessnitzovými zábaly, pocením, napařováním, hořčičnými náplastěmi, mazáním kafromentholem s chloroformem, bornosalylem. **I.** vyvolané úrazem, tlakem a p. léčí se chirurgicky, bolesti se mírní i neuralgie léčí injekcemi roztoku novocainu, vaccineurinu nebo hexophan-lithové soli, které se užívá také vnitřně v tabletkách, injekcemi morfia, faradováním, galvanisováním a franklinováním, účelnou vodoléčbou s masáží, horkými lázněmi, fangem (Piešťany, bahnem sopečným) nebo slatinnými lázněmi, lázněmi slunečnými, pískovými, ozařováním umělým horským sluncem. Pokud nejedná se o zánět nervu sedacího, téměř každá z těchto procedur přinese úlevu, zvlášť pečuje-li se o odstranění každého tlaku na nerv. Léčba vyžaduje doby někdy velmi dlouhé a bolesti třeba utišené rády zas znovu se vracejí. Je-li příčinou nemoc jiná, je nejlepší naděje, že vyléčením této také **i.** se vyléčí. Srovn. B o l e s t i k y č e l n í.

Ischl v Solné komoře má raposolné lázně parní a vanové s léčebnými ústavy všeho druhu, také léčbu terénní a pití syrovátky.

Islandský mech viz C a r a g h e n, C h a l u h y, K a t a p l a s t a L i š e j n í k y.

Isoëtes, viz Š i d l a t k a.

Isolace: 1. L é č e b n á záleží v osamocení nemocného, postiženého chorobou nakažlivou; je důležitým příkazem ochrany zdravých a zábrany v šíření nemocí nakažlivých vůbec. Pohříchu v domácnosti se této **i**-ci nerado dobře rozumí. Zpěčujíť se členové rodiny dáti nemocného do isolační nemocnice, kde by byl lépe třeba opatřen a rozhodně na prospěch ostatních členů rodiny, i provádí se **i.** v domácnosti tak, že nemocný umístí se do oddělené, třeba odlehlejší místnosti. Ale to nebývá někdy s prospěchem pro něho, když taková místnost není zrovna nejzdravější, a kromě toho přes to se šíření nemoci v domácnosti často nezabrání. — Často také **i.** sama není ničeho platna; při některých chorobách postihuje nákaza několik osob najednou a inkubace (viz t.) trvá u jedněch déle, u jiných dobu kratší; tak na př. postiženo-li jedno dítě spalničkami, neprospěje **i.** druhého, které již obyčejně postiženo je zároveň. Přes to dlužno míti na zřeteli, že **i.** je dobrou a důležitou pomůckou, které jest se chytiti všude,

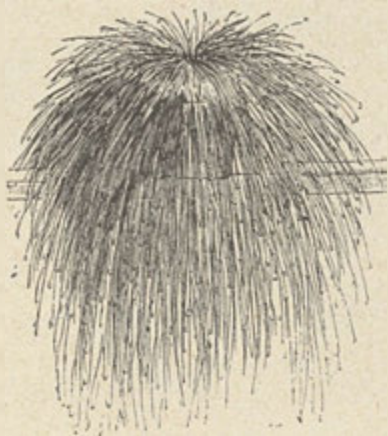


Obr. 132. Isolace zdí a dřeva proti vlhkosti: *a* isolační vrstva z Haumannovy kaučukové hmoty; *b* betonová vrstva; *c* vlhká půda; *d* vlhká zeď; *e* podlaha; *f* hranice, až kam vystupuje vlhkost; *g* suchý zásyp.

kde to jen v případě nakažlivých chorob je žádoucno a možno. **I.** prospívá však nemocným i při některých chorobách jiných, na př. při nervosních onemocněních, šílenství, hysterii atd., přispívajíc k snadnějšímu jejich upokojení. — Naproti tomu **i.** č l o v ě k a z d r a v é h o vede zhusta k samotářství, nesamostatnosti a třeba i k těžkomyslnosti, což třeba míti na zřeteli zejména při výchově. — 2. S t a v e b n í záleží v tom, že se stěny, podlahy, stropy chrání buď proti vniknutí chladna neb proti vniknutí vlhka. Chladnu brání se přístup kromě jiných opatření stavebních (viz P o d l a h y, S t ě n y, S t r o p y) isolačními, šindelovými nebo eternitovými kryty stěn, omítkami zvenčí (viz O m í t k a) nebo teplo špatně vodícími kryty vnitřními, jako jsou na př. k o r k o v é s t ě n y, s á d r o v i c e, s t ě n y z k a l o f r i g u a p., jež jsou zpravidla jen několik cm silné, na podlahách kryty p r k e n n é, g r a n o l i t o v é, x y l o l i t o v é. — Proti vlhku isolují se stěny asfaltem, asfaltovou lepenkou nebo vrstvou plstěnou, cihlami, asfaltem impregnovanými, kaučukovou hmotou (obr. 132.). — 3. B y t o v á, která záleží v krytí podlah koberci, stěn rohožemi, závěsy a lambrekýny, v zřizování ucpávek a záclon okenních a dveřních. — 4. E l e k t r o t e c h n i c k á záleží v osamotnění vedení, kontaktů, objímek a p. špat-

nými vodiči, kterými se podkládají nebo obklopují vodiči dobří; používá se tu porculánu, skla, příze bavlněné, hedvábné, jutové, acetylenové celulosy, papíru, kaučuku, gutaperči, při čemž se isolační schopnost různých látek zdokonaluje ještě napájením různými oleji a pryskyřicemi. I nejšpatnější vodič t. j. nejlepší isolátor přece část kladného proudu odvádí a mohou tím nastati citelné ztráty finanční na proudu, tím ovšem větší, čím více se **i.** během let poškodí. Je proto zapotřebí i elektrické vedení v domě a bytě podrobiti občasné revisi (stejně jako vedení hromosvodu), aby se včas učinilo náležité opatření k zlepšení **i**-ce. **I.** trpí zejména ve styku s kovy, na př. v blízkosti plynových a vodovodních rour, v páře kuchyně, prádelny a p.

Isolepis (obr. 133.), šáchor s nitkovitými stonky, často se pěstuje k výzdobě akvarií a



Obr. 133. Šáchor (*Isolepis*).

terarií, jmenovitě druhy **I.** *gracilis, pygmaea, protifera* a *tenella.* Milují kyprou listovku a pařištní prsť s pískem a dosti vody; stavíme proto květináče do misek s vodou. Vyžadují i vlhkého, teplého vzduchu. Neotužilé rostliny rády zasychají.

Isoloma, zvonkovitá, jednoletá květina novoholandská, daří se u nás v teplé poloze a lehké půdě. Z jara seje se do pařeniště. Pěkné druhy jsou světlemodrá **I.** *senecioides* (obr. 131.) a bělokvětá **I.** *petraea.*



Obr. 134. *Isoloma senecioides.*

Isoneurin, bromito-valerylový carbamid (český výrob.), preparát nervy uklidňující vlivem baldriánu, zesíleného bromem a carbamidem, v menších dávkách (1—2 tabletky po 0·3 g 3—4krát denně) při nervových obtížích, dráždivosti, tlukotu srdce, nervovém bolení hlavy, hysterii, neurasthenii, obtížích čmýry, ve větších dávkách (3—4 tabletky před spaním) jako uspávací lék neškodný při nespavosti.

Isop viz Hysopový olej a Ysop.

Italská vína až na několik málo vyhlášených (chianti, marsala, lacrimae Christi) a několika dobrých až velmi dobrých druhů (sardinské secchi, desertní vernaccio, monaco, vino santo) jsou vesměs nedbale připravená a nevydrží leč alkoholisovaná. Chianti je červené ze Sieny, zvláštním aromatem a přitrpklou chutí význačné, má 13% alkoholu (jemné odrůdy canajolo, montepulciano), marsala je sladké libovonné víno sicilské (17·6% alkoholu), tmavě žluté i červené sladší nežli madeira; lacri-



Obr. 135. *Ixia hybrida.*



Obr. 136. *Ixiolirion Pallasii.*

mae Christi je ohnivé, aromatické víno jemného bouquetu (12·5% alkoholu) z okolí Neapole. Z piemontských vín je nejvyhlášenější turinský vermout.

Itrol viz Stříbro.

Ixia, duhovice (obr. 135.), jihoafrická kosatcovitá květina, jež kvete u nás v květnu a v červnu a může se pěstovati na záhonech i v hrncích. V prvním případě cibule se vysazují na podzim na chráněné místo a kryjí stlaním a listím, které se po jarních mrazech odkrývá. Kde je obava před mrazy, cibule schovají se přes zimu v suchu bez mrazu a vysazují na jaře ven. Má-li se pěstovati v hrncích, sázejí se 3—4 cibule na podzim do písčité vřesovky a chovají v místě mírně teplém, kde málo se zalévají a když hnáti počnou, na výsluní se přenesou. Pěstuje se mnoho pestrokvětých míšenců.

Ixiolirion (obr. 136.) je pěkná amarylida, jejíž modrých, fialových a bílých květů používá se do kytic v dubnu a květnu. Cibule vysazují se v říjnu jen do teplých a výslunných poloh, kde je třeba krýti.

Ixora, mařinovité polokře z Vých. Indie, kterým daří se u nás ve výslunných, vzdušných a teplých polohách za pilného zalévání. Množí se řízky.

J

Já, výraz sebevědomí buď jako universální podklad světový (idealismus) nebo jako výraz jednotníka, který zase může býti ideální nebo reální, t. j. soustředěním myšlenkového nebo tělesného komplexu potřeb a tužeb. U jednoho a téhož jednotníka může se ideální a reální já lišiti; říkáme, že člověk ten jinak smýšlí, jinak jedná. Na př. lidé filosoficky založení jsou v životě často optimisty, ve svém smýšlení však pochybovači (pesimisty), ve společenském životě jsou vlídní, žertumilovní, doma pohrdají světem a jsou bručouni. Jsou nemocní, blízcí smrti, kteří se honosí šťastnou náladou a jsou plni naděje na uzdravení, s kterou umírají (stav ten zove se euthanasie) v přímé protivě se svým stavem tělesným. Sem patří také to, co nazýváme „šibeničním humorem". Často smích zakrývá tichou, krutou bolest, veselost halí krvácející srdce. Komik je v obyčejném životě nejvážnějším, tragik třeba nejveselejším člověkem. I jiných je mnoho rozporů mezi reálním a ideálním já. Může býti nejlepší kazatel a mravokárce vnitřně zkaženým člověkem, dokonce i zločincem. Otcové rodin dovedou dávat dobrý příklad, kterého by u nich ve vlastní domácnosti mnohdy marně hledal. Krátce tyto rozdíly já jsou otcem toho, co nazýváme teorií a praxí, které se často tak velice od sebe liší. Má-li manželství býti šťastné, musí se obě strany ve svých tělesných i duševních vlastnostech doplňovati; při tom však jeden i druhý musí počítati s vlastností reálného, nikoli ideálního já. Protiva mezi reálnými a ideálními já vystupuje v oboru sociálního života a myšlení. Lidé silné vůle, rození samovládci (tyranové rodiny) jsou původci utopií archistických (bolševických), lidé slabé vůle, poddajní a mírní, kteří se rádi podřizují, jen když získají klid a mír, jsou v rodině špatnými vychovateli, veřejně jsou zastanci utopie anarchistické, která přeje bezvýhradně svobodě každého jednotníka. Člověk vždy touží po něčem, čím není. Vynikajícího člověka nepoznáte podle jeho učení, jeho spisů, nýbrž podle jeho života.

Jablečná kyselina, také oxyjantarová zvaná, je z nejrozšířenějších v rostlinstvu, kde přichází volná i sloučená (hlavně s draslíkem a vápnem). Požíváme ji kromě v nedozrálých jablkách a hroznech nejhojněji v jeřabinách, rybízu, jahodách, borůvkách, trnkách, višních, olivách a pod. Zráním volná kyselina mění se v sloučeniny a cukr nabývá převahy, čímž kyselost ovoce se mírní. Přechází za špatných ročníků do ovocných i hroznových vín, vyskytuje se v malém množství také v bramborách, kořenu tabákovém a pod. V útrobách se odkysličuje na kyselinu jantarovou; zvláště tam, kde je spojena s vápníkem a draslíkem, převádí v tělo živné látky minerální způsobem prospěšným.

Jablečné víno, jablečák, jablečník (*cidr*) je zkvašená jablečná šťáva, která se z rozdrceného ovoce získá vylisováním. Nehodí se k tomu jablka letní, z nichž **j. v.** nedobře se čistí a je málo trvanlivé, dobře se však hodí ovoce zimní a podzimní, nejlépe renety, které mohou býti drobné, ale musejí býti zdravé (možno použíti i zdravých, dozrálých pláňat); nahnilé neb porušené ovoce poskytuje šťávu nepravidelně kvasící a **j. v.** často špatné, hořké, které se nedá napraviti. To zaviňují i kovové nádoby, nečisté soudky a p. Ovoce se nejdříve vodou očistí, pak rozemele ve mlýnku a šťáva se vylisuje; vylisování se podporuje znamenitě tím, jestliže mezi jednotlivé vrstvy kašoviny vkládají se proutěné vložky. Lisování třeba 3—4krát opakovati a vždy před ním matoliny či patěsky prohrabati a načechrati. Získá se tak až 50 i 60% šťávy. Vylisovaná šťáva nechá se pak v čistých sudech zkvasiti a obsahuje 5—10% kyselin (hlavně jablečné) a 5—10% alkoholu, jehož množství je závislé od množství cukru v šťávě původně obsaženého, tedy také od zralosti a sladkosti ovoce vůbec. Po bouřlivém kvašení, jež trvá asi 14 dní, musí v naplněných sudech 5—6 měsíců dokvašovati, přetočí se pak do jiných sudů a teprve po několikaměsíčním ležení stáhne se do lahví. Kromě kyselin, lihu a cukru obsahuje **j. v.** také ústrojné soli, sliz, barvivo, hořkou extraktivní látku a kyselinu uhličitou. Čím je kyselejší, tím nepřízniveji působí na zažívání, zvláště u těch, kdož vůbec kyselostí žaludku trpí. Pro menší množství lihu zasluhuje přednosti před pálenkou,

silným vínem a pivem. V obchodě dnes přichází jako jiná ovocná vína pohotově v soudcích i lahvích. Proslulé je tyrolské, zvláště málo kyseliny má anglické (3·27 cukru), mnoho cukru (také přidaného) obsahuje německé (7·20 lihu, 21·16 cukru, 0·64 kyseliny), které má i dvakrát tolik lihu co tyrolské a švýcarské (3·53% lihu, 0·37 cukru, 0·54 kyseliny). Nejslabší, ale řízné a jiskrné **j. v.** poskytují jablka planě rostoucí. — **J. v.** šumivé připravuje se jako strojená vína šampaňská (viz t.). **J**-ho **v**-na používá se také k přípravě punče a huspeniny. Punč z něho je nápoj velmi chutný; k tomu účelu povaří se v porculánové nádobě s cukrem (na 1 l 200 g cukru) a kouskem skořice; promíchá se pak s rumem (stačí vinná sklenka) nebo arakem a šťavou z ½ citronu, i podá horký. Má-li se připraviti huspenina, třeba k 1 l **j**-ho **v**-na přidati 30 g jemné želatiny červené s 500 g cukru, lžicí jemného araku a korou s 1 citronu okořeniti a vše na ohni promíchati, až se želatina rozpustí. Pak se tekutina procedí do úhledných skleněných nádob a nechá v nich u ledu ztuhnouti.

Jablečnice, polévka z jablek (na Ještědsku), která se neloupaná, rozkrájená rozvaří s korou citronovou nebo pomerančovou, hřebíčkem, novým kořením a skořicí, nakonec se přisladí, přisolí, zahustí trochou mouky v studené vodě hladce umíchané a po opětném povaření procedí.

Jablečník: 1. Pyskatá rostlina (*Marrubium vulgare*), také buřina bílá, šedivka zelená nebo klas vonný zvaná, jejíž listy rozetřeny voní jako jablko; sbírá a suší se v srpnu. Odvaru ze sušeného nebo šťávy z čerstvého listí užíval lid odedávna proti kašli, zatvrdlosti jater, žloutence, nepravidelné čmýře a zácpě. — 2. Pokrm buď z celých, loupaných, marmeládou nadívaných jablek, která se ve vymaštěné formě zapekou (³/₄ hod.) řídkým těstem z ½ l mléka, 6 lžic mouky, 3—4 vajec, 6—8 lžic rumu a špetky soli, nebo z husté huspeniny jablkové, sítem protřené, která se vkládá vrstevnatě do nákypové formy s ovesnými vločkami, které byly ve sbíraném mléce uvařeny; vrstvy se prokládají hrozinkami, usekanými mandlemi nebo ořechy a cukrem. Povrch se zasype strouhanou houskou nebo chlebem, obloží kousky másla a peče se to 40 min.

Jablečný cukr je cukrová pasta z jablkového rosolu (viz t.). Cukr na karamel svařený (½ kg) spojí se s rosolem jablkovým (3 lžicemi) a vyleje pak na mramorovou nebo břidlicovou desku, olejem mandlovým potřenou; když pak vychladá, rozřeže se na proužky a tyto uválejí se ve válečky, jež staniolem se obalují.

Jablíčka rajská, rajčata, tomata, jsou plodem lilkovité rostliny *Solanum lycopersicum*, jenž v dozrání je krásně červený nebo žlutý a má dužninu příjemně navinulé chuti, která výborně hasí žízeň a dochází mnohonásobného upotřebení v kuchyni. Za účelem pěstování sejeme semeno, jež se 12 hod. ve vlažné vodě máčelo, v březnu do poloteplého pařeniště nebo do hrnků pod sklo a sazeničky v květináčích jednou přesazujeme (když kořeny květináč vyplnily) do květináče o něco mělčího, jinak je v pařeništi jen protáhneme, ač i zde jim přesazení svědčí, a v květnu je vysadíme na určené místo; v té době lze také od zahradníků sazenice vypěstované koupiti. Pro pěstování za okny nejlépe se hodí směs ¹/₃ hlíny, ¹/₃ květinové prsti a ¹/₃ zetlelého hnojiva s trochou rohových pilin. V tom případě, když i v druhých kořenáčích je prsť kořeny prostoupena, přesadíme rostliny opět do širších květináčů přidávajíce od spodu i po stranách stejnou směs zemitou. To pokračuje, až docílíme květináčů o horním průměru 25 cm. Pak již rostliny nepřesazujeme, nýbrž na místě toho dvakrát za týden pohnojíme špetkou hnojivé soli zeleninové, ve vodě rozpuštěnou. Zaléváme vždy jen vlažnou měkkou vodou.



Obr. 137. Pěstování keře jablíčka rajského o čtyřech výhonech.

Při pěstování za okny vylomíme vrcholný pupen, jakmile má rostlina 3 lístky, a ponecháme jí jen 2—3 se tvořící výhony. Kouskem vaty se přenáší pyl s květu na květ a způsobí dokonalé zúrodnění. Jakmile se na každém výhoně vytvořilo 4—5 plodů, odšpičkují se i výhony tak, aby nad posledním výhonem zbyly jen dva listy. V paždích těchto listů vyrůstají brzy nové výhonky, které rovněž až na dva lístky odšpičkujeme, když se třetí list dokonale vyvinul. Venku sázíme sazenice k teplým (k jihu obráceným) stěnám do půdy, která na podzim byla dobře vyhnojena. Jednotlivé sazenice nesmějí býti blíže než 60—70 cm; sázíme-li více řad vedle sebe, dělají se tyto ve vzdálenosti 1 m. Jako mezisadby možno užíti brukve a salátu. Jakmile sazenice povyrostla a se rozložila, ponechají se ze všech výhonů (obr. 137.) jen 2—3, někdy 4, které rozvedou se do stran a vedou se vzhůru po treláži nebo drátu. Správné je ponechati jen dva, ač jsou zahradníci, kteří také ponechávají jen j e d e n (obr. 137.) a všechny vedlejší výhony odstraní hned, jakmile se objeví. Tím se dociluje silného vývoje keře, také dokonalého vývoje a časné zralosti plodů. Hlavní kmen, nerušeně rostoucí, může dobře dorůsti výšky až 1·7 m. Proto je nutno postarati se o dostatečně vysoký kolík, na který by stále mohl býti přivazován. Ponechá-li se více vý-

honů, tvoří se nízký keř, široký, který se těžko uvazuje a udržuje; aby to bylo možno, musí býti keře od sebe vzdáleny aspoň 70 cm a je nutno postarati se o kolíky spojené příčkami, tedy o jakýsi špalír k uvazování. Ale i v tomto případě je nutno vyřezávati všechny slabé a jalové větve a ponechávati jen větve silné a vydatně kvetoucí. Vyplývá z toho také, že řez se provádí v době květu. Hromadně vyrůstají také z paždí listů slabé postranní výhony, které třeba již před květem stále při samé hlavní lodyze hladce uřezávati. (Obr. 139.) Jakmile ponechaný kmen či ponechané silné větve nasadily dosti plodových květů, odšpičkují se větve těsně nad druhým listem, jenž sedí nad posledním hroznem plodovým. Vydatné zalévání po vzrůstu, s kterým v době hlavního květu se přestává, však po nasazení plodů opět tím vydatněji v něm se pokračuje, jakož i pokrývání půdy zetlelým hnojem nebo kompostem vývoj rostlin i plodů znamenitě podporuje. Když se plody začínají zabarvovati, přestane se s tím. Jablíčka je nejlépe nechat dozráti na keři; i zelená zčervenají za okny a v teplé místnosti, nikdy však již nemají té chuti, jako na keři dozralá. Není-li naděje na dozrání venku, je lépe uřezávati celé větve a kusy lodyh s jablíčky a skládati je do beden papírem proložené, kde ve tmě a v teple dříve a lépe uzrají než na výslunı́ za okny. Nejlépe je podporovati zrání na keři tím, že se přes keře přiklopí okna zabílená nebo papírem zastřená. Semena vypraná z jablíček úplně dozrálých a dobře usušená podržují klíčivost 3—4 roky. Nejranější do poloh, kde brzy nastávají chladna, je červené rané zakrslé nebo velké rané (obr. 137.), také *Král Humbert* s malými hruškovitými hladkými plody a *President Garfield* s velkými plody sem se hodí. Jiné, pozdní druhy jen do poloh teplých, kde příhodné počasí do září dodržuje, jsou na př. drobnoplodé *Div Vlašska*, *Akme*, *Mikado*, *Ponderosa*, *Meteor*, *Alice Roosevelt* a p.


Obr. 138. Pěstování keře rajského jablíčka při kůlu o jediném výhoně.


Obr. 139. Řez a vylamování a odšpičkování výhonů u rajského jablíčka.

Dužniny upotřebuje se k přípravě různých omáček (viz t.) a polévek (viz t.), také jako přísady do polévek jiných a různých pokrmů, jablíčka sama zelená i dozrálá v mnohých krajinách jsou oblíbenou zeleninou salátovou i také zeleninou, jež různo se upravuje, na př. dušená, nadívaná (zelenými zrny kukuřičnými, vlastní dužninou s kořením a žampiony nebo s masem kuřím, uzeným a p.), smažená, vařená a p. K tomu účelu se také zachovávají nakládáním a zavařením. J. r. obsahují ze všech rostlinných potravin nejvíce vitaminů (všecky jejich druhy hlavně ve stavu čerstvém), kromě toho i mnoho ústrojných a minerálních solí. Jich požívání podporuje zejména činnost jater. Mají proto býti součástí denní stravy, což je možno zvlášť v podobě polévek (do každé polévky možno přidati rajské jablíčko) a omáček. Samostatnou polévku poskytne vrchovatá lžíce kašoviny z rajských jablíček s ½ l vody rozvařené, zahuštěná lžičkou mouky, rozkloktané ve ¾ l kyselé smetany, mléka nebo nejlépe jogurtu. Okořeniti se může novým kořením a lžičkou octa a požívá se s chlebem nebo houskou. — Nebo se rajská jablíčka uvaří ve vodě s cibulkou a trochou natě petrželové, polévka se protře sítem, osolí, zahustí světlou jíškou a podá s vařenou rýží nebo osmaženou houskou. Smetana s rajským jablíčkem poskytuje výbornou omáčku k masu.

Jablíčka rajská konservují se za studena slanou vodou nebo octem. Sčesaným se ponechají stopky, aby dlouho vydržela, a každé zvlášť se zavine do révového listu, v němž jablíčko dlouho se udržuje tuhé. Voda, kterou se zalévají, musí býti tak slaná, aby čerstvé vejce v ní plovalo. Rychle a dobře se konservují v podobě kašovité. K tomu cíli je operme, rozřežme, uvařme ve vlastní jejich šťávě a kašovinu vpravme na husté sítko, tak aby na sítku zbyla hustá kašovina a řídká tekutina odsákla. Tuto tekutinu sterilisujme zvlášť a brzy ji spotřebujme, kdežto protřenou kašovinu sterilisujeme 30 minut při 98° C a dobře uzavřeme. Hlavní podmínkou je naprostá čistota sklenic, které nutno vyvařiti v sodovém louhu. Používá-li se k uzavření korků, nutno i tyto v louhu vyvařiti. Láhve mají býti dokonale uzavřeny. Není-li pečetního vosku nebo parafinu, poslouží k zatmelení lahví velmi dobře kašička z alabastrové sádry nebo cementu, nebo obyčejná smůla.

Jablíčka rajská nadívají se půlená. Dužnina se vybere, rozmíchá s usekaným uzeným masem, solí, pepřem, jemnými bylinkami. Jablíčka naplněná se pekou na másle. Může se vzíti také maso syrové nebo zbytky pečeně. Místo masa možno užíti také strouhané housky a pečeninové šťávy. Také se dává do nádivky celer, cibulka, houby, kapusta, utřené žloutky, olivový olej, citronová šťáva. K tomu smetanová omáčka zahuštěná žloutky nebo na studená jablíčka majonéza.

Jablíčka rajská nakládají se do octa tímto způsobem: Vyperou se, nechají na sítě dobře osáknouti a uschnouti a srovnají se pak do vypařených sklenic neb hrnců i polejí směsí 1 dílu octa a 2 dílů bílého vína, aby byla dobře potopena, a uzavrou se zátkou nebo obtěžkanou dřevěnou poklicí. Do vody slané nakládají se tak, že v nádobě narovnaná zalejí se svařenou a opět vychladlou slanou vodou (180 g soli na 1 l vody). K naloženým třeba častěji dohlížeti, netvoří-li se plíseň, v kterémž případě bylo by nutno tuto odstraniti, lák slíti, převařiti a vychladlý teprv zas na jablíčka nalíti. Jak v octě, tak i v slané vodě naložená třeba před upotřebením chvíli ve vodě máčeti.

Jablíčka rajská pepřená (*à la Denver*) upravují se v podobě koláčků nakrájená, které se posolí, opepří, popráší moukou a opekou v másle. Položí se na horkou mísu a polejí se omáčkou à la Denver: Utrou se 4 velké lžíce dobrého másla s 2 velkými lžicemi roztlučeného cukru, malou lžičkou hořčice, ¼ lžičky soli, několika zrnky roztlučeného pepře, žloutky na tvrdo uvařenými, k tomu přidá se po utření ušlehané vajíčko a 2 velké lžíce octa (silnějšího méně). Za neustálého míchání vaří se omáčka na horké lázni a když začíná houstnouti, podá se buď se stříbrnou nebo dřevěnou lžicí k jablíčkům.

Jablíčka rajská se sýrem: půlená se polejí majonézou, obkládají navrchu kuličkami ze smetanového sýra a podkládají se lístky hlávkového salátu. Koření se drobně usekanou zelenou a jemně práškovitou tlučenou paprikou.

Jablíčka rajská smaží se na tlusté koláčky nakrájená v obalu ze 2 vajec ve ¼ l mléka rozkloktaných, špetkou soli, lžicí cukru, 2 lžicemi rumu okořeněných, což se zahustí moukou, aby kvásek byl hustší nežli těsto na kapání. Podávají se sypaná cukrem a skořicí.

Jablíčka rajská suší se: večer se rozkrájejí napříč na poloviny, rozloží na žíněné sítko, aby odkapala, druhého dne se přeloží na prkénka nebo košatinky, na povrchu málo osolí a suší na slunci po obou stranách. Výborně lze je také usušiti v peci po upečení chleba. — Zvláště jemnou konservu poskytnou jablíčka nejdříve prolisovaná, pak svařená na povidla a sušená jako pasta, která se získá po rusku také tak, že se 400 g kašoviny z jablíček tře s 50 g cukru do běla a suší pak na porcelánové míse, mandlovým olejem vymaštěné; také však se mohou ponechati v hrnci, který se postaví do pece nebo trouby, až sušením povstane na povrchu silný suchý škraloup, který brání přístupu vzduchu a plísni. Hrnec se dobře ováže měchýřem nebo pergamenem.

Jablíčka rajská svařují se na marmeládu jen tehdy, jsou-li velmi dobře na keři uzralá (z těch, jež byla za zelena otrhána, marmeláda se špatně svařuje). Jablíčka se k tomu cíli rozkrájejí a na mírném ohni rozvaří, načež se sítem protrou, aby se slupky odstranily a ostatek se za pilného míchání do husta svaří. Slupky usušené poskytují se sušenými lusky paprikovými a ořechovým jádrem koření, jež tlučené dodává omáčkám a polévkám pěkné barvy a příjemné chuti. Marmeláda ukládá se po vychladnutí v malých nádobách a její povrch zaleje se rozpuštěným máslem nebo sádlem, nádoby se dobře obváží a uschovají v chladnu. — Jinak pracuje se také tak, že jablíčka po rozvaření a protření sítem nechají se státi 12 hodin v chladnu, čímž nad marmeládou vystojí se řídká tekutina, která se sleje a hustá ssedlina se vpraví do sklenic. Tyto se uzavrou korkem a měchýřem a postaví do vodní lázně, v níž se vaří ¼ hod. a nechají také vychladnouti. — Také se svařuje marmeláda s cukrem, a sice béře se jen 30 g cukru na ½ kg jablíček. Cukr se na mírném ohni roztopí, mírně nechá zhnědnouti, pak se do něho přidá rozkrájená cibule a když zhnědla, přidají se rozkrájená jablíčka s trochou pepře, muškátu a soli, vše svařené se sítem protře a marmeláda pak za pilného míchání do husta svaří. Má-li býti marmeláda sladká, béře se cukru 75 až 125 g na ½ kg jablíček a kousek celé skořice.

Jablíčka rajská vadná zužitkují se tak, že očištěná a opraná se rozvaří, protrou sítem a šťávy se použije na jablíčka bezvadná, která se v ní 10 min. povaří (není-li dosti šťávy, doplní se vařící slanou vodou). Jablíčka se narovnají do sklenic, zalejí šťavou, po vychladnutí přikryjí papírem v lihu nebo rumu namočeným, který se posype konserv. práškem (kysel. salic.) a láhve se pak obváží pergamenovým papírem.

Jablíčka rajská zavařují se v celosti tak, že hned po sčesání ukládají se do hrnců neb sklenic,

v nichž zalejí se svařeným a vychladlým octem vinným, na který se na povrch přiloží ssavý papír a naleje rozpuštěný hovězí lůj, načež se nádoba měchýřem uzavře. Velmi dobře osvědčuje se svařiti s octem trochu pepře (na ¾ l stačí 10 g) v zrnkách, hřebíčku celého (6 g), hořčice v zrnkách (lžíce). Po anglicku dělá se to i tak, že se jablíčka k zavaření určená propíchají jehlou, posypou se solí a nechají tak ležeti do druhého až třetího dne v nádobě přikryté. Vyndají se pak z vyroněné šťávy, operou a naloží do nádob vrstevnatě s malými cibulkami a nakrájeným celerem i zalejí se pak octem s kořením svařeným, do něhož se přidá šťáva z jablíček vyroněná. Taková jablíčka jsou pikantní přílohou k pečením. — Místo s octem zavařují se však také s cukrem; na 1 kg jablíček svaří se 750 g cukru a v tomto se pak jablíčka s kousky zázvoru povaří, hned pak vyndají a nechají na sítě odsáknouti a vychladnouti. Cukr se pak hustěji svaří, jablíčka v něm ještě jednou varem přejíti nechají a hned zas vyndají, cukr se znovu hustěji zavaří a po vychladnutí na jablíčka naleje. To se po 3—4 dnech ještě jednou opakuje. Po japonsku se béře na 1 kg jablíček 1 kg cukru. Tento se svaří s ½ l vody a v něm se povaří jablíčka, až změknou. Opatrně se vyndají a oloupají. Šťáva se svaří, jablíčka narovnají do sklenic, šťávou zalejí a sterilisují.

Jablíčka rajská zelená, která pro pozdní dobu již dozráti nemohou, dávají se za okno, aby zčervenala; skutečné uzrání (neschází-li jim mnoho) může se provésti jen, kryjí-li se aspoň papírem kreslicím. Lépe se to daří v teple a ve tmě. Jinak možno zužitkovati je různým způsobem. Nakládají se s octem a kořením jako dýně nebo do slané vody s koprem jako okurky. Opraná složí se do sklenic vrstevnatě s koprem, estragonem, zrnkovým pepřem a trochou soli, zalejí se slanou vodou a zředěným octem a sterilisují pak při 90° C 10 minut. Nebo: čistě uchystaná kladou se do vařící slané vody a na kraji plotny nechají se státi tak dlouho, až jsou měkká. Pak se vyjmou, schladí ve studené vodě, nechají osáknout a složí se do hrnce, kde se zalijí nesvařeným octem. Nechají se tak státi 24 hodiny, načež se vyjmou z octa, na sítě nechají osáknouti a složí do hrnců nebo sklenic. Zatím se na každý kg jablíček svaří ½ kg cukru v ½ l vody s trochou skořice a hřebíčku na lehký syrup, dobře odpěněný, který se vařící naleje na jablíčka a nechá opět 24 hodiny státi. Pak se šťáva sleje, převaří a znovu vařící na jablíčka naleje. Asi za tři dny se to opakuje jen s tím rozdílem, že šťáva naleje se na jablíčka vychladlá, načež se nádoby uzavrou. Tak zavařená jablíčka mají příjemně nakyslou chuť. Nebo: přes jablíčka na poloviny rozkrájená nechá se jen jednou var přejíti; vyndají se z vody, nechají osáknouti a uschnouti. Na ⁵/₄ kg jablíček se béře 1 kg cukru a citron. Polovina cukru svaří se na hustý syrub, do toho se vloží jablíčka a opět jednou varem nechají přejíti a do druhého dne státi. Svaří se pak druhá polovina cukru s citronovou šťávou, 2 kávovými lžičkami octa a korou ustrouhanou s půlky citronu. Přeloží se do něho jablíčka, povaří, až změknou, šťáva se sleje, smíchá s první, svaří do husta a po vychladnutí naleje na jablíčka. Tak konservovaná jsou zvláště s brusinami výborná. — Nebo se jablíčka rozkrájená nechají přejíti varem pouze ve vodě s octem (¼ l octa, 1 l vody, 10 dkg cukru), vyndají se, osuší a vloží do cukru na niť svařeného (na 1 kg jablíček 1 kg cukru), přidají se k nim 3 citrony na koláčky nakrájené (i s kůrkou) a odjádrované a vaří 20—25 min. Šťáva se scedí a ještě asi 10 min. svařuje s nakrájeným luskem vanilky a odpění. Cukrem se jablíčka zalejí a sterilisují. Jsou-li malá, mohou se naložiti i do míchané zeleniny (*mixed pickles*). Velká mohou se však dusiti a smažiti jako zralá. Nakrájená na hrubé koláčky prosypou se solí a pepřem, posypou trochou ustrouhané cibule, obalí v mouce a usmaží rychle v omastku. Hodí se tak jako příloha k teplému i studenému masu, ale stejně dobře k opečeným bramborům. Vynechá-li se pepř a cibule, mohou se požívati také o sobě cukrem sypaná. Nutno je požívati teplá, neboť vysáknutím omastku jsou na chuť suchá a tuhá. Také však se připravuje ze zelených jablíček marmeláda: stopek zbavená jablíčka se čistě operou v studené vodě a rozkrájejí na kousky. V kameninové nádobě uvede se do varu maličko vody s trochou citronové kůry, načež se vloží nakrájená jablíčka. Vody se béře jen tolik, aby se jablíčka nepřipálila a ještě se proto jimi míchá. Svaří se tak v měkkou, hladkou kaši, která se sítem nepříliš hustým protře; ke kašovině přidá se dle její váhy stejné množství cukru, s nímž se svaří v úhlednou, pikantně nakyslou marmeládu, která velice upomíná na marmeládu z citronů nebo pomerančů. Marmeláda se vpraví do vyhřátých sklenic, ponechá tak 24 hod. otevřená, načež se obváže a v suchu uschová.

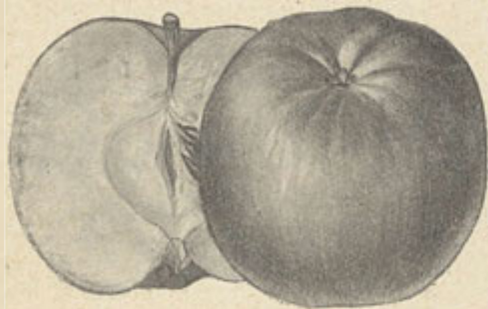
Jablka, plod jabloně (viz t.), zaujímají v domácím hospodářství důležité místo jako ovoce, které se požívá svěží, sušené, vařené, dušené, smažené přímo i jako přísada nebo podstata různých krmí moučných nebo příloha krmí masitých. Je ovocem lehkým, snadno stravitelným, které v dozralém stavu obsahuje mírné množství kyseliny jablečné vedle cukru, čímž nabývá chuti sladkokyselé. Dozrálá čerstvá j. obsahují vody 83·58, dusíkatých látek 0·39, volné kyseliny 0·84, cukrů až 7·73% (hroznového, ovocného a třtinového), bezdusičných látek 5·17, dřevoviny a jader 1·98 a popela 0·31%. V popelu je obsaženo nejvíce drasla (35·68) a sodíku (26·09%), také dosti kyseliny fosforečné (13·59) a vápna (4·08%) i hořčíku (8·75) i kyseliny sírové (6·09%), něco železa (1·4) a kyseliny křemičité (4·32%). Sušením v křížalách se zmenšuje množství vody na 27·95% a průměrně nejvíce stoupá množství cukrů (42·83) i jiných bezdusičných látek (17·%) a kyselin (3·60%), dusíkatých látek (1·28) a soli (1·57). Sládnutí sušením vysvětluje se tím, že hroznový cukr mění se v levulosu.

Z toho patrno, že j-ko jest nejen požitinou, nýbrž i živinou, která dílem svými cukry, dílem značným poměrně množstvím solí (zvláště sodíku s kyselinou fosforečnou) na ústrojí naše, zejména jakost krve blahodárně působí. V celku rozeznáváme **j.** letní, podzimní a zimní. Letní nehodí se k zavařování nebo uschování, ač některá jako ovoce tabulové jsou velmi krásná a chutná (jako astrachán červený, parména letní, charlamovské, skleněné a pod.). Podzimní hodí se k sušení i zavařování, také k zpracování na jablečné víno a p., zimní pak nejlépe hodí se k uschování za čerstva (viz Ovoce) a vydrží pak dobře uschována dlouho do jara. Jinak rozdělujeme sorty jablek dle tvaru, barvy, chuti a upotřebení na 7 hlavních tříd: 1. Kalvily (*Calville,*) hranáče,



Obr. 140. Řehtáč soudkovitý.

j. většinou pěkně hranatého tvaru a jemné, vonné, kypré, šťavnaté dužniny. Většina se daří jen za nejpříznivějších okolností. Hospodářské sorty jsou známé řehtáče (obr. 140.) a žeberňáče, za nejlepší se pokládá chroupě, zejména kdoulové pravé bílé, které se k nám přiváží z Tyrolska. — 2. Růžová, z kterých



Obr. 141. Holovouské malinové jablko (pol. přir. vel.).

naše holovouské malinové (obr. 141.), astrachán růžové malinové, skořicové, rozmarinové, a Cludiovo platí za nejlepší. — 3. Libernáče (ramboury), jež vyznamenávají se velikostí, nikoli tak chutí za čerstva, ale výborně se zužitkují v kuchyni, jako na př. cář Alexander (obr. 142.), červený kardinál, kardinál žíhaný (obr. 143.), lutyšský libernáč a p. — 4. Renety (obr. 144.), z nichž velmi mnoho jemných druhů je ovocem tabulovým i výtečným kuchyňským a kompotovým. Z posledních zvláště naše míšeňské nebo jemu podobné větší borsdorfské, reneta ananasová, zlatá parména a pod. K nejtrvanlivějším **j**-



Obr. 142. Libernáč Cář Alexandr.

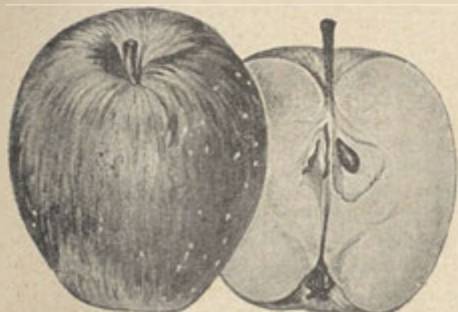
kům náležejí vůbec renety kožené. — 5. Pruháče, červeně žíhaná a pruhovaná **j.**, jsou povýtce dobré sorty hospodářské. — 6. Hubičky jsou rovněž dobrá a trvanlivá **j.** Konečně pak: 7. Plošťata (syrečky) vykazují některé dobře známé sorty, jako citronové, zelené knížecí, žluté a červené štětínské, jež dobrou chutí vynikají. **J.** požívají se



Obr. 143. Libernáč Kardinál žíhaný.

syrová, pokud přítomnost většího neb menšího množství kyseliny ústrojí nevadí; vadí-li, tedy se pekou, dusí nebo suší. Jedno čínské pořekadlo praví: „Snězte každého večera jablko a žijte na věky.“ Španělové nazývají j-ko zlatým ovocem vzhledem k jeho léčivým vlastnostem a jeho výživnosti. Jísti **j.** správným a vhodným způsobem jest dobře, avšak hlavní věcí jest jísti je vůbec. Známý pomolog L. A. Goodman prohlásil, že člověk, jenž pěstuje **j.**, jest dobrodincem lidstva. „Nejlepším způsobem požívání jablek jest jakýkoliv způsob, jenž směřuje k tomu, abychom je jedli,“ dovozuje zmíněný pomolog. „Je-li j-ko požíváno syrové, prospívá zdraví několika způsoby. Jsouť v něm obsaženy jisté kyseliny, které mají uzdravující účinek na žaludek, podporujíce trávení a zažívání. Tytéž kyseliny mají

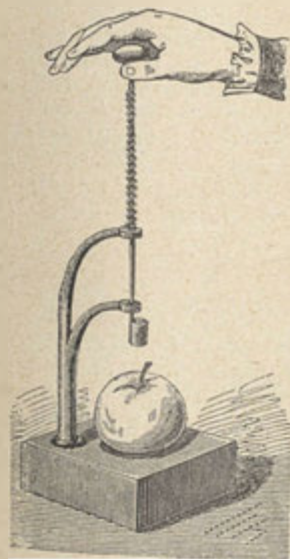
blahodárný účinek i na zuby, dásně a vůbec celou dutinu ústní, neboť ničí zde nahodile se objevivší organismy. **J.** jest však možno požívati v jakémkoli způsobu s dobrým účinkem na zdraví a náladu. Jezte jablek v hojnosti, neboť napomáhají zdraví a dlouhému věku." Skorem všichni pěstitelé shodují se v tom, že syrová **j.** prospívají zdraví nejlépe. Proto



Obr. 144. Kropená reneta (v pol. přir. vel.).

jest záhodno dělati si zásobu jablek na zimu a požívati je buď syrová, dušená, pečená, vařená (viz tyto úpravy) v podobě pěny nebo pšuti (viz t.). Srovn. dále Jabloň.

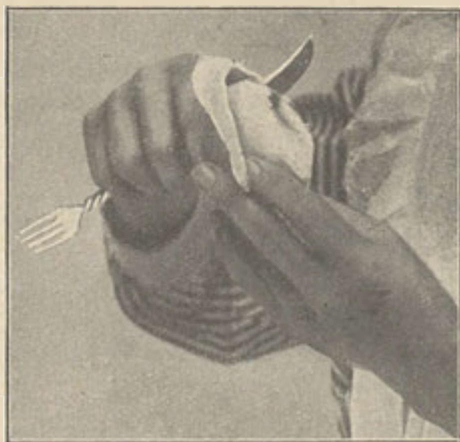
Jablka česáme zvlášť opatrně, neboť každé pohmoždění znamená hnilobnou skvrnu. Letní vůbec nenecháváme na stromě dozráti, neboť se i tu ráda kazí; podzimní česáme, jakmile počínají žloutnouti a jádra mají černá, takže jednotlivé zralé plody snadno se stromu padají. Naproti tomu zimní necháváme na stromě co nejdéle, ač nikoli přezráti, neboť tato záhy česána se scvrkají a kazí. Poněvadž stopky obyčejně pevně drží, snadno se neopatrným česáním mnoho větví poláme; nejlépe je stopky ukrucovati a česati rukou v rukavičce nebo aspoň rukou bez ostrých nehtů, aby se plody nepoškodily. Proto také střásání je velice škodlivé. Velice prospěje, když se stromy a půda kolem nich před česáním za suchého počasí důkladně zalejí. Proto je také nejlépe česati po deštivém dnu. Nejlépe je, když česající ukládá jablka na stromě do soukenného pytlíku nebo do koše pytlovinou vyloženého (srovn. Česání), také do větších nůší překládají se **j.** opatrně (nesypou) a hledí se, aby i nůše byly pytlovinou nebo dřevitou vlnou vyloženy. Vůbec i skládají-li se **j.** do větších vrstev, radno je dřevitou vlnou prokládati, aby se neomačkala. Sčesaná ponechají se zimní **j.** několik dní venku, kde se utvoří na jejich povrchu voskovitá vrstva, která je dobře chrání.



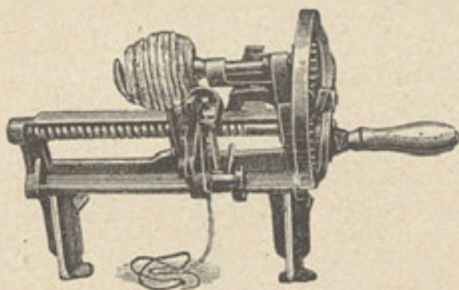
Obr. 146. Pérový vyrážeč jadřinců jablečných.



Obr. 145. Ruční vyrážeč jadřinců.



Obr. 147. Loupání jablek spec. nožem.

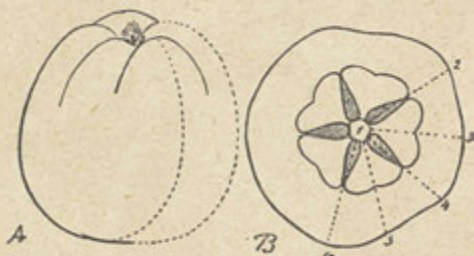


Obr. 148. Strojek na loupání jablek.

Jablka dusí se odjádřincovaná (viz Jablka jadřinců zbavují se) ve slupce na másle v rendlíku napolo, načež dutiny jadřinců se vyplní malinovou nebo rybízovou zavařeninou a **j.** se dodusí; vhod je podati k nim šlehanou smetanu; nebo se dusí jen ve vodě s cukrem, ale nutno dáti pozor, aby se nepřipálila. Také možno do dutin jadřincových nacpati usekané vlašské nebo burské oříšky. (Viz též Jablka pekou se.)

Jablka jadřince zbavují se neprakticky po rozkrájení vyřezáním těchto, ale prakticky před rozkrájením vyrážecími přístrojky nebo strojky, jež skládají se z ostré, úzké rourky, k vyříznutí jadřince určené, která se buď ruční rukojetí (obr. 145.) nebo knoflíkem s pružným perem do jablka vráží (obr. 146.).

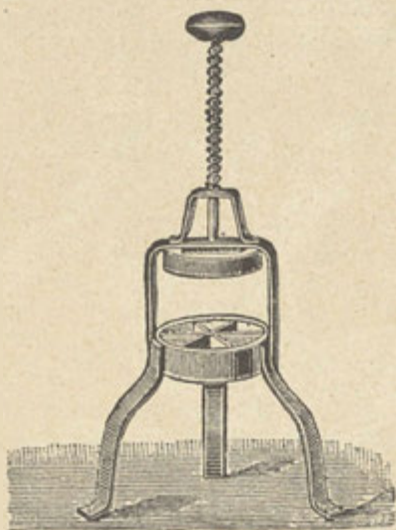
Jablka loupají se noži zpravidla špatně; tlustá slupka odnímá j-ku nejcennější část s vitaminy; proto se požívá buď zvláštních nožů loupacích (obr. 147.) nebo pro rychlejší potřebu loupacích strojků (obr. 148.). Nože železné vlivem kyselin rychle černají a pak i dužninu jablek barví, proto je lépe užívati nožů bronzových nebo rohových. Loupání zejména zvadlých jablek se usnadní, položí-li se na ½ hod. do studené vody; nezavadlá stačí na nějakou minutu ponořiti do horké vody.



Obr. 149. Rozkrajování jablek: *A* podle zevních ryh u kvítku; *B* (řezy 1—2, 1—4, 1—5 jsou nesprávné. Řezy 1—2 a 1—5 jsou správné.

Jablka pekou se na sucho v troubě, když byla dokonale otřena a špičatým nožem na místě kvítku udělán hluboký důlek, který se vyplní kouskem másla (neslaného, čajového), načež od jamky na všecky strany paprskovitě nadělají se nožem rýhy, jež vyplní se práškovitým cukrem. Nejlépe chutnají tak **j.** kyselá nebo aspoň nakyslá. Není-li jich, nacedí se do jamky, dříve nežli se naplní máslem, citronová šťáva, což dodá j-ku lahodné chuti. Také se může užíti k okořenění muškátu, skořice s hřebíčkem nebo citronové kůry.

Jablka rosolují se oloupaná, odjadřincovaná a rozkrájená nejprve dušením v cukrové vodě


Obr. 150. Strojek na rozkrajování jablek.

s citronovou korou a trochou vína, aby nerozměkla. Odpěňovačkou se opatrně vyndají a pěkně se narovnají do skleněné mísy. Polovina zbylé šťávy svaří se s 30 g bílé želatiny; prostory mezi j-ky se vyplní půlenými mandlemi, velkými hrozinkami nebo vinnými bobulemi a vše se zaleje tímto rosolem a postaví do studena k ztuhnutí. Zatím se druhá polovina šťávy svaří s čistě opranými slupkami a jadřinci, procedí se to, smíchá s citronovou šťávou a svaří se 6 tabulkami červené želatiny. Tento rosol nechá se ztuhnouti pro sebe, načež se rozseká a jako věnec kolem rosolovaných jablek vyloží.

Jablka rozkrajují se správně jen mezi komorami semeníku (obr. 149.) na pět dílů nejlépe strojkem, který se nasadí na vrchol **j.** tak, aby jeho ostří běželo středem hrbolků, které kolem kvítku jsou patrny.

Jablka suší se, mají-li křížaly býti chutné, jen velmi dobrá (žádná padavčata nebo ovoce nedozrálé, podřízené jakosti a p.). Před sušením se dobře omyjí, oloupají, jadřinců zbaví a rozkrájejí na pětinky nebo koláčky i házejí hned do slabě slané vody (10 g soli v 1 l vody), aby se zachovala v pěkné původní barvě bílé, žluté, zelenavé nebo červenavé. Z roztoku vykládají se hned na lísky, ale tak, aby neležela na sobě, nýbrž vedle sebe a suší se v sušárnách rychle, tak aby ve 2—3 hodinách byla suchá. Sušená uschovají se pak v bedničkách nebo pytlících v suchu. Má-li se jich upotřebiti k účelům kuchyňským, třeba je máčeti dříve ve vodě, aby nabobtnala. Také se **j.** prostřední velikosti suší celá, jen oloupaná a jadřinců zbavená; volí se raději nižší, plochá, nežli vysoká, a sušení provádí se pomaleji, aby trvalo 6 až 8 hodin. Smáčknou-li se v polosušeném stavu, vypadají jako věnečky. Takové stlačování může se prováděti mezi dvěma prkénky. (Srovn. H r u š k o v é f í k y.) Nabobtnáním ve vodě zas tvaru celých jablek nabývají, lze jich pak také přímo užíti k nadívání marmeládami. Sušená **j.** mají býti vláčná a při rozlomení nemá z nich žádná šťáva vytékati. V suchu uschovaná vydrží i mnoho let a s cukrem a skořicí nebo citronovou korou poskytují chutný kompot. Zachází se tak i se sušenými j-ky koupenými. Odpadků při sušení jablek vybývajících lze užíti ku svaření huspeniny (viz t.). Viz O v o c e s u š e n í.

Jablka šípková (*Crab apple. Pirus astracanica*) jsou vlastně plodem hybridu dvou divokých druhů (*Pirus dasyphylla* a *prunifolia*); jsou drobná, červená a žlutá, velmi úhledná, ale trpké chuti, nicméně poskytují velmi chutný kompot a rosol. Také se kandysují neb v octě zavařují.

Jablka uschovávají se v malém množství v suchých, nevytápěných komorách neb sklepích, dobře větraných, ale před účinky mrazu chráněných (teplota nemá klesnouti pod 6° C a nestoupati nad 10° C), prostě na policích, slamou suchou nebo papírem vyložených. Místnost má býti větrána, ale tak, aby nevznikl průvan, neboť v průvanu jsou zvláště **j.** s drsnou slupkou choulostivá. Taktéž je dobře, je-li místnost temná. Před uložením třeba je nechat vypotiti (venku na hromadě),


Rulík.


Náprstník červený.


Durman.


Čemeřice černá.


Šalamounek modrý.


Blín.


Lilek černý.

pak dokonale je přebrati, aby všechna potlučená, nakažená nebo jinak poškozená byla odstraněna. Také je tu třeba každých deset dní přehlížeti a vše, co není úplně zdrávo, hned odstraniti. Důležité je roztříditi je dle druhů, neboť jednotlivé druhy delší uložení nestejně snášejí. V pokojích na skříních nebo za okny uložená jablka buď vlivem tepla, vlhka nebo mrazu záhy se kazí. Pro větší množství pořizují se police rozkládací (obr. 151.), do nichž se jablka lépe nežli na slámu snadno vlhnoucí ukládají do papírové vlny. Velmi dobře hodí se k uschovávání zemní sklípky se vchodem k severu obráceným a navrch stropem dřevěným a vrstvou ze mě nebo ještě lépe sena opatřené. Ovšem mohou takové sklípky býti jen v půdách suchých. Taktéž možno jablka výhodně uschovati v koších suchým papírem vyložených a do suchého papíru jednotlivě balená (obr. 152.). Koše se pak řídkou hadrovou látkou uzavrou. Tak vydrží dobře přebraná podzimní a jarní jablka zpravidla dobře do vánoc, načež se přeberou a přebalí. Velmi dobře se uschovávají též v jemně přesátém suchém písku. Volně uložená jablka třeba každých 10 dnů přehlížeti.


Obr. 151. Rozkládací police na jablka.


Obr. 152. Jemných jablek balení do koše a bedniček.

Jablka vadnou a slupka jejich se scvrká, byla-li předčasně česána, neodpocena na hromadách nebo nesprávně (v teple, suchu přílišném, průvanu, na světle v místnostech k jihu obrácených) uložena. Jsou však také druhy, které i když byly sčesány úplně dozrálé a uloženy co nejlépe, přece zvadnou. Tak na př. velmi cenné jablko krátkostopka královská vadne k vánocům neobyčejně silně; často pak vadne také Aderslebenský kalvil. Proto nemají jablka nikdy záhy býti sklizena. Zvláště průsvitné Croncellské nebo uvedený kalvil brzy zvadnou, byly-li předčasně sčesány. Nečesejte všechno pro několik zralých plodů, nýbrž raději nešetřte píle a protrhávejte, abyste dozrávající ovoce co nejdéle mohli na stromě ponechati. Jablka k vadnutí náchylná buďtež uložena raději ve vlhčích, k severu obrácených místnostech. Čím níže je ovoce uloženo při zemi a čím lépe je kryto novinovým papírem, tím méně vadne. Zvláštní vliv na vadnutí má povaha slupky. Lupou nebo drobnohledem lze se přesvědčiti, jak různá je pórovitost slupky různých odrůd. Mnoho také záleží na voskovitém povlaku slupky. Ovoce, které neleželo delší dobu po sčesání venku na vzduchu, nemá voskovitého povlaku žádného nebo jen velmi slabý a brzy vadne. Některé odrůdy pak zvláště silnou, voskovitou vrstvu na vzduchu si vytvořují a proto vadnutí méně podléhají; takovými jsou na př. žluté ušlechtilé, šafránové, Mankovo, Landšperská reneta, ministr Hammerstein, Celliniovo a p.

Jablka vaří se po oloupání a odjádřincování s vodou a cukrem a drobně se rozmělní. Taková kašovina slouží za podklad ovocným kompotům. Nesmí býti řídká. Nebo se vaří jen s vodou (na 1 kg jablek dle jejich povahy $\frac{1}{2}$—$\frac{3}{4}$ l vody), hrubě se rozmělní a použije se jich k přípravě kaše. Na 1 $\frac{1}{2}$ l této kašoviny počítá se 180 g sága nebo tapioky, ságové nebo tapiokové mouky nebo stejné množství kukuřičné krupice, kdežto rýžové nebo kukuřičné mouky béře se jen 150 g, pšeničné mouky jen 120 g. Mouka rýžová, kukuřičná nebo pšeničná musí se za studena hladce s vodou rozmíchati, kukuřičná krupice může se za sucha do kašoviny zasypati, ságo nebo tapioka musí se aspoň hodinu za studena měkčiti. Také se může užíti bramborové mouky v studené vodě hladce rozmíchané. Kaše přisladí se 120—150 g cukru a okoření 1—2 lžícemi citronové šťávy. Za stálého míchání na slabém ohni se do husta svaří a podá se na stůl s půllitrem ohřátého mléka.

Jablka zavařují se, jsou-li náležitě zralá, neporušená a ještě tuhá, po oloupání, odjádrování a rozčtvrcení tím způsobem, že je nejdříve polejeme vařící vodou (na mandel jablek litr vody) a s kouskem celé skořice je povaříme, odpěňovačkou vyndáme a osáknouti necháme. Pak se svaří na každý kg jablek 750 g cukru v litru vody se šťavou ze 4 citronů a v náležitě odpěněném se jablka na měkko dovaří a vychladnouti nechají. Vychladlá vloží se do sklenic, cukrový syrub se hustěji svaří, vychladlý na jablka naleje, navrch papírem v rumu namočeným přikryje, načež se sklenice obváží a v chladnu uschovají. Také se někdy do vařícího cukru vkládá citronová kůra a celý zázvor (místo skořice). V Rusku je zavařují také s medem nebo v octě a nakládají je jako okurky. Levnější je sterilisování v neprodyšně uzavřených sklenicích jen ve zcela slabém roztoku cukru.

Jablko granátové (*Punica granatum*), severoafrický ozdobný strom, v Řecku a Italii pěstovaný (i zdivočelý) v různých odrůdách se sladkými, sladkokyselými i kyselými plody i také s plnými květy. U nás se dá pěstovati jen ve kbelících, jež se na zimu do skleníku přenášejí. Alkaloidy z kůry jeho kořenů (*pelletierin*) jsou dobrým lékem proti tasemnicím (současně s projimadly), užívaným v podobě síranu, tanatu (v tabletkách), nicméně užíván i dle lék.

předpisu vyžaduje největší opatrnosti. Odvaru z kůry nebo plodů se používá též k mytí podlah proti blechám.

Jablková huspenina (med, rosol). Jablka neloupaná, rozkrájená, třeba i nezralá, ale čerstvá podlejí se vodou, co by se potopila, a dají se vařit. Nejdříve se scedí šťáva, zbytek šťávy z jablek se prolisuje a šťáva profiltruje, 1 l šťávy s ½ kg krystalového cukru rychle se na husto svaří. Může se přidati celá skořice, která se odstraní. Nebo stejné množství jablek a hrušek (po 2½ kg) oloupaných se ustrouhá, rozmíchá s 1 kg cukru kryst. a poleje ½ l vinného octa. Druhého dne se svaří na huspeninu nepříliš hustou, která konservována trochou salicylové kyseliny vydrží velmi dlouho.

Jablková charlotta (šarlota) vyplňuje se (viz Charlotta) jablky na koláčky nakrájenými a dušenými s vínem, cukrem, máslem, rumem a korintkami. Místo piškotů nebo žemlových řízků vysypává se forma na j-vou ch-tu také strouhaným černým chlebem (taková se zove žebrák).

Jablková kašovina získá se prostě rozvařením jablek oloupaných a odjádrovaných s malým množstvím vody a cukru a slouží tak za podklad různých kompotů. Má-li býti pikantnější, používá se k rozvaření vína, rumu a p. přísad.

Jablková klobása dělá se z jablkové kašoviny s cukrem, skořicí, strouhanou citronovou korou, vejcem a žemlí strouhanou. Párky obalené vejcem a žemlí se smaží a sypou cukrem a skořicí.

Jablková limonáda připravuje se z jablek neloupaných, která se polejí vařící vodou (na 6 jablek 1 litr); přisladí se to medem (50 g) a zaostří citronovou šťávou (z 2 citronů), nechá hodinu státi a pak procedí. Limonáda tato osvěžuje při prudkém kašli a katarech dychadel.

Jablková marmeláda (srovn. Jablka vaří se), t. j. jen zhuštěná kaše z jablek, někdy okořeněná skořicí a rozmíchaná s kouskem másla, hodí se zvlášť k pečeni skopové a k huse. Berou se k tomu nejraději renety a míšeňská jablka, nebo obojí dohromady a kašovina zahustí se syrubem ze stejného množství cukru (dle váhy, nebo na 1 kg zhuštěné již kašoviny 250 g cukru); po vaření asi ½hodinném se marmeláda vpraví do sklenic, nechá vychladnouti, přikryje papíjem v rumu namočeným a obváže. Může se také spojiti s kašovinou ze stejného množství hrušek a není-li žádoucí barvy, přibarviti také šťávou malinovou, brusinkovou, borůvkovou a p.

Jablková omáčka připravuje se z rozvařených loupaných jablek. Rozvařují se s vínem neb vodou, koření citronovou korou a cukrem, někdy také hořkými mandlemi a protrou sítem i pojídají k masu pečenému tak nebo žloutkem zakloktaná. K rosolované nebo na modro vařené rybě dělá se ze strouhaných nakyslých jablek se stejným množstvím strouhaného křenu s trochou octa nebo citronové šťávy (velice zjemní chuť šťáva pomerančová), oleje, soli, pepře, na špičku nože cukru. Musí býti dobře vychladlá.

Jablková padavčata hodí se k přípravě povidel (husté marmelády); ve vodě rozvařená prolisují se žíněným sítem a za varu zahustí. Do zahoustlých povidel přidá se na 1 kg jablek ½ 1 kg cukru a za stálého míchání svaří na husto. Z těchto povidel může se udělat napodobená meruňková marmeláda. Rozvaří se asi ³/₄ kg očištěných, pecek zbavených, na půlky nakrájených meruněk; přidají se k povidlům z padavčat a chvíli s nimi ještě dobře povaří. Může se přidati také sladkých hrušek a aromatických příchutí jako kůry pomerančové, citronové, hřebíčku, zelených ořechů, bobkového listí a p. Všechny se zavážou do pytlíčku a potom z povidel vyndají. Stejně vaří se povidla z jablek dozralých.

Jablková pěna upravuje se z kašoviny z uvařených jablek tím způsobem, že tato se svaří s cukrem, na němž otřena byla citronová kůra, a smíchá se sněhem z bílků. Hustě cukrem posypaná se peče.

Jablková pomazánka na koláče a j. pečivo dělá se z jablek s cukrem a skořicí, jichž dužnina se pak protře sítem a dle libosti přisladí, okoření vanilkou neb citronovou korou, po případě zdokonaluje se bílkovým sněhem nebo zavařenými kdoulemi.

Jablková povidla viz Jablková padavčata.

Jablková smetánka dělá se z kašoviny, která získá se protřením dužniny jablek pečených neb dušených bez vody. Vmíchá se pak do žloutků s cukrem, na němž otřena byla kůra citronová, a vínem na ohni ušlehaných, do nichž na konec tuhý bílkový sníh se vpraví a smetánka nechá vychladnouti.

Jablková šťáva na rozdíl od jablečné šťávy lisované ze svěžích jablek (viz Jablečné víno) se slévá se ssedliny, která povstala rozvařením jablek ve větším množství vody (6 l jablek, 3 l vody). Šťáva se pak svaří s cukrem (na 1 l šťávy 100 g cukru) a vychladlá dobře uzavře v lahvích.

Jablková voda velice osvěžuje a mírní dráždění při katarech. Polejí se k tomu cíli neloupaná krájená jablka vařící vodou (6 jablek, 1 l vody), přidá se 50 g medu a šťáva ze dvou citronů a po hodině se voda scedí.

Jablková zmrzlina dělá se z nejjemnějších jablek ustrouhaných a s cukrem, citronovou šťávou a cukrovým syrupem zpracovaných (viz Zmrzlina).

Jablkové knedlíčky dělají se do vinných polévek z dužniny jablek upečených (na př. z 10), která se protře sítem a upraví v hustou kašovinu s máslem (70 g) a cukrem (70 g), utřeným se žloutky (3), strouhanými mandlemi (20 g), suchary (5 kusů), citronovou korou a bílkovým sněhem (ze 3 bílků).

Jablkové moučníky jsou knedlíky, plněné krájenými jablky nebo jablkovými povidly; nádivky, do jejichž kvásku se přímo vmíchají drobně usekaná, cukrem sypaná jablka; nákypy, při nichž nákypové těsto se vleje přímo na rozvařená, cukrem a skořicí kořeněná jablka, nebo se jím zalévají celá jablka dušená

s jádřinci vyplněnými višněmi, rybízovou nebo malinovou marmeládou; n o k y, kde jablka se zadělávají přímo do těsta; s m a ž e n k y, jež dělají se z krupicové kaše, do níž byla jablka zavařena; záviny z obyčejného nebo máslového těsta, do nichž se jablka na jemné koláčky nebo kostičky krájená a rumem zacezená zavinují.

Jablkové pečivo je velmi rozmanité; b o c h á n k y z chlebového těsta, jímž se hladce obalují jablka a pak pekou; b u c h t y, jež se buď jen jablky v podobě koláčků plní nebo přímo pekou z těsta, do něhož jablka, drobně usekaná s bílkovým sněhem byla vmíchána; k o l á č e z křehkého nebo máslového těsta, jež se obkládají jablky dušenými s vínem, skořicí a korintkami a bílkovým sněhem kryjí, nebo také z těsta pekou, do něhož byla cukřená ohřátá jablka zadělána; t o r t y ze šlehaného, třeného nebo chlebového těsta, jež se jablky prokládá nebo plní.

Jablkové slupky možno spotřebovati do marmelád, nebo usušiti a schovati pak v organtýnových pytlíčcích. Dá se z nich připraviti lahodný čaj pro děti: 10 g slupek, $^{1}/_{4}$ l vody, několik zrnek anýzu nebo špetka vanilky; horká voda se nechá přejíti varem, scedí a přisladí.

Jablkové smaženky jsou řízky jablkové oloupané, kváskem (ze smetany, mouky, žloutků a bílků nebo mouky, vína, oleje a sněhu) obalené a na rozpáleném másle smažené. Podávají se sypané cukrem a skořicí s omáčkou vinou i bez ní. Také se jen řízky cukrem sypané a rumem navlhčené sněhem obalí, cukrem a moukou pak posypané smaží.

Jablkové soufflé jest druh nákypu z pečených jablek, jichž dužnina sítem protřená se smíchá s cukrem (na 15 jablek 130 g cukru), skořicí (kávovou lžičkou), kardamomem (špetka stačí), žloutky (8) a sněhem (z 8 bílků). Peče se v nákypové formě 15—20 minut.

Jablkové té připravuje se jako jablečná limonáda (viz t.), jenže se berou k tomu také jablka loupaná a korintky; místo medu dává se kandys a šťáva citronová se vynechá. Nechá se to státi v teple a tekutina odlitá pije se teplá. Ulevuje velmi dobře při prudkém kašli. Také se připravuje jako nálev ze sušených jablkových slupek.

Jablkovec jest pokrm z jablek různě upravený. Obyčejně se jablka k tomu účelu dusí s trochou vína nebo rumu a cukrem a vmíchají se do žloutků s cukrem zpěněných s mandlemi, citronátem, strouhanou houskou se sněhovým bílkem, načež se to celé peče ve formě máslem vymazané. Na př. 60 g másla, 3 žloutky, 4 dušená jablka, 25 g mandlí i kůra z $^{1}/_{4}$ citronu, sníh ze 3 bílků nebo 4 žloutky, 40 g cukru, 4—5 dušených jablek, 30 g citronátu, 30 g mandlí, 2—3 lžíce strouhané housky a ze 2 bílků sníh. Nebo: Z máslového nesoleného a neslazeného těsta (14 dkg mouky, 14 dkg másla, 1 žloutek) udělají se dva pruhy; jeden se posype pocukrovanými jablky, sultánkami, oříšky a pokropí máslem, druhý se na to přiklopí, upeče se to rychle v troubě a krájí na řezy.

Jablkový kompot upravuje se buď z jablek rozvařených (viz J a b l e č n á k a š o v i n a) nebo z jablek celých, dušených nebo pečených za sucha neb s tekutými přísadami, ve slupce nebo oloupaných), aneb z jablek půlených, čtvrcených (viz J a b l k a r o z k r a j u j í s e) neb na koláčky krájených a vždy odjádrovaných (srovn. J a b l k a j a d ř i n c e z b a v u j í s e). Zacezuje se citronovou šťávou nebo bez ní cukří (cukrem vanilkovým, pomorančovým), koření se také někdy cukrovanou korou citronovou, skořicí, korintkami, mandlemi drobně krájenými, někdy se zahušťuje želatinou anebo se zdokonaluje šťávou malinovou, jahodovou nebo kdoulovou. Také se celá jablka, jadřinců zbavená, plní jinou ovocnou marmeládou (meruňkovou, třešňovou, pomorančovou).

Jablkový krém upraví se z dužniny upečených jablek, která se šlehá s cukrem, citronovou šťávou a bílkem; může se část přibarviti malinovou nebo rybízovou šťávou na růžovo, aby po vychladnutí na skleněnou mísu mohly se klásti střídavě bílé a růžové hromádky. Požívá se s máslovými koláčky nebo oplatkami; také s ořechy nebo oříšky.

Jablkový med (v obchodě „*Frankfurter Apfelkraut*") je sirup, jejž v Porýnsku dělají ze šťávy, kterou vylisují z jablek (také s hruškami) s nejmenším množstvím vody, ale bez cukru dušených. Vylisovaná šťáva se do husta svaří a v dobře uzavřených nádobách kamenných uzavře.

Jablkový nápoj poskytnou jablka ve větším množství vody pitné rozvařená a pak sítem protřená; tekutina se okoření šťávou pomerančovou a citronovou, osladí a nechá ustydnouti, načež smíchá se s ušlehaným bílkem a postaví k ledu. (Srovn. J a b l k o v á v o d a.)

Jablkový ocet dělá se z jablečného vína zkvašeného stejně jako ocet vinný (viz O c e t), kterémuž se úplně vyrovná a také jako ocet ovocný se prodává.

Jablkový rosol dělá se z jablek ve vodě rozvařených, nejlépe z renet oloupaných a odjádrovaných. Rozvařená jablka nechají se státi několik hodin, načež se šťáva z nich vylisuje a rosolovým pytlíkem procedí, potom zacezená citronovou šťávou (na ½ l šťávy 1 citron) s cukrovým syrupem (na ½ l šťávy z 250 g cukru) se svaří.

Jablkový salát upravuje se z loupaných a nakrájených, dobrých zakyslých jablek, která se míchají buď jen s cibulí (po holandsku) anebo kromě cibule i se sleděm a sardelemi. Celek se upravuje s trochou soli a cukru, s olivovým olejem a octem nebo citronovou šťávou jako jiný salát, musí však několik hodin před požíváním býti připraven. Nebo jablka neloupaná, odjádřincovaná plní se sekaninou z kuřete s usekanou zelenou paprikou, solí a smetanou; dusí se pak podlitá vodou s vínem, nechají v studenu nebo na ledu vychladnouti a podají se vyložená na salátových listech nebo s majonézou.

Jablkový zázvor jsou jablka po způsobu anglickém zavařená. Na 2 kg oloupaných a

odjádrovaných jablek naleje se cukrový syrup (na 1/2 l vody 1 kg cukru) a nechá se to státi dva dny. Pak se to uvede do varu se šťavou a korou z 2 citronů, s další přísadou 2 kg cukru a 60 g zázvoru, jenž roztlučený v pytlíčku plátěném se přiloží. Jablka musí býti měkká, nikoli však rozvařená a nakonec přileje se sklenka jalovcové (*ginu*). Po vychladnutí uloží se zavařenina v sklenicích.

Jabloně choroba nejnápadnější a nejzhoubnější je rakovina (viz t.), vedle níž některé houby dřevokazné a zvláště choroše (viz t.) větve a kmeny ohrožují. Plody trpí strupovitostí, již způsobuje *Fusicladium* (viz t.) a ničí je (také již květy a větve) houba *Monilia* (viz Sclerotinia), jejíž v kruzích seskupené žlutavě bílé polštářky jsou velmi nápadné.

Jabloně škůdci pocházejí hlavně ze tří živočišných skupin: a) mšice, z nichž nejhorší je mšice krvavá (viz t.); b) brouci, hlavně nosatci, z nichž nejzhoubnější je květopas (viz t.), a c) motýli, jejichž housenky způsobují červivost (viz t.) nebo z jara ožírají listí a květy až do hola (viz Bělásek a Housenky).

Jabloň (*Pirus malus*, obr. 151.), strom po celé Evropě divoce rostoucí, jenž nese plody malvice (obr. 15'. *C*, *D*), s pouzdry chrupavčitými o 1—2 semenech. Plody divoké j-ě známy jsou jako pouchňata nebo hořčata, kteráž jsou trpká, kyselá (odrůda *Pirus malus acerba*) a jako zmrzlata neb zmrzlátka,



Obr. 153. Jabloň. *A* větévka s květy, vlevo s plody, *B* řez květem, *L* lůžko, *C* řez podélný malvicí, *st* stopka, *L* lůžko, *b* kalich (bubák), *D* řez příčný malvicí, *d* dužnina, *pzd* pouzdro *s* semeno.

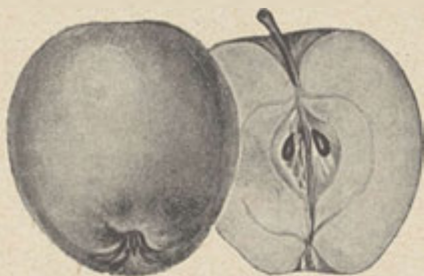
kteráž jsou nasládlá (odrůda *Pirus malus mitis*). Pěstované druhy j-ě pocházejí nejen z těchto dvou druhů, ale ještě z několika jiných druhů a rozlišily se ve velké množství sort, jež činí různé požadavky co do podnebí, půdy a pěstování. Také pěstují se pro ozdobu j-ě plnokvěté, na př. *Pirus malus coronaria fl. pl.*, s plnými, růžovými a libě vonícími květy a p.; tyto j-ě šlechtí se na j. planou. Také vypěstovány j-ě s plody bezjadernými,



Obr. 154. Parména letní (pol. přir. vel.).

avšak pěstování jich neujalo se dosud v takovém rozsahu, aby to mělo nějaký význam. — Ušlechtilé sorty j-ě šlechtí se na různé podložky, tak polokmeny a vysoké kmeny na obyčejné pláně, zákrsky a tvarové menší stromky na svatojánče francouzské (*Pirus malus praecox*), větší tvarové stromky na svatojánče holandské (*Pirus malus frutescens*). Ač některé sorty j-ní (na př. kdoulové pravé i jiné nejjemnější druhy tabulové) daří se jen v teplých polohách vínorodých, přece většinou j. nalézá vhodnou polohu všude v mírném podnebí až do výše 800 m; pro jemnější ovoce vyhledáváme i u nás polohu k jihu obrácenou. V oněch výškách ještě s prospěchem se pěstují druhy moštové. Půdy vyžaduje j. hlubší, čerstvé, nejlépe úrodné naplaveniny, ač někde i v mělkých půdách příznivě roste, jsou-li jen dosti úrodné a průměrně mrvené. Na pláněti šlechtěná dosahuje stáří i 60—80 roků, na slaběji rostoucích podložkách jen 30—40 roků. V nepříznivých polohách a půdách trpívá rakovinou i chorobami, jež způsobují četné cizopasné plísně. (Srov. Hnojení stromů a Stromů ovocných ošetřování.) Pro Čechy nejvhodnější druhy vykazuje tento sortiment: Astrakán bílý, dobrý druh koncem července a srpna zrající, do sadů i polí v každé poloze vhodný. — Růžové české, velmi dobré hospodářské a průmyslové jablko, vhodné na krsky a do sadů s lepší půdou. Zraje v srpnu. — Růžové virginské, stejně dobré, které kromě na krsky hodí se i do polí, sadů, k silnicím a nevybírá si v půdě a poloze. Zraje v srpnu. — Skořicové letní, velmi dobré pro stůl, trh i k účelům hospodářským. Zraje počátkem září a října, hodí se do sadů v lepší poloze, není ale vyběravé v půdě. — Parména letní (obr. 154.), velmi dobrá pro trh a stůl, dobrá k účelům hospodářským, vhodná na krsky, ale i do polí

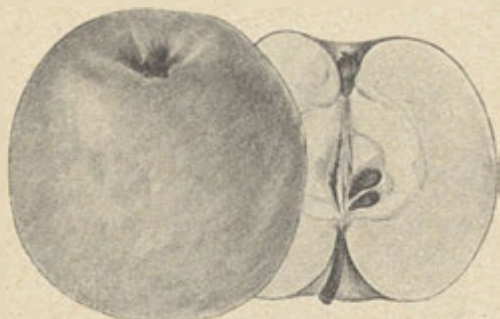
a sadů v každé lepší půdě a poloze. Zraje koncem září a října. — Gravštýnské, velmi dobré pro trh, stůl i k účelům hospodářským, jež zraje od konce září do prosince; vyžaduje půdy vlhké, v suchu se nedaří, ale hodí se do polí a sadů v každé poloze. — Řehtáč soudkovitý (obr. 139.), stejně dobrý a v stejnou dobu zrající, hodí se však do každé půdy, na krsky, také k silnicím a do sadů v klidné poloze. — Podzimní malinové, dobré pro trh a stůl, velmi dobré hospodářské, zraje od začátku října do prosince, vyžaduje rovněž klidné polohy a hodí se do polí a sadů v každé lepší půdě. — Parména šarlatová, velmi dobrá pro stůl i trh i k účelům kuchyňským, zraje od konce září do listopadu, hodí se do polí i sadů v každé lepší poloze a půdě, také na krsky. — Reneta Burchardtova, dobrá pro stůl, trh, velmi dobrá pro kuchyň, zraje od počátku října do prosince, hodí se jak na krsky, tak i do sadů a polí v každé poloze i půdě. — Jablko košíkové, dobré pro trh i stůl, velmi dobré pro kuchyň, zraje od října do ledna a může se pěstovati jen v sadech a polích, třeba i v drsné poloze a spokojuje se s každou půdou. — Gdánský hranáč, velmi dobrý pro trh, stůl a kuchyň, zraje od počátku října do ledna, není choulostivý v příčině drsné polohy, žádá si ale lepší půdy v sadech a polích. — Kardinál žíhaný (obr. 142.), dobré jablko pro stůl a trh, velmi dobré pro kuchyň, zraje od října do prosince; vyžaduje hlubší půdy a klidné polohy, ale jen v polích a sadech. — Malvazinka, výborné jablko pro kuchyň, zraje od října do prosince, hodí se do každé půdy v polích, sadech i na krsky a spokojuje se i drsnou polohou. — Cář Alexandr (obr. 141.), velké jablko, velmi dobré pro kuchyň, zraje od října do prosince, hodí se do polí a sadů v každé půdě, žádá si ale klidné polohy; velmi dobré je na krsky všech tvarů. — Holovouské malinové (obr. 140.), jež je z nejlepších našich jablek, výborné pro stůl i trh i kuchyň, hodí se do polí i sadů v každé lepší půdě a klidné poloze, zraje od listopadu do února. — Šálové, rovněž velmi dobré jablko pro stůl, kuchyň i trh, zraje od konce října do ledna, v lepší půdě a poloze hodí se do polí i sadů, jinak i na krsky v každém tvaru. — Limburské, výtečné jablko pro stůl i trh a velmi dobré pro kuchyň, zraje od října do ledna, žádá si hluboké lepší půdy a klidné polohy v sadech, polích nebo i v stromořadích u silnic, hodí se i na krsky všech tvarů. — Richardovo žluté je velmi dobré jablko ke všem účelům, zraje v listopadu a prosinci a v každé lepší půdě i poloze hodí se do sadů, polí i na krsky. — Známé naše panenské (obr. 155.), rovněž velmi dobré ke všem účelům, zraje od listopadu do března, žádá si hlubší půdu, ale volnou polohu v sadech, polích nebo stromořadích, kdežto v uzavřených zahradách se mu nedaří. — Zlatá zimní parména je z nejoblíbenějších, výborná ke každému účelu, vhodná na krsky všech tvarů, roste v každé poloze, ale jen v živné půdě sadů a polí a zraje od listopadu do března. — Míšeňské, výborné naše jablko pro stůl i kuchyň, může býti pěstováno jen v hlubokých, dobrých a těžkých, nikdy ne ve vlhkých půdách, daří se ale v každé poloze jen v sadech a polích a zraje od listopadu do února. — Omanové, velmi dobré pro stůl i kuchyň, žádá si živné půdy, daří se ale v každé poloze v polích a sadech i na krsky se hodí. Zraje od listopadu do ledna. — Ananasová reneta, výborná pro stůl, velmi dobrá pro kuchyň, hodí se do polí, sadů, na krsky každého tvaru v každé lepší půdě i poloze a zraje od listopadu do



Obr. 155. Jablko panenské české (pol. přir. vel.).

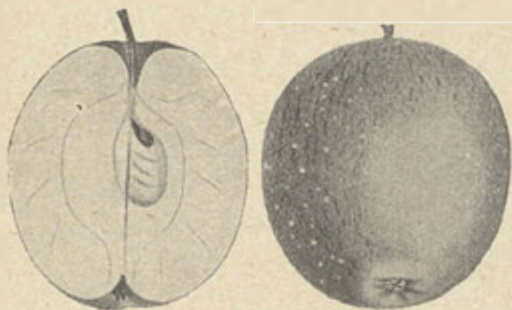
března. — Blenheimská reneta, jež v jakosti a způsobilosti předešlé nezadá, hodí se do stejných poměrů. Zraje v listopadu a prosinci. — Reneta kropená neboli karmelitská (obr. 142.) žádá si živné, nikoli suché půdy a teplé polohy, může býti pěstována v sadech i polích a také v krskách všech tvarů. Zraje od listopadu do března. Je výborná pro stůl a velmi dobrá pro kuchyň. — Landšperská reneta daří se v každé poloze hlubších půd, hodí se do polí i sadů, také na krsky, je velmi dobré tabulové a kuchyňské ovoce a zraje od listopadu do března. — Lesklá reneta, dobré tabulové a velmi dobré kuchyňské jablko, jež zraje od listopadu do března, hodí se do sadů i polí v každé poloze. — Staré české jablko vejlímek chocholatý (také štětínské červené zvané) je dobré ovoce tabulové, velmi dobré kuchyňské, zraje od listopadu do května, drží tedy až do pozdního jara, roste v každé poloze, je-li jen půda dobrá, hluboká, a pěstuje se dobře v polích i sadech. — Zimní citronové, dobré tabulové, velmi dobré kuchyňské, roste v každé půdě i poloze sadů i polí a zraje od listopadu do května, drží tedy dlouho do jara, jako vejlímek. — Hedvábné bílé, rovněž vytrvalé jablko (zraje od prosince do dubna), je dobré tabulové a velmi dobré kuchyňské, i roste v každé půdě i poloze polí, sadů i stromořadí silničních. — Parkerův jadernáč (obr. 156.), velmi dobrý tabulový i kuchyňský druh, hodí se v každé lepší půdě i poloze do polí, sadů, k silnicím i na krsky a zraje od prosince do března. — Krátkostopka královská, velmi dobrá pro tabuli i kuchyň, dlouho drží (zraje od prosince do dubna), ale

zavadá při tom, hodí se do každé půdy i polohy do polí, sadů i k silnicím, také na krsky. - Londýnský jadernáč, velmi dobrý tabulový i kuchyňský druh, zraje od prosince do března, žádá si hluboké a dobré půdy i klidné polohy, hodí se do polí, sadů, k silnicím i na krsky. - Reneta Baumannova, velmi dobrá pro stůl i kuchyň, roste v lepší půdě a poloze v sadech, polích i u silnic a zraje od



Obr. 156. Parkerův jadernáč (pol. přir. vel.).

prosince do března. Podobně způsobilá je Habertonova reneta, která se hodí i na krsky. - Kmínová reneta je výborná pro tabuli i kuchyň, daří se ale jen v lepší, nikoli suché půdě a v klidné poloze polí a sadů, také na krsky všech tvarů se hodí. Zraje od prosince do června. - Podobné jakosti je muškátová reneta, jež zraje od prosince do dubna a hodí se na krsky, do polí i sadů v každé lepší půdě, ale i v každé i drsné poloze. - Reneta novoyorská, velmi dobrá tabulová a dobrá kuchyňská, zraje od prosince do dubna. V každé lepší půdě i poloze může býti pěstována v polích i sadech a stromořadích a hodí se i na krsky. -



Obr. 157. Strýmka.

Reneta Schmidbergrova je velmi dobré tabulové i kuchyňské jablko, jež daří se v každé půdě i poloze polí a sadů a zraje od prosince do dubna. - Červené tvrdé je velmi dobré hospodářské jablko, jež od listopadu drží až do příštího léta a roste v každé půdě i poloze sadů i zahrad. - - Kožené zimní, které drží od listopadu rovněž až do léta, ale při tom vadne, je velmi dobré tabulové i kuchyňské jablko, vyžaduje lepší půdy a teplé polohy a hodí se do sadů, polí i k silnicím. - Jablko Bojkovo, dobré tabulové, velmi dobré kuchyňské. zrající od ledna do května, daří se v každé půdě i v drsné poloze polí a sadů. - Reneta orleánská, výborná tabulová i kuchyňská sorta, vyžaduje hluboké půdy a teplé polohy v sadech, hodí se i na krsky všech tvarů a zraje od ledna do dubna. - Jeptiška, velmi dobré hospodářské jablko, zrající od ledna do května, daří se v polích a sadech v každé lepší půdě i poloze. - Strýmka (obr. 15 .), tak jako červené tvrdé a kožené nejdéle do léta držící (zraje od ledna), je výtečné hospodářské jablko, jež vyžaduje těžší půdy a hodí se do polí, sadů i stromořadí i v drsné poloze. - Reneta šampaňská, dobrá tabulová, velmi dobrá kuchyňská, drží také do léta (zraje od února), roste i v drsné poloze a v každé půdě polí, sadů i silničních stromořadí. — Reneta kaselská, výborná kuchyňská sorta a dobré ovoce tabulové, rovněž vydrží do léta (zraje od března) a daří se v každé poloze i půdě v polích, sadech i stromořadcích.

Jaborand (*Pilocarpus microphyllus*), brasilský routovitý keř, jehož listů (*fol. jaborandi*) a extraktu z nich užívá se jako močopudného i na pot ženoucího, také projímavého (0·3— 0·6 g extr.) léku při vodnatelnosti, oedemu a zánětu plic, zánětlivých katarech sliznic, rýmě a reumatismu.

Jabot (žabó) nazývala se od konce 17. až do první třetiny 19. století náprsní výzdoba mužského oděvu. Byla to buď žehlením a kadeřením a lisováním rozmanitě zvlněná náprsenka, nebo do ní ve dvojím pruhu vsazený dílec, anebo za účelem pohodlnějšího nošení jakýsi druh kravaty krk obepínající a přes náprsenku volně spadající. Bývala to tak neodlučná část úboru mužského, že důstojníci, dokonce i vojáci ani v čas války se jí nemohli vzdáti. V 2. pol. 19. stol. vymizelo to zúplna a **j.** stal se částí úboru ženského, kdež dle měnlivé módy v nejrozmanitějším tvaru a také bohatší neb chudší výpravě se vyskytoval až do času módy nahých krků. Je pravděpodobno, že za čas se zas objeví, neboť móda přechází z krajnosti do krajnosti; jistý přechod tu tvoří již jednostranný **j.**, který bývá tak dlouhý, že zapadá až za pasem k jedné straně. Ale i staré tvary se opět vracejí (obr. 158.).



Obr. 158. Jabot.

Jacarandové dřevo z jihoamer. stromu *Jacaranda brasiliana* Pers., také modré ebenové nebo palisandrové zvané, hledáno jest k umělým pracím. Jiný druh téhož rodu *Jac. procera* poskytuje listy (také karobové, *fol. carobae*

zvané), jež platí za lék na pot a moč ženoucí, krev čisticí zejména při příjici. Semena druhu *J. acutifolia* jsou svíravým lékem proti příjici.

Jaconet (džekonet) zove se měkčí bavlněný mušelín barevně pruhovaný nebo mřížkovaný, jenž bývá upotřebován na lehké ženské oděvy letní.

Jacquard, tkanina vzorkovaná lněná, dle metody Jacquardovy tkaná, na prádlo stolní, ručníky (obr. 159.) a p. používaná jako damašek (viz t.). Ručníky jacquardové jsou jemné a praktičtější nežli damaškové; tyto sice vodu lépe ssají, ale k utírání nejsou tak pohodlné. Také se často vyskytují ručníky pouze jacquardovými okraji opatřené. Jacquardové pokrývky stolní (obr. 160.) tvoří asi střed mezi jednoduchými drelovými a nejkrásnějšími damaškovými, ač i **j.** velmi jemné vzory v úhledném provedení vykazuje.

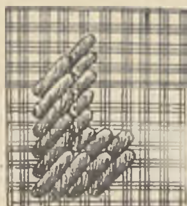


Obr. 159. Část jacquardového ručníku.



Obr. 160. Část jacquardové pokrývky stolní.

Jacquardový steh vyšívací (obr. 161.) hodí se k vyplňování velkých ploch na stramínu. První řada stehů je složena ze šesti šikmých stehů do šířky i výšky přes dvě dvojité nitě, druhá pak ze stejného počtu stehů jen přes jednu dvojitou nit, a tak se to střídá stále.



Obr. 161. Jacquardový steh.

Jaderné ovoce na rozdíl od peckovic jsou jablka, hrušky, kdoule; stromy je nesoucí bývají zanedbávány často v řezu letním (viz O d š p i č k o v á n í), kdežto zimnímu řezu více pozornosti se věnuje (viz Ř e z z i m n í).

Jadernáče viz J a b l o ň.

Jádra zovou se semena různých druhů ovoce, malvic (jablek, hrušek), bobulí (révy, pomoranče, citronu), peckovic (švestky, meruňky, ořechu), dýní, okurek atd. V nich soustřeďuje se zpravidla nejvíce bílkovin celého plodu a látek živných vůbec, které pak klíčící rostlině nové jsou první potravou; s těmito látkami však soustřeďují se v nich často i alkaloidy, látky hořké, aromatické, oleje atd. Platí to zvláště o některých **j**-rech, jako jsou švestková, broskvová, meruňková, višňová, mandlová, ořechová a p., z nichž některých požívati dlužno s velkou opatrností, stravitelnost jich pro slabší žaludek je vůbec obtížnější, v některých obsažen vedle alkaloidu na př. amygdalinu (v mandlích, švestkových **j**-rech a p.) také emulsin, jenž alkaloid v přítomnosti vody a za jistého stupně tepla rozkládá v jedovatou psotninu, cukr atd.; mnohá **j.** oleje obsahující (mandle, ořechy) stářím se kazí. **J.** z peckovic lze v malém množství zužitkovati do pečiva místo mandlí; ve větším množství je to povážlivé, z výše uvedeného důvodu. Zato se často rozemílají do likérů, zejména jádra třešňová (viz R a t a f i a). — **J.** š í p k o v á dobře vypraná a očištěná se praží a melou. V malém množství přidána ke kávě, dodávají jí vanilkové příchuti, jinak však jsou přísadou bezcennou. — **J.** d ý n í, m e l o u n ů, o k u r e k h o d í s e z a k r m i v o p r o d r ů b e ž, k přípravě rostlinného mléka (dýňová — viz B u n d e v a č a) a na ozdobné drobnůstky (kabelky a p.), zejména pro dětské ruční práce (viz H r a č k á ř s k ý k r á m p ř í r o d y).

Jádřinec zove se skupina rohovitých neb chrupavčitých pouzder s jádry v malvicích, jako jsou na př. jablko, hruška. Takový **j.** k požívání nezpůsobilý se z plodů při úpravě různě předem odstraňuje vykrojením nebo vyražením zvláštními přístroji. (Viz J a b l k a j á d ř i n c e z b a v u j í s e.)

Jägrovo prádlo zařízeno je na myšlence zoologa Gustava Jägra, jenž měl za to, že člověku je každé rostlinné vlákno škodlivé a že má se tudíž odívati jen vlákny živočišnými, tedy látkami vlněnými. Základ tento není nijak odůvodněn, jediné, co z něho jako oprávněný podklad zbývá, jest, že vlněné prádlo a vlněný oděv (trikotový) slouží dobře lidem, kteří vyvinují málo tepla (starým, churavým) nebo pracujícím (také sportujícím) ve velmi studeném, mrazivém prostředí, dále že je prospěšné lidem, kteří se mnoho potí a při tom třeba zas i ochlazují, aniž mají příležitosti k častější výměně prádla. Naproti tomu **J. p.** jest nehygienické, zvláště nestřídá-li se tak často jako jiné prádlo (za dva až tři dny jednou), neboť potní zbytky a nečistoty se v něm hromadí a zadržují stejně, byť i jeho šedá nebo žlutavá barva to zastíraly a mnoho lidí sváděly k domněnce, že **J. p.** je také úsporné, protože prý se nemusí tak často vyměňovati. Nevyměňované je přímo nezdravé, a jest požadavkem slušnosti, aby člověk ve společnosti se nepohyboval v prádle, potem a nečistotou páchnoucím, nebo i zjevně zašpiněném, třeba

i barva nečistotu kryla. Proto ani sportovci nenosí **J. p.**, dávajíce přednost průdyšnějšímu prádlu a vrchnímu oděvu vlněnému.

Jaguarová kožišina platí za méně cennou kožišinu oděvní, cení se spíše jako kožišina na předložky k ložím, pokrývky do vozů a p.

Jahelník je kaše mléčná, připravená z jahel, do níž různé ovoce se vmíchati může, na př. drobně usekaná nakyslá jablka, sušené meruňky nebo švestky, jež se na kousky nakrájejí, místo nich i švestková povidla. Také se může užíti jen jahel přes noc nabobtnalých a propraných. **J.** podává se pak upečený, sypaný cukrem vanilkovým, nebo s nějakou ovocnou šťavou. Viz J á h l y.

Jáhlina (*milium*), k o ž n í k r u p i c e, kosmetická vada, jevící se v podobě drobných, bílých, krupkovitých nádorků na nejjemnějších místech kůže (v okolí očí, na skráních a p.). Krupky vyplněny jsou mazem žlazovým, který však z nich nedá se vytlačiti; maz pak ztvrdne, po případě i zvápnatí a kůže na povrchu krupek zrohovatí. Odstraniti lze **j**-nu jen operativně každou jednotlivou zvlášť naříznutím a vyloupnutím nádorku. Místa naříznutá se snadno zhojí a jizviček nezůstavují.

Jáhly, zrní prosa (*Panicum milliaceum*, obr. 162.), které se druhdy u nás hojně pěstovalo a ještě na Moravě, dílem i ve vých. Čechách dosti pěstuje. Vyžaduje teplé, suché, kypré a dobře vyhnojené půdy, ač i v dobře vyhnojených půdách písečných, teplých poloh ještě dobře se daří. Zaseto v dubnu, kvete v červenci a zraje v srpnu, musí se však opatrně sklízeti, aby zrní nevypadalo. Zbývá za těch okolností sláma obyčejně ještě zelená, která nesmí se dobytkem zkrmiti, nebyla-li dříve dobře usušena. Zrní se pak v t. zv. kašových mlýncích (jahelkách) loupe. Kromě toho se zrno i částečně láme na krupici a mele na mouku. Otruby jsou dobrým krmivem (zároveň i stelivem) pro kuřátka. Z lepších druhů pěstovaných dlužno uvésti žluté latnaté, malé šedé, krvavé a fialové proso; zrno vyloupané zove se pak **j.** Tyto jsou velmi živnou stravou, která z menší oseté plochy mnohem více živin poskytuje nežli brambory, které proso z pěstování silně vytlačily. Ačkoli vyžadují **j.** zdravého a silného ústrojí zažívacího, přece mnohou mají přednost před brambory, neboť se jich k výživě vydatnější také menší množství spotřebuje, takže jimi žaludek tou měrou se nepřeplňuje jako brambory. Pod jménem prosa pěstují se však i jiné rostliny: m o h a r a d u r r h a, z těch zejména durrha čínská (*Sorghum saccharatum*) jest ještě živnější nežli proso obecné. **J.** loupané obsahují vody 11·26, dusíkatých živin 11·29, cukru 1·18, tuku 3·56, škrobu 60·09, dextrinu a klovatiny 6·06, buničiny 4·25 a solí minerálních 2·31%; v těchto posledních je nejvíce fosforečné kyseliny (48·26), hořčíku (21·44), drasla (18·53) a kyseliny křemičité (8·53), méně sodíku (3·82), železa (1·82) a kyseliny sírové (2·02%). **J.** slouží k přípravě kaše, jež požívá se sama o sobě nebo s některým masem, k úpravě kaší (flammeri) s ovocnou šťavou, knedlíků, sladkých i nesladkých, kuby (s houbami), kotlet (kaše se žloutky a strouhanou houskou rozmíchaná se smaží), moučníků, pirohů, nákypů, puddingů, svítků, škubánků a p., zavařují se i do polévky atd. Bývají hořké, nebyly-li před upotřebením několikrát vařící vodou spařeny. Komu je to zdlouhavé anebo komu to nepostačí, postaví jáhly ve studené vodě na oheň a když se počaly vařiti, vodu odcedí, což může se ještě jednou opakovati. Vůbec zasluhují **j.** více pozornosti zejména na venkově, kde pěstují se potraviny pro vlastní domácí spotřebu, neboť lze tím získati půdy pro pěstování jiných plodin, jež mohou přinésti větší peněžitý výnos.



Obr. 162. Proso (*Panicum milliaceum*). Rostlina zmenšená, ve dva díly rozdělená.

Jahnija, bulharský pokrm ze skopového nebo jehněčího masa, které se osolené bez vody a omastku osmaží a pak kořeněné paprikou s cibulí a naloženým zelím do měkka dusí a strouhanými bramborami zahustí. Také se však napodobuje z bramborů, které syrové, na koláčky nakrájené vloží se do dušeniny ze slaniny, cibule, papriky a zelené petržele s trochou vody a vaří na mírném ohni, aby se nerozvařily, okoření se bobkovým listem a a buď zapražené s kyselou smetanou nebo zázvorem a šťavou z rajských jablíček vaří, nebo bez zapražení slaninou obložené v troubě opekou.

Jahoda, plod j a h o d n í k u (viz t.), představující zdužnatělé květní lůžko rostliny mnoholeté, u nás, v Asii a Americe v četných druzích rostoucí. Plod několika divoce rostoucích druhů domácích sbírá se v lesích a mýtinách, na úklonech při lesích a p. a vyniká vzácně aromatickou vůní a chutí, které u pěstovaných druhů a odrůd docíleno nebylo. Tyto požívají se prostě, jak je příroda poskytuje, nebo s cukrem a mlékem, cukrem a vínem, sýrem gervaiským, majíce účinek osvěžující a v některých případech i léčivý; s vínem nebo prostě jen s cukrem jsou lehčeji stravitelny nežli s mlékem. Rozmíchány s cukrem a mlékem jsou dobrou pomazánkou na pečené žemle ještě horké. Doporučují se dobře osobám hostcem a dnou trpícím, také osobám chudokrevným. Vysvětluje se to jejich složením. Obsahujíť **j**-dy kyselinu jablečnou, citronovou a salicylovou, část cukru, tanninu a železa. Kromě toho poskytují výbornou marmeládu i rosol k přípravě a zdokonalení velice rozmanitých pečiv, moučníků, nákypů, puddingů, cukrovin,

tortů, znamenitou šťávu nebo kašovinu (utřenou dužninu) na bavořiny, číše, omáčky, pěny, smetánky, limonády, punče a zmrzliny. Přímo z nich se připravuje ocet nebo víno (viz níže). Jak se j. konservuje, viz Jahody konservují se. Listím se porušuje někdy čaj. Lékařsky bezcenné patří mezi Kneippovy léky prý proti průjmu, úplavici a krvotoku, se šalvějí proti písku v moči a kaménkům ledvinovým. Jistě lepší účinek mají plody u těch, kdo trpí chudokrevností, chorobou jater, ledvin a vyrážkami. Někdo však trpí po nich kopřivkou. Odvar z kořene má účinek močopudný.

Jahodník (*Fragaria*), rostlina růžokvětá, roste u nás v několika druzích, z nichž nejrozšířenější je drobnoplodá j. lesní (*Fr. vesca*, obr. 163.). Tato pěstuje se od 16. stol. a docíleno hybridováním (křižováním) s jahodníkem virginským (*Frag. virginiana*) a zvláště s jahodníkem čilským (*Frag. chilensis*) velkoplodých jahod, jež jako americké, anglické nebo ananasové počítají se



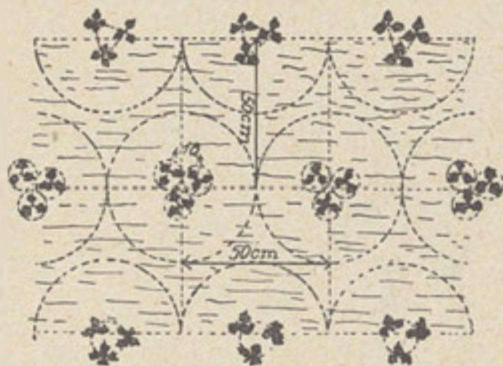
Obr. 163. Jahodník lesní (*Fragaria vesca*). *A* Celá rostlina, *šl* šlahoun, *pl* palisty, *o* obal, *B* řez květem, *L* lůžko, *p* plody, *C* prašník, *D* větvička s plody (*pl*). Nad *B* prašník se strany.

k nejlepším tabulovým. Kromě těchto hybridů pěstují se i oba původní druhy americké v četných odrůdách. Již také původní druh má různé odrůdy, jichž zdokonalení pěstováním docíleno, tak zejména dlužno uvésti j. měsíční (*Fr. vesca var. semperflorens*, obr. 164.), který stále kvete a nese malé sice plody, ale ve značném množství, sladkokyselé a velmi aromatické; některé jeho vypěstované sorty netvoří výběžků. Bílé větší a dlouhé plody nese odrůda *Fr. vesca var. florentina*. Z ostatních našich druhů j. vyšší neboli truskavec (*Fr. elatior*) je statnějšího vzrůstu a má



Obr. 164. Jahoda měsíční (*Fragaria vesca var. semperflorens*) bez šlahounů.

větší plody chuti ananasovité, kdežto druh j. chlumní (*Fr. collina*), také trávnice zvaný, má plody tvrdší, méně aromatické. Americký druh j. čilský a jemu příbuzný j. ananasový (*Fr. grandiflora*) mají plody žlutavé nebo červené s dužninou bělavou neb růžovou vůně ananasové a jsou rostliny velice vytrvalé a plodné. Naproti tomu j. virginský



Obr. 165. Úprava jahodového záhonu.



Obr. 166. Pěstování jahod v záhonech.

má plody menší, červené, chuti vinné a je velmi úrodný. — J. pěstuje se nejlépe v půdě písčitohlinité (ne ve výlučně těžké, ani výlučně

písčité), která svou povahou a úrodností nejvíc půdě lesní se podobá, svědčí mu spíše poloha chladnější, polostinná, ale vzdušná; nejlépe, je-li již na podzim dobře pohnojena a hluboce zpracována. V Evropě našel dosti přívrženců názor, že časté dusíkaté hnojení podporuje vzrůst listu, ale neprospívá hojnosti a velikosti plodů, naproti tomu v Americe vědeckými



Obr. 167. Květ jahody *a* jednodomé, *b* dvojdomé, *c* prašník zvětšený, *d* pestík zvětšený.

pokusy dokázáno, že jahoda za dusíkaté hnojení vděčí zvýšeným výnosem a je také nepopiratelná zkušenost, že nejlepší předchozí plodinou pro jahodu jsou luštěniny, které půdu dusíkem obohacují; konečně i zkušenosti naše nasvědčují tomu, že jahodě svědčí dobře zetlelý bohatý kompost a také občasné zalití dobře prohnilou hnojůvkou. Samozřejmo, že nesmí býti hnojivo do hloubky zahrabáno. Velmi se osvědčuje, klade-li se zetlelý hnůj na podzim a přes něj listí, třeba i jehličí, čímž se velmi dobře napodobují přirozené poměry v lese; neméně dobře se osvědčuje, přihnojí-li se dobře zetlelým kompostem na jaře, který chrání půdu před vysycháním a tvrdnutím, zejména v zahradě, kde nejsme s to nahraditi polostín lesa, i na otevřených mýtích patrný (podrost, sadba lesních stromků, trávy), ani ovzduší, vždy jistým stupněm vlhkosti dýchající, které jen vlhkým ovzduším skleníku možno nahraditi. Je samozřejmo, že nutno tento nedostatek vlhkosti nahrazovati zaléváním (viz níže). Vysazování sazenic je lepší na podzim (nesou již příštím létem plody), ač ovšem může se prováděti i na jaře. Jednotlivé sazenice vysazujeme na 25 - 50 cm od sebe, sázíme-li však několik řad za sebou, děje se to v řadách střídavých (obr. 165.). Jedná-li se však o pěstování sazenic z výhonů mezi řádkami, oddalujeme řádky od sebe na 80 až i 150 cm. Záhony i v prvním případě nečiníme širší, nežli co by se z pěšiny po obou stranách do poloviny záhonu dosáhlo (obr. 166.). Dvojdomé j-y, které mají prašné



Obr. 168. Špatná sazenice jahodníku.

a plodonosné květy (obr. 167.) na různých trsech, nesou plody větší a hledanější, nicméně nutno doprostřed jejich záhonů vysazovati po řádce j-ů jednodomých (které mají oboje květy na tomtéž trsu). Sazenice jednodomé od dvoudomých podle listu nelze rozeznati,



Obr. 169. Dobrá sazenice jahodníku.

Obr. 170. Sazenice jahodníku: *a* příliš hluboko, *b* správně, *c* příliš mělko zasazená.

takže nezbývá nežli spolehnouti na udání pěstitele. Sazenice je dobrá, má-li pěkně vyvinutou korunku a čistě bílé i hojné kořínky (obr. 169.), nesmí býti vsazena ani mělko, ani hluboko; v prvním případě se snadno vypláchne a kořeny její obnaží, v druhém zahnije. Půda má dosahovati přesně pod korunku (obr. 1 0.) a má býti stejnoměrně ke kořínkům přitlačena; nesmí býti při tom mokrá, aby neulehla. Půdu okolo sazenic nutno vůbec udržovati kyprou a plevele prostou. Velice prospívá posypávání půdy dřevěným popelem. Uštipování šlahounů v době vzrůstu a zrání plodů zeslabuje rostliny, neboť se tvoří šlahouny stále nové. Proto se



Obr. 171. Rozvádění šlahounů a pěstování sazenic jahodníkových.

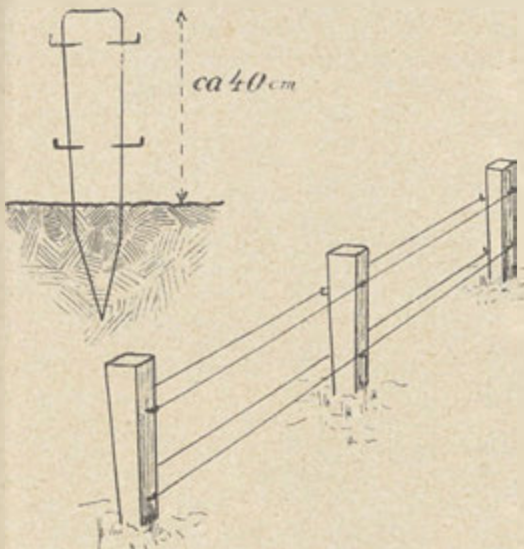
zbytečné šlahouny odstraňují až na podzim, kdy není již obavy, že by se nové tvořily. Jedná-li se o sazenice, vysazují se jednotlivé trsy na řádky (jak shora naznačeno 80-- 150 cm vzdálené) ve vzájemné vzdálenosti 80- 100 cm. Květní stvoly se jim uřezají, zato se při každém trsu ponechává jen 4—6 šlahounů a rozvádějí se souměrně dokola, aby sazenice nové v dostatečných od sebe vzdálenostech (obr. 171.) se zakořeniti mohly. Také tu dlužno půdu

okolo trsů a nových sazenic udržovati kyprou, plevele prostou. Mladé sazenice třeba na podzim již před prvními mrazy krýti slamnatým, dobře nakypřeným hnojem. Před nasazením květu ani zalévání ani občasné pohnojení zředěnou hnojůvkou nečiní obtíže. Kropením v době



Obr. 172. Jahody podložené dřevitou vlnou.

květu poškozuje se květ a snižuje výtěžek, kropením v době zrání plodu poškozují se plody nebo i zaviňuje jejich hniloba. A přece nelze ani v těch časech docela od zalévání upustiti, zvláště panuje-li sucho a parno. Tu jediné závlahou je to možno, zavádí-li se voda rourami (tenkými hadicemi) v mírném proudu pod trsy a mezi ně. K velkoplodým j-ům v čase, kdy



Obr. 173. Ochrana jahodových plodů dráty podle trsů nataženými.

plody nalévají, doporučuje se sypati jehličí jedlové, dřevitou vlnu (obr. 172.), řezanku a p., aby se jahody o zem nezamazaly. V zahrádkách používá se k tomu s prospěchem d r ž a d l a nebo drátěných plůtků (obr. 173.) neboli krinoliny, jež si každý snadno může z pozinkovaného drátu sestrojiti, nebo aspoň střepin (obr. 174.). Tak chráněné plody se zachovají čisté, také se k nim dobře může a snadno se dá posouditi stav jejich zralosti pro česání. Pro přímou spotřebu se česají jahody jen úplně zralé a nikdy se netrhají rukou, nýbrž vždy se stopka odstřihuje nůžkami tak, aby jahoda padla do podstavené mističky; ať již se mají jahody přímo požívati nebo konservovati, nemají vůbec přijíti do styku s rukou; s mističky se ihned přesunou na mísu, v které se na stůl podávají nebo do kuchyně odvádějí (kdo chce jahody někam zaslati, přímo s mističky je sesune do schystaného obalu). Po sklizni neponechávají se záhony samy sobě, nýbrž kropí se často a vydatně, dokud nové zakořeněné sazenice vegetují, zvláště když tyto, jsouce v srpnu náležitě zakořeněny, na určené místo se přesazují. Pravidlem je, aby na jednom a témž místě neprovozovala se delší nežli tříletá kultura jahod. Sazenice možno také ze záhonů přesazovati do květináčů, které zakládají se do vychladlého pařeniště nebo do truhlíků, kde je možno ošetřovati přes zimu, aby na jaře na záhony s balíkem země mohly býti vysazeny.



Obr. 174. Podložení jahod střepem.

Této poslední metody používáme zvláště tam, kde by nebylo na záhoně přes zimu dost bezpečného krytu (i vyrostlé jahodníky jsou vděčny za kryt listím), neboť mladé sazenice nejsou tak vzdorné jako staré rostliny. Některé sorty, jako Madame Moutot, Laxtonova Noble a j. jsou právě za tento způsob pěstování velmi vděčny a přinášejí hned v prvním roce pěkný užitek. Z přečetných sort doporučují se k pěstování ve volné půdě: jasně žlutočervený K a i s r ů v s e m e n á č s dužninou bílou, aromatická raná, ke konservování dobrá sorta L a x t o n o v a N o b l e (nejspíše zmrzne) s dužninou sytě červenou, bílá, velmi chutná jahoda L o u i s G a u t h i e r, jež nedá se daleko dopraviti, rovněž jako velká a chutná, ale dole pukající R o y a l S o v e r e i g n. Velmi dobré sorty jsou K r á l A l b e r t, S v a t o j o s e f s k á, E h l e r o v a n e j p l o d n ě j š í, J u c u n d a (velmi dobrá ke konservování), K r á l. L o u i s a (snadno zmrzne), velmi úrodná L e i t s t e r n, P e r l a, R o y a l S o v e r e i g n, M e r u ň k o v á, pro domácí pěstění A n a n a s o v á,

Belle Aliance, Evern (podlehne pozdním mrazům jarním), z amerických dvojdomá Kansas nebo Crescent, jednodomá Aroma, Brandy Wine, Glen Mary, Jonson's early, Warfield, Dornan a j. — K rychlení v pařeništích hodí se zvláště Laxtonova Noble, Theodor Mulié a Král Albert. Z remontujících do volné půdy Anhaltská krásná, Červenoplodá bez úponků, Chlouba z Döbeltitz. Málo jsou u nás známy pižmové, vypěstované z truskavce (*Fr. elatior*) ve Francii, s menšími plody, ale výtečným aromatem, zvláště *Belle Bordelaise*, *Bijou de France* (muškátové příchuti), *Krásná Vídeňačka* (s dlouhými plody). K rychlení doporučují se sazenice v červnu do hrnků přesazené, jež se 2—3krát vždy do větší nádoby přesazují, při tom tekutou mrvou přimrvují a výběžků zbavují. K podzimu ustává se s hnojením i zaléváním, aby dříve zatáhly. Přikryjí se venku slamnatým hnojem, aby nezmrzly, a teprve v zimě dají se do pařeniště při teplotě 5° C, která denně o 2·5° C vzrůstá, až dostoupí 17—20° C ve dne, v noci o něco méně. Také se poprašují, aby bylo ovzduší stále vlhké. Když kvetou, přestane se s poprašováním a pařeniště se větrá, aby se teplota průměrně o 2½—3½° C snížila. Jakmile však plody nasazují, přihnojí se tekutou mrvou, teplota se zas zvýší a udržuje na stejném stupni až do uzrání. V čas dozrávání se i postřikování zastaví a opět větrá. Chceme-li si sklizeň jahod zabezpečiti, volíme různé sorty co do času květení a zrání plodu, tedy rané, polorané a pozdní (na př. vedle Laxton Noble Jucundu), aby v případě, že jarní mráz zničí květy prvních, zbyly přece pro úrodu druhé. Květy mrazem spálené mívají střed černý (takové žádných plodů nepřinesou) nebo hnědý (z takových jen tu a tam zmrzačená jahoda se vyvine).

Jahodová bavořina upravuje se v úhledné, mandlovým olejem vymaštěné formě třením na ledu ze 375 g tlučeného cukru, jenž se promíchá s 2—2½ litry sítem protřených lesních jahod a s 35 g rozpuštěné želatiny nebo vyziny; když utřená směs počíná houstnouti, smíchá se s litrem tuhé smetanové pěny a vpraví do formy, z níž se pak vyklopí a hubinkami zdobí.

Jahodová číše, lahodný nápoj po vzoru anglickém, vyžaduje, aby 1 l svěžích lesních jahod byl smíchán se ¼ kg cukru a 1½ lahví bílého (mělnického) a 1 lahví červeného (bordeaux) vína. Nápoj se chladí několik hodin u ledu. Také se před podáním na stůl pěnívá se šampaňským nebo sodovou vodou chlazenou.

Jahodová limonáda se upravuje z jahod rozmačkaných a vody (na ½ kg jahod litr vody), což zacedí se šťavou citronovou (z 3 citronů) a přisladí cukrem. Limonáda se nakonec procedí čistým šatem.

Jahodová marmeláda připravuje se nejlépe tak, že jahody lesní čistě přebrané se samy o sobě půl hodiny rozvařují, pak se prolisují jemným sítem a vaří ještě hodinu s cukrem (na ½ kg jahod 250 g cukru). Obyčejně se však přidává také rybízové šťávy (na litr jahod šťáva z ½ litru rybízu), aby nabyla j. m. lahodnější chuti. V tom případě třeba však vzíti více cukru (na 1 kg jahod 1 kg cukru). Méně chutná a trvanlivá je marmeláda, vaří-li se jahody hned přímo s cukrem. Lépe je svěží jahody prosypati cukrem a nechati je stát 24 hod., načež se šťáva bez lisování scedí a na marmeládu svaří. Nebo se prostě 1 kg lesních jahod utře s 1 kg cukru (trvá to 2—3 hod.) a uzavře do sklenic.

Jahodová omáčka k moučníkům, puddingům, kaším upraví se prostě rozmačkáním jahod s cukrem, má-li býti chutnější, i s máslem, načež se směs ohřeje. (Máslo se nejdříve utře s cukrem.)

Jahodová povidla na vdolky, koláče a p. jen za čerstva udělají se utřením jahod s cukrem na husto, při čemž se vyloučená šťáva odcedí. Místo utřených jahod obkládají se pečiva také prostě jahodami cukrem posypanými.

Jahodová šťáva získá se z jahod lesních, polejí-li se svařeným cukrem (na litr jahod ¼ kg cukru na 3. stupeň svařeného) a buď s ním postaví na tři dny v nádobě obvázané do sklepa nebo přistaví na plotnu, kde však nesmějí se jahody vařiti nebo dokonce rozvařiti. Pustí samy v prvním i druhém případě šťávu, která se pak i s cukrem scedí napjatým šatem, aniž by se jahody rozmačkaly nebo lisovaly; šťáva se vpraví do sklenic, uzavře a 10 min. ve vodní lázni vaří. Ze zbylých jahod možno svařiti marmeládu.

Jahodová záchovka z lesních jahod připravuje se tak, že rozmačkané a sítem prolisované jahody s cukrem zčeřeným se svaří (na 1 l jahod 1 kg cukru s ½ l vody svařený, až cukr zbělí a schne), načež se záchovka leje do plechových nebo papírových tvořítek, v nichž ztuhne. Pro větší úhlednost barví se také košenilou (stačí několik kapek tinktury).

Jahodové řízky. Ze 2 žloutků, 25 g cukru, ⅓ l mléka, 1 čajové lžičky třešňové vody ušlehá se pěnovitá tekutina, do níž se kladou řízky tvrdé housky. Když tyto řízky v tekutině změkly, upekou se do světlohněda a obložené lesními, cukrem posypanými jahodami se ještě teplé podají.

Jahodové víno připravuje se různě. *a*) Z lesních jahod, jichž 9 l smíchá se s 9 l vody, rozmačká a tak 24 hod. státi nechá. Jahodová vodnatá šťáva se pak scedí, smíchá s 3 kg cukru a 6 l jablečníku, přidá se trochu tence oloupané kůry citronové a 22 g vinného kamene na prášek utlučeného; promíchá se vše dobře a naplní tím do ¾ sud, jenž se uzavře kvasnou zátkou. Víno nechá se kvasiti 4 týdny v stejnoměrně a mírně teplé (16° C) místnosti, doleje se pak 1½ l vody cukrové (se 110 dkg cukru) a nechá kvasnou zátkou uzavřené ležeti až do úplného vykvašení (dalších 6 až 8 neděl), načež se čisté víno stáhne, alkoholisuje přísadou francovky nebo koňaku (stačí asi ¾ l) a v čistém sudě uloží do sklepa. Po dalších dvou měsících se přetočí do jiného sudu a nechá ležeti 2—4

roky. — *b*) Z jahod zahradních a lesních. Obojích béře se stejně (po 5·5 kg), ze zahradních nejlépe jest vzíti ananasové. Nejprve se jahody rozmačkají a nechají státi 2—3 dny, načež přidá se 8 l vody cukrové. Množství cukru závisí od toho, jak má býti víno silné. Na 7% alkoholu potřebí 2 kg cukru, na 9% 2·6 kg, na 12% 3·7 kg, na 17% 5·5 kg cukru. Šťáva tak upravená vpraví se do soudku, uzavře kvasnou zátkou a nechá kvasiti při 16° C. Po vykvašení, jež vyžaduje asi 4 neděl, stáhne se víno do lahví, v nichž nechá se uležeti. Možno také jahodovou směs rozmačkati, po vystání šťávu slíti a na zbylou kašovinu nalíti vody (na 10 kg jahod 6 l), a po delším stání jahody rozmíchati a vodnatou šťávu vylisovati i smíchati pak se šťavou dříve slitou. K tomu přidá se 10 l cukrové vody (ze 4 kg cukru) a víno se nechá zkvasiti jako prve. — *c*) Z jahodové a malinové nebo rybízové šťávy. Šťáva jahodová se stejným množstvím malinové nebo rybízové (po 1 l) doleje se stejným množstvím vody a přisladí cukrem (500 g). Nechá se to zkvasiti jako prve a alkoholisuje čistým lihem (na 50 l vína lihu 1 l), i nechá uzráti.

Jahodový likér pořídíme ze směsi lesních jahod s cukrem; béře se buď ½ kg jahod a 250 g tlučeného cukru nebo bílého kandysu anebo obojího stejná váha. V prvním případě přidáme k tomu 1½ l francovky a v zapečetěné láhvi postavíme to na 4—5 neděl na výsluní nebo do tepla a pak likér zfiltrujeme. Místo francovky možno užíti také švýcarské třešňovky. Také možno prostě litr jahod smíchati s litrem lihoviny a vylisovati jahody i přecediti lihovinu po 4 týdnech a teprve pak přidati ½ kg tlučeného (nebo lépe zčeřeného) cukru. Likér možno okořeniti čajovou lžičkou skořice a stejným množstvím tlučeného hřebíčku, nechat státi ještě tři neděle a pak zfiltrovati. Také fialkovým kořenem se takový likér koření. Na 5 l jahod béře se 50 g kořene fialkového a 3·5 l lihu 90%, postaví se to do tepla nebo na výsluní, po 1—2 týdnech scedí a jahody se vylisují, čistá tekutina doplní se na 6·25 litru a přisladí 2 l zčeřeného cukru (66%). Příjemného aromatu místo skořicí dodá se likéru trochou tinktury skořicové, hřebíčkové, muškátové nebo pomerančové. Na př. 6·8 l jahod, 4·6 l lihu, 3·4 l vody, 4·5 kg cukru, po 50 g tinkt. skořicové a muškátové. S lihem se jahody nechají státi 8 dní. — Béře-li se stejné množství jahod i cukru, možno připraviti **l.** zkvašený. Směs nechá se nejprve státi v chladu v nádobě přikryté, když cukr se rozpustil, procedí se šťáva čistým šatem, v citronové šťávě vypraným, rozředí se vodou asi v stejném množství (aby kyseliny nebylo více nežli 5‰), načež při 10—15° C nechá se to zkvasiti a po zkvašení přidá se 4—5% kandysu.

Jahodový ocet připravíme z lesních jahod, když ½ kg jich polejeme litrem octa vinného a po třech dnech ocet stáhneme a nalejeme znovu na ½ kg čerstvých jahod, což po dalších třech dnech ještě jednou opakujeme. Ocet přisladíme pak ½ kg cukru, procedíme, vaříme pět minut a po vychladnutí uschováme. Ocet tento hodí se k přípravě osvěžující limonády, také do omáček a p.

Jahodový punč vyžaduje k přípravě jemného rumu (má-li se píti večer, třeba s přípravou počíti aspoň ráno, jinak je lépe, děje-li se to o 2—3 dny dříve), kterým se v kameninové nádobě polejí rozmačkané, čerstvé jahody (na 1 kg jahod láhev rumu) a častěji se tím zamíchá. Rum se pak sleje a šťáva z jahod k němu vylisuje a tekutinou tou poleje se 500—750 g práškovitého cukru, jenž byl dříve zacezen šťavou ze dvou citronů. K tomu pak přileje se vařící voda (3—4 l) a v přikryté nádobě nechá se to státi v studeném sklepě do úplného vychladnutí. Nemá-li se punč za studena píti hned, může se stáhnouti přecezený do lahví a uschovati v nich dobře zapečetěný i několik měsíců.

Jahodový rosol má-li se připraviti, třeba jahody rozvařiti na vodní lázni, aby všechnu šťávu pustily, která se pak procedí a s cukrem (na ½ kg šťávy 375 g cukru) na rosol svaří. Má-li se udělati rosol v ozdobné formě, pokračuje se jinak. Jahody se totiž poněkud rozmačkají a polejí vařícím cukrovým syrobem (na ½ kg jahod zčeří se k tomu účelu 125 g cukru). V přikryté nádobě nechá se to státi asi 12 hodin, načež se šťáva scedí, smíchá ještě s 250 g zčeřeného cukru, s 45 g rozpuštěné vyziny a sklenicí bílého vína, přibarví se, není-li tekutina dosti červená, několika kapkami tinktury košenilové a v rosolové formě nechá se rosol na ledě ztuhnouti. — Zvláštní lahody dodává **j**-vému **r**-u přísada stejného množství bílého rybízu.

Jahody konservují se způsobem různým a dlužno také voliti sorty k tomu vhodné. Nejlepší jsou Wilsonova Improwed, americká plnonosná, Div z Cöthenu, Späthův Rubín a Jucunda. Div z Cöthenu je nejvděčnější na šťávu. Tmavočervenou dužninu, která konservováním nevybledne, má americká plodonosná (obrovsky úrodná, ač drobná, 1 keř donáší až ½ kg plodů), Div z Cöthenu až skoro černě zbarvená (zove se proto krvavá) s chutí ostružinovou. Ke konservování musí býti **j.** vždy česány za sucha. Zahradní se k tomu cíli ustřihují s krátkou stopkou a kladou se vedle sebe na mísy, aby se nepomačkaly. Jen, je-li nutně třeba, operou se ve vodě, ale pak nutno je nechat na sítě náležitě osáknouti. **J.** složíme pak do sklenic, v nichž mají býti uloženy, a zalejeme je tak šťavou malinovou s cukrem svařenou. Na litr jahod třeba ½ l šťávy z čerstvých malin vylisované a s ½ kg cukru svařené. Tuto šťávu třeba potom ještě 2—3krát slíti a znovu svařiti, jednou se v ní také jahody nechají přejíti varem, nakonec se ale šťáva bez jahod hustě svaří. — Místo malinové šťávy možno použíti také stejným způsobem šťávy jahodové a jahody před vložením do sklenic možno jemně tlučeným cukrem pocukrovati. — **J.** lesní jen úplně čerstvé, tuhé a suché

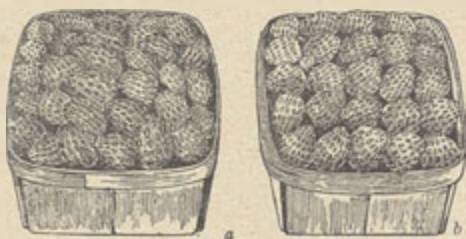
zavařují se prostě také tak, že se na 1 kg jahod svaří 750 g cukru na 1. stupeň, j. nechají se v něm jednou varem přejíti, opatrně se vyndají a složí do sklenic a zalejí pak polovychladlým, ale hustěji svařeným cukrem. Také se může cukr hned svařiti asi na 3. stupeň a na jahody nalíti. Nechá se pak na nich státi tak dlouho, až zčervená, zahřeje se pak i s j-dami až skoro do varu, při čemž se několikrát j. protřesou, nakonec se nechá vše vychladnouti, přeloží do sklenic, uzavře a sklenice postaví se do vodní lázně a v ní /4 hod. vaří. Pomocí vápenné vody, již možno koupiti nebo udělati z ½ kg vápna vyhašeného v 1½ l vody, která se po ustání čistá sleje, ztuží se jahody, ponoří-li se do ní v mušelínovém pytlíku na hodinu. Propláchnou se pak několikrát na sítě čistou vodou. Na 1 kg jahod svaří se 1¼ kg cukru v 1/4 l vody na hustý syrub, v němž se jahody vaří, až jsou rosolovitě průhledné. Pěna se sebere, přidá se citronová šťáva a j. se přenesou do sklenic. — Velmi dobrý je také tento postup: J. složí se do rendlíku se stejným objemovým množstvím krystalového cukru, uvedou na 5 min. do varu a odpění; po vychladnutí se to opakuje po druhé a po opětném vychladnutí po třetí a nechá státi do druhého dne, kdy se j. přeloží do sklenic a obváží; podrží chuť a vůni čerstvých a šťáva je průhledná. — Bez cukru se j. čerstvé vpraví do sklenic, naleje na ně převařená, vychladlá voda až k okraji sklenice a sterilisují se 15 min. (K lepší chuti přispívá, přidá-li se 400 g cukru na 1 l vody.)

Jahody tabulové, t. j. jahody nejjemnější chuti jsou Vilemína Spaeth, Král Albert, Ananasová (*White pine apple*), Delikateska, Meruňková a Král. Louisa; z nich první je jen prostřední velikosti a světle růžové barvy, ač pro chuť zasluhuje přednosti; zvlášť úrodná je z nich jen Královna Louisa.

Jahody trhové jsou zvláště všude známé, ač pro svou ranost někdy choulostivé Laxtonova Noble, z kteréž příčiny ji zatlačuje Vítěz, velmi dobře mrazům vzdorující, a Královna Louisa, která déle nežli Laxtonova Noble jarním mrazům vzdoruje; pro trh se zvláště hodí Evern, Jörn Uhl, Krakonoš, Meruňková, Rheingold a Konsum. Ne tak pro trh jako spíše pro továrny na konservy zlepšená americká plnonosná (nakyslá, fádní).

Jahody zasílají se na větší vzdálenosti dosti obtížně, i může se to bezpečně prováděti jen po malých částkách v jednom košíčku nebo bedničce (obr. 175.) nejvýš asi 1 kg; ovšem více košíčků a bedniček kilových se skládá do větší bedny (obr. 176.), ale vždy tak, aby se neotřásaly a netlačily navzájem. Oddělují se proto ve větších bednách laťovými lískami. Otřásání cestou vůbec toto ovoce velmi poškozuje; nejlépe je, může-li se donésti nebo dopraviti po vodě.

Jáchymov na Krušných Horách, druhdy dolovisko rud stříbrných, nyní rud uranových, kteréž jsou pramenem radia (viz t.). Je tu vybudován (vedle radiového lázeňského domu) státní ústav pro léčbu radiem a radiové lázně. Radioaktivní prameny poskytují vodu pro



Obr. 175. Jahody v košíčku z loučí: *a* netříděné a neurovnané, *b* tříděné a srovnané.

kury pitné a koupelny (62), je tu dále inhalační síň pro vdechování suché emanace radia, zařízena léčba radioaktivním prozařováním. Voda kromě železa a malého množství lithia obsahuje ionty chloru, sulfátu a hydrokarbonitu. Léčebné koupele radioaktivní vyvolávají na kůži příjemný pocit, uklidňují, osvěžují a posilují nervovou soustavu, emanace přeměňuje nerozpustné soli kyseliny močové (u dnavých a rheumatických osob) v rozpustné, které se snadněji z těla vylučují, má příznivý účinek na činnost srdeční a tlak krevní (proti zkornatění cev). Nehodí se sem nemocní se zánětlivými chorobami ledvin.


Obr. 176. Laťová bedna pro vzdálenější dopravu jahod.

Jais, totéž co gagát (viz t.), jenž v novější době pod tímto jménem se vyskytuje v podobě knoflíků obyčejných nebo ozdobných na ženských oděvech.

Jaket (dle angl. *jacket*, vysl. džekit) jest kabátec s rukávy, kazajka, kamizola s přehnutým límcem a reversem a krátkými šůsky nebo také splývavý přes pás bez šůsků, někdy i v pase bez šůsků ukončený. Delší (ke kolenům sahající) je kabát nebo krátký plášť. Střihy se dle toho i dle módy velmi mění.

Jakost zboží, t. j. jeho vnitřní hodnota má odpovídati skutečné jeho ceně; říkáme, že v tom případě je cena hodnotná. Často

však není tomu tak, neboť kromě j-i je v ceně zahrnuta zevní úprava, která s vnitřní hodnotou nemá ničeho společného, zvyšuje se cena i poptávkou (obchodní konjunkturou), novostí (zvláště u věcí módních), poplatky patentními u patentovaných vynálezů, vysokým clem u zboží cizozemského, konečně i pramenem nákupu (z druhé, třetí ruky), koupí v drobném, koupí na úvěr nebo splátky. Tu pak nemívá zboží cenu hodnotnou, i dlužno zkoumati, je-li taková, aby i koupě za vyšší cenu byla ospravedlněna, neboť i v tom případě může býti koupeno levněji, nežli když se koupí zboží špatné j-i, které má malou trvanlivost nebo jiné škodlivé vlastnosti.

Jalandži dolma je turecká studená krmě zeleninová s masem nebo bez masa buď do lusků sladké zelené papriky nebo listů révových plněná. Lusky se plní sekaninou z cibulky, ořechových jader, hrozinek s rýží, která se opepří, omastí, dle chuti osolí. Lusky se v troubě zapekou a požívají vychladlé. Révové listí se plní rýží s osolenou a opepřenou sekaninou z petržele a kopru a maštěnou olejem olivovým nebo máslem; listy se sbalí, roulady složí na omastek do rendlíku, zatěžkají, aby se nerozvinuly, a dusí s cukrovou vodou 1—1½ hod., až rýže je úplně měkká a voda zmizí. Do sekaniny se může i maso přidati.

Jalandži tatlisi jsou koláčky ze strouhaných vařených brambor s moukou, droždím a solí zadělaných, které se po hodinovém odpočinutí propíchají vidličkou a v omastku do růžová osmaží, pak potrou oslazenou vodou a podají s povidly, masitou sekaninou nebo sladkým sypáním.

Jalapa jest druh povijnice (*Ipomoea-Exogonium jalapa* nebo *purga*, obr. 177.), jejíž hlízy (*radix* nebo *tubera jalapae*) náležejí k projimadlům často užívaným; účinnou látkou jejich



Obr. 177. Jalapa (*Ipomoea purga*).

je pryskyřice jalapová, jíž pravé, neporušené kořeny až 20% obsahují a z níž glykosid *convolvulin* lze připraviti. Látky tyto dráždí sliznice střevní a působí tak průjem; větší dávky nebo delší užívání může způsobiti i zánět, také někteří lidé jsou proti j-pě výjimečně citliví, nehodí se proto j. za prostředek domácí, jenž by bez dozoru lékařského mohl býti užíván. Největší přípustná dávka pro dospělé činí 1 až 2 g, pro děti 20—25 cg. Vodný nebo i lihový extrakt platí za lék nejen proti zácpě, ale i proti hlístům, vodnatelnosti, překrvení mozku v dávce 0·3—1 g.

Jalousie viz Žaluzie.

Jalovcová mast obsahuje na 500 g sádla a 100 g vosku, 60 g pelyňkové nati a 50 g jalovcové silice se 120 g lihu.

Jalovcová omáčka připravuje se k některým ptákům divokým (kvíčalám, drobnějším ptákům a p.) nebo ke kančí pečeni z jalovčinek s červeným vínem, polévkou a kořením.

Jalovcová silice (*oleum juniperi baccarum opt.*) jest účinná látka aromatická bobulí jalovcových čili jalovčinek, v nichž jest jí obsaženo asi 0·9% a z nichž také destilací, jsou-li dokonale zralé, se získá. Upotřebuje se jí jako aromatisující nahořklé látky k přípravě nebo napodobení některých jalovcových lihovin (borovičky, jalovcové, ginu, genevru). Větší dávky její jako mocný prostředek močopudný jsou jedovaté.

Jalovcová šťáva, výtažek ze zralých jalovčinek, je močopudný lék, jenž podává se po lžičkách; příjemnější je jako přísada 5—25 g na 100—150 g mixtury nebo nálevu, zvlášť přístupna s medem nebo s medem a vínem malaga.

Jalovcový likér připravuje se také přímo z bobulí, když se tyto naloží na 14 dní do čistého lihu nebo pálenky a postaví tak na výsluní. Po 14 dnech se lihovina scedí, přisladí syrubem cukrovým, nechá ještě několik dní v teple státi a pak se zfiltruje.

Jalovčinky (jalůvčinky) viz Jalovcová omáčka, Jalovcový likér a Jalovec. Pro pocení předpisuje lidová lékárna čaj z 30 g jalovčinek, 15 g petrželového semene a 15 g babího hněvu; proti krtičnatosti čaj z jedlových špiček (30 g) s jalovčinkami (10 g), řebříčkem (30 g), zemědýmem (20 g), puškvorcem 10 g a hořkým jetelem (20 g).

Jalovec (*Juniperus communis*, obr. 178., srovn. též Chvojka) jest keř, zřídka nízký strom cypřišovitý pěkného jehlancovitého vzrůstu, pro který se někdy i do sadů vysazuje. Bobulovité jeho plody jalovčinky, při dozrání temně modré, obsahují jalovcovou silici (viz t.) kromě pryskyřice, pektinu, juniperinu, cukru a kyseliny jablečné. Praženy na rozpálené plotně vydávají příjemnou vůni, z kteréž příčiny se jich zhusta používá k zapuzení nepříjemných zápachů, ač se jim menším právem připisuje také účinek desinfikující. Žvýkány povzbuzují do jisté míry chuť k jídlu, pudí ale na moč. K témuž účelu se pije i teplý nálev (té) z jalovčinek nebo dřeva jalovcového. Častěji se těchto prostředků používá dnes ještě u domácích zvířat. Klestí i jalovčinky vyvinují velmi hojný a vonný dým, z kteréž příčniy po-

užívá se jich k uzení jemnějších uzenin. Špiček větví (*summitates juniperi*), také jako droga prodávaných, používá se na močopudný čaj (30 g špiček, 20 g jalovčinek, 30 g lopuchového kořene, 20 g pýru a 5—10 g sladkého dřeva). Dřevo keře je velmi tuhé, houževnaté, sukovité a používá se ho s oblibou k výrobě holí, z cizích druhů také pode jménem dřeva cedrového (viz

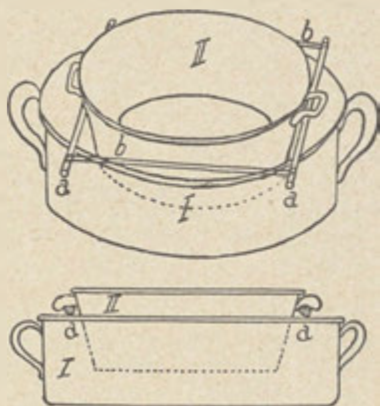


Obr. 178. Jalovec (*Juniperus communis*). *A* Větvička s prašnými květy, *B* s bobulemi, *B* (v pravo) květ prašný, *C* jehněda prašných květů, *D* řez pestíkovým květem, *E* bobule (šištice) srostlá ze šupin 1—2.

C e d r). V kuchyni slouží jalovčinky k přípravě omáček nebo za přísadu k různé zvěřině nebo k masu, z něhož má býti zvěřina napodobena. Někteří ptáci, jako na př. kvíčaly, je hojně v zimě požívají, čímž maso jejich samo nabývá po nich zvláštní vůně a příchuti. Některé pálenky přímo z nich kvašením se připravují (borovička). Také do octa se nakládají, aby se získal ocet s touto příchutí. Mnohé druhy pěstují se v sadech pro ozdobu a v první řadě druhy ze skupiny *Oxycedrus* (viz C e d r), nicméně i druhy ze skupiny *Sabina*, jako ve vzrůstu velmi proměnlivý *J. sabina*, nízký, kobercovitý *J. prostrata*, modrozelený *J. chinensis* a p. Dehet z oxycedru (*Oleum cedri*) doporučuje se zevně jako mazání proti reumatismu, dně a chronickým vyrážkám kožním.

Jalovice sluje po odstavení samice skotu až do stáří 1½, někdy 2 let, kdy se po prvé připouští. Maso její nebývá tučné, je ale jemné a šťavnaté, také vyvinující se vemeno je lahodnější chuti nežli vemeno krávy.

Jam (džem), po anglicku rychle připravená, nepříliš hustá ovocná marmeláda. Při úpravě záleží především na regulování teploty a k tomu je zapotřebí měděného nebo aspoň mosazného kotlíku (není-li kotlíku, nutno užíti aspoň dvojitého rendlíku, obr. 179.) a topení plynového. Není-li tohoto, možno použiti s jistou opatrností směsi uhlí a koksu, která jednak dlouho stejnoměrný žár udržuje, jednak nečadí jako čisté uhlí nebo dříví. Ovoce nesmí býti sklizeno k tomu za vlhké, podmračné a deštivé povětrnosti. Od zralosti ovoce (také doby zrání) i množství přidávaného cukru a vody závisí velice barva, chuť a konsistence j-u, stejně jako od teploty, za jaké se zavařování provádělo, i od doby, jak dlouho to trvalo. Místo vody přidává se často rybízová nebo revňová šťáva, což nejen zlepšuje lahodnou chuť, ale



Obr. 179. Dvojitý rendlík na zavařování jamů a marmelád, v průhledu a pohled celkový; *a b c d* rámek na udržení malého rendlíku.

také dokonaleji konservuje zavařeninu. Následující tabulka schválená od „Universal Cookering Food-Association" v Londýně udává tak asi střední cestu, od níž podle vlastní chuti můžeme se uchýliti větší přísadou cukru.

Druh ovoce	Doba zrání (čís. měsíce)	Cukru	Vody
Jablka	9 - 11	¾ kg na 1 kg loupaného a odjádrovaného ovoce	$^1/_6$ l na ½ kg
Merunky	8 9	1 kg na 1 kg vyloupaného ovoce	„ „
Ostružiny	8- 9	1 kg na 1 kg	„ „
Jahody	6—7	„	„ „
Maliny	7— 8	„	„ „
Rybíz červený a bílý	7— 8	„	„ „
Rybíz černý	7— 8	„	$^1/_6$ l na ½ kg
Třešně	6—7	¾ kg na 1 kg odpeckov. ovoce	Miska vody, $^1/_6$ l šťávy z červ. rybízu na $^1/_2$ kg

Druh ovoce	Doba zrání (čís. měsíce)	Cukru	Vody
Slívy modré	8–10	3/4 kg na 1 kg odpeck. ovoce	Jen malounko vody, je-li ovoce suché
Ryngle	8-9	3/4 kg na 1 kg neodpeck. ovoce	"
Švestky	9-10	1 kg na 1 kg neodpeck. ovoce	"
Angrešt	7-8	1 kg na 1 kg	1/8-1/4 l na ½ kg

Cukr se béře vždy jen rafináda z homolí, nikdy krychlový nebo z krystalků lisovaný, jenž nedosti sladí. Stačí 3/4 kg cukru na 1 kg ovoce, za deštivého léta více (za to vody méně). Vaří-li se více nežli 1 ½ kg ovoce najednou v jednom kotlíku, je dobře přidati 1/4—1/2 l vody, aby se připalování cukru zabránilo; také j. je pak lehčí (ne tak tuhý). Není-li pomoci a nutno-li vařit na uhlí, třeba pečovati o stále čilý, jasný oheň a stejnoměrné horko; kouří-li oheň, zkazí se každá taková zavařenina. Čím rychleji se j. svaří, tím lépe se zachová barva a chuť, čím horší oheň a čím déle trvá vaření, tím horší je výrobek. Většinou nabývá j. náležité hutnoty za 40 min. (počítajíc od tvoření se bublinek), u velmi šťavnatého ovoce o 10 min. déle. Nejbezpečnější je stará osvědčená zkouška, kápne-li se kapka j-u na studený talíř a kapka se neroztéká, nýbrž tuhne, je j. správně svařen, jestli však kapka se roztéká, nutno vařiti dále a zkoušku opakovati. Ovoce, které má tužší slupky (na př. angrešt), vaří se nejprve jen s přísadou vody, teprve když slupky změkly, přidá se cukr. Kombinací různých druhů ovoce docílilo se u j-ů různých a pikantních chutí. V Anglii svařují rádi maliny s rybízem, maliny s revní (nutno však vzíti jen velmi mladé řapíky revní, které se dříve s vodou a cukrem uvaří a pak teprve k malinám přidají), maliny s třešněmi, jablka s kdoulemi, jahody se šťavou z červeného rybízu. Postup: Stejná váha jahod a cukru a na 2 kg jahod 3/10 l šťávy z červeného rybízu nebo rybízového rosolu, ve vodě rozpuštěného. Polovina cukru se roztluče a proseje a přebrané jahody rovnají se vrstevnatě s prosátým cukrem do mísy, kde se ponechají 24 hod. Následujícího dne dá se do kotlíku svařovacího veškeren zbylý cukr, šťáva rybízová a tolik vody, aby se cukr rozpustil; to se jednou povaří a pak ½ hod. nechá stranou zhušťovati na 1. stupeň; nyní teprve přidají se jahody s cukrem, zavařenina se uvede do varu a vaří se za občasného zamíchání a odpěnění (20–25 min.), až zkouška uspokojuje. Jiný postup je tento: Přeberou se jahody, aniž by přišly ve styk s vodou; do kotlíku dá se stejná váha cukru, který se pokryje vodou; jakmile se cukr za studena rozpustil, svaří se na řídký syrup, pak přidají se jahody, kotlík se přikryje a nechá hodinu státi stranou, aby obsah do varu nepřišel, pak se opět přistaví k ohni, nechá přejít varem, odpění, pak ještě pět minut zvolna vaří a jestli zkouška uspokojuje, do schystaných konservových nádob se přeloží. Nádoby se berou kameninové nebo porculánové a hned se obváží. Skleněné by musely být z velmi silného skla, jinak by popraskaly. K obvázání se béře pergamenový papír, může se však vzíti také pevný psací papír, který byl namočen v mléce. Horkem ze svařeného j-u se mléko vypaří a nádoba, byl-li jen obvaz dobře proveden, je velmi dobře uzavřena. Zvlášť opatrné hospodyně přikrývají papír ještě směsí mouky a roztopené kalafuny nebo také směsí klihu a sádry.

Jamajka zove se krátce rum (také napodobený) nebo káva (viz tyto), pocházející z ostrova Jamajky v moři Antillském.

Jamjam zovou se anglické moučníky v miskách pečené. Miska plní se směsí hrozinek, sušených hroznů (malaga) a stejného množství jablek, s cukrem, pomerančovou korou cukřenou, korou a šťavou citronovou, což se zacedí lihovinou (brandy) a pokryje máslovým těstem.


Obr. 180. Americký jamkovač před vražením do země.


Obr. 181. Americký jamkovač při vytahování vyrýpnuté zeminy.

Jamkovač, americký přístroj k dělání jamek při sázení rostlin, zarážení kolů a p. Skládá se ze dvou rýčů na společné násadě, jež kolmo do země se zarážejí (obr. 180.) a zde se sevrou a zem ven vynesou (obr. 181.). Ocelové rýče jsou 25 cm dlouhé, celý nástroj 1·5 m.

Jamník, pes o nízkých nohách, známější jménem j e z e v č í k, viz t.

Jámy: a) Z á c h o d o v é, viz Ž u m p a. — b) S k l e p n í, které, jsou-li udělány v suché zemi, jsou nejlevnější a také nejlepší sklepy na mnohé plodiny, jež třeba před mrazem ve větším množství uschovávati, zejména na brambory, řípy, i také na ovoce a p. Buď se celá jáma do půdy vykopává a svrchu jednoduchým stropem kryje, který se ještě zemí přikrývá, vpředu pak nejlépe proti severu nebo severozápadu otvor dveřmi opatřený a dobře uzavřený se pořídí. Nebo se do země vykopává jen jáma mělká, do níž se plodiny nakupí a zemí

pak přikryjí (viz Krechty). — c) Pro křoviny a stromy mají vždy býti vykopány na podzim, aby spodní, z nich vykopaná zem náležitě zvětrala; svrchní se dá stranou, aby se při sázení mohla dáti do spoda. Čím horší a méně zvětralá je půda, tím nutno je dělati hlubší a širší. Viz Sázení stromů.

Janovec (*Sarothamnus vulgaris*, obr. 182.), motýlokvětý keř s prutovitými, hranatými, zelenými větvemi a žlutými květy, jenž roste



Obr. 182. Větévka janovce (*Sarothamnus vulgaris*)

na okrajích písčitých borů a vřesovišť, dodává pruty na levná, nepříliš trvanlivá, ale dobře metoucí košťata. Dříví jeho hodí se k vykládaným pracím. Někde z větví pletou košíky a lýka používají jako vaziva. Květy poskytují včelám hojnou snůšku. Vršky větví obsahují alkaloid *spartein*.

Jánovky, rané, žluté, prostředně velké tabulové zemáky, jež patří k nejstarším a nejrozšířenějším v Čechách a na Moravě a vyznačují se lahodnou chutí a přiměřenou škrobnatostí.

Janské Lázně, nazývané krkonošským Gastýnem, jsou klimatické léčebné místo a teplice (29·6° C) s bohatě radioaktivními a železitými prameny. Zavedeny jsou také uhličité, elektrické a sluneční lázně. Doporučují se pro osoby nervosní, neurasthenické, trpící dnou, ochrnutím míchy (tabes), při nemoci Basedowově a nemocech ženských, kožních i kostižeru. Informace u lázeňské správy.

Janský Pramen (Johannisbrunn, Melčské lázně) u Star. Zechsdorfu ve Slezsku v lesnatém údolí Moravice. Klim. léč. místo (380 m) se zemito-železitými kyselkami, jichž se používá k léčbě pitím, koupáním, kloktáním a irigaci. Kromě toho vodoléčba, elektrotherapie, masáž, lázně jehličnaté a slatinné, vzdušné a sluneční. Léčí se choroby oběhu krevního, nervové, ženské, poruchy výměny látek, chudokrevnost, bledníčka (od 1. června do 15. září). Lázeňské domy se 125 lůžky.

Jantar, do jisté míry zkamenělá pryskyřice předvěkých stromů jehličnatých, hojná zvlášť na pobřeží moře Východního a Baltického. Zpracuje se na špičky a násadky k dýmkám, korále a jiné ozdoby, rukověti k holím a stinidlům a p. a cení se dle čistoty a průhlednosti i třídí ve velké množství jakostí, jež kolísaly v předválečné ceně suroviny od 1 do 150 K za kg. Proto se také mnoho napodobí z kopálu (intensivně žlutý, který se i ohnouti dá, kdežto pravý j. se zlomí), terpentýnu a kafru; takové padělky ztrácejí v éteru lesk a měknou, kdežto pravý j. se nemění. Přeražené předměty jantarové lze spojiti přetaveným balsámem kanadským nebo lépe ještě mastixovou klovatinou, jež na prášek utlučena se utře s trochou lněného oleje a na mírném plameni pak roztopí. Tím pak rozlomené částky nad žhavým uhlím ohřáté se potrou, pevně stlačí a v teple zvolna chladnouti nechají. Povrch se pak učistí lihem a vlněným hadříkem. Také možno očištěné plochy lomu natříti lněným olejem, spojiti, zevně obaliti hedvábným papírem a zahřáti opatrně nad plamenem, aby nechytil ani papír, ani jantar. Dobře se hodí také šelaková fermež, kterou třeba však dobře na povrchu za vlhka otříti a pak správku 7—8 dní sušiti. Průmyslně spojují se drobné kusy j-u ve velkém tlakem a teplem 140 až 160° C ve vzduchoprázdné prostoře; j. takový zove se ambroid. J. přirozeně neprůhledný a žlutý (t. zv. bastard) nebo bělavý (bílá kost) zlepšuje se vařením v oleji; zejména převařený bastard snadno se pozná podle bledé, nazelenalé barvy; jinak se však stává j. průhlednějším a při tom i bledne vlivem světla a tepla (při kouření doutníků). V j-u přirozeném uzavřen bývá také hmyz, drobné úlomky mechu, jehličí a kusy takové namnoze značně se cení. Proto se také napodobují buď vkládáním hmyzu do skutečného j-u nebo i paděláním j-u z kopálu s hmyzem, při čemž se kopál i prášek jantarový přidává. V novější době nahrazuje se j. zhusta celuloidem. Takový je lehčí nežli pravý a snadněji se zapaluje a kafrovým zápachem se prozrazuje. J. s kalnými skvrnami je napodoben z kaseinu; tento výrobek nehoří a snadněji se láme. Odpadků při výrobě jantarových předmětů zbývajících používá se k výrobě jantarových pokostů; dobývá se z nich totiž suchou destilací silice a kyselina jantarová a zbytek, kalafuna jantarová, poskytuje látku na pokosty (s vařeným olejem lněným).

Jantarová kyselina, podstatná součást jantaru (viz t.), je v přírodě značně rozšířena a leckde jí důležitý úkol připadá. Tak zejména vzniká okysličováním tuků a j. sloučenin ústrojných v našem těle a vyskytuje se pak ve střevě, slezině i v moči a potu, jest obsažena v každém pivě i víně (v množství 0·5—0·7%), neboť je pravidelnou zplodinou kvašení vinného, vzniká také hnitím bylinných šťav, zvláště takových,

které asparagin obsahují, je také zplodinou kvašení mléka bakteriemi způsobeného, přítomnost starého sýra může ji vyvoditi také v přítomnosti zkvašeného jablečnanu vápenného, jenž obsažen je v ovoci, je také konečně sama i v malém množství v ovoci přítomna, na př. v nezralých hroznech, lze ji nalézti v různých šťavách rostlinných, na př. v máku, pelyňku, locice zahradní (našich salátech), v jarní míze vinné révy atd.

Japonská malba jehlou viz Jehlomalba.

Jantarový lak dělá se rozpuštěním jantaru nebo jantarové kalafuny (viz Jantar) ve vroucím lněném oleji. K tomu cíli třeba však jantar nebo jantarovou kalafunu dříve roztaviti, jinak by se v oleji nerozpustila. Též se rozpouští v lihu nebo v terpentýnu. Používá se ho v olejomalbě a jako laku k jiným účelům.

Jantarový olej je zbytek dehtovitý, jenž vznikl při výrobě jantarové kyseliny a kalafuny z jantaru. Je to odporně zapáchající směs různých terpenů s málo prchavými kyselinami tukovými a kysličníky, z níž těžený čistý olej platí za účinný, křeč tišící lék (5—15 kapek, také pilulky a kapsle). Také proti bolestem zubů.

Japon (žapon), prací hedvábí, viz Pongis.

Japonská okurka viz Okurka.

Japonské lakové zboží dováží se nyní do Evropy ve velkém množství a jest již tak levné, že snadno svou vynikající jakostí soutěží s výrobky domácími. (Přes to jsou ovšem

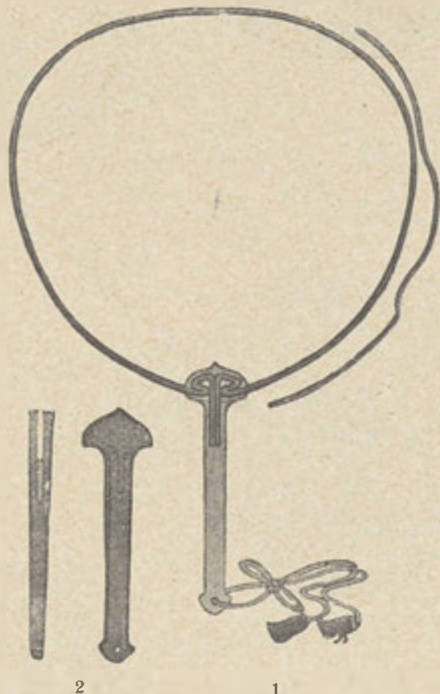


Obr. 183. Motiv japonské lakové skřínky na skvosty.

známy výrobky, jichž cena sahá do tisícův.) Jakosti této dodává mu především výborný lak „*uruši*“ zvaný, prýštící z japonské škumpy (*Rhus vernicifera*), za druhé dobré dřevo, jaké poskytují některé jehličiny (*Thujopsis*, *Retinospora*, *Cryptomeria*, borovice a jedle) a také *Magnolia* nebo *Paulonia*; řidčeji používá se lepenky, na niž několik vrstev laku se nanáší. Zvláštního pak půvabu dodává tomuto zboží jednak zvláštní, osobitý styl malby, tu a tam výzdoba její zlatým práškem nebo perletí, jednak věrnost, s jakou jsou v ní napodobena zvířata a třeba i různě stylisované rostliny, větve, listy i květy (obr. 183.). Z oboru toho hodí se do domácnosti zejména misky, nádobky, krabice, tácy atd.

Japonské pletivo viz Pletiva.

Japonské vějíře liší se tvarem i výzdobou od našich. Plátno, hedvábí nebo pevný japonský papír napjat je na měděném drátu, jenž ohraničuje tvar více méně vejčitý nebo elipsovitý a oběma konci svými spojuje se do



Obr. 184. Konstrukce japonského vějíře (1) a jeho držadlo (2)

držadla dřevěného nebo bambusového (obr. 184.). Výzdoba provedena v pestrých barvách květů, poupat, listů, také pavích per tak, že barvy dobře zladěné oko neurážejí a vkusně se odrážejí jemnými konturami od pozadí tlumených, neutrálných barev. Výzdoba provedena vyšitím nebo malbou, také obojím zároveň. Vyšití se provádí dříve, nežli látka je napjata. Dle připojených vzorů (obr. 18 . a 18 . až 1 2.) z dílny japonského umělce Gazo Fudžia lze j. v. zcela lehce i napodobiti v domácnosti. Vějířů takových upotřebuje se nejen k ovívání za horka, ale i na stojánku upevněných jako pěkných stínidel před lampy (na lampu samu užije se japonského papíru), svíčky (u klavíru, v ložnici a p.), při čemž se zadní strana kryje slídou, aby nechytily.

Japonské vzory pro malbu i vyšívání z největší části odpozorovány jsou přírodě. Nejčastěji tu spatřujeme macešky (obr. 189.), vistarie (obr. 187.) s květy, poupaty a listy půvabně kreslenými, větévky ladně rozložené, mák s motýlem (obr. 185.) jako symbol



Obr. 186 Květ kosatce s listy. Květ fialový, listy v různých odstínech olivových, obruba temně olivová. Pozadí krémové.



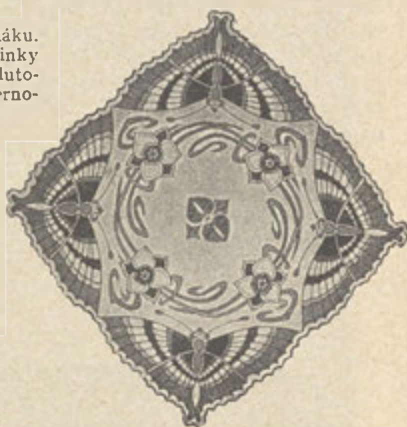
Obr. 185. Motiv z motýlích křídel a máku. Mák v trojím tónu červeném, tyčinky šedé, ostatní tmavozelené, na listech žlutohnědé žilkování. Pozadí krémové s černomodrým okrajem.



Obr. 189. Motiv maceškový v barvách fialové a žluté. Stonky žlutozelené, obruba temně olivová. Pozadí žlutavé.



Obr. 187. Vistarie s květenstvím a poupaty. Pozadí bílé. Květy modré. Listy olivové.



Obr. 190. Motýlci v barvě světle modré, světle žluté a oranžové. Květy ve středu temně oranžové a světle žluté. Pozadí temně zelené. Obruba světle modrá.



Obr. 188. Drak ve fantastickém ornamentu. Pozadí žlutohnědé, v rozích temně zelené, okolo draka červené, drak sám zelený, obruby modré.



Obr. 192. Motiv s pavím perim. Pozadí bílé. Pera bronzově zelená s temně modrými oky v žluté obrubě s úzkými hnědými proužky, hroty per olivově zelené.



Obr. 191. Jiný motiv kosatce v tónech fialových a modrých se stonky zelenými a pozadím tlumeně žlutým.

Japonské vějíře a ornamentální vzory.

zářivého léta, velice často v Japonsku zvlášť oblíbený květ kosatce (obr. 186. a 187.) nebo paví péro (obr. 188.), motýlí křídla (obr. 189.), často se vyskytuje i ještěr bájeslovný (obr. 189.).

Japonský chin, pejsek do klína, jenž má i velké plemeno honicí (*kavi*) a hlídací (*bawa*), tím víc se cení, čím je menší (nejmenší se zove *moeura*). Podobou se blíží mopslíku nebo kočce. V Evropě se nyní často chovají.

Japonský králík (obr. 193.) je vlastně strakatý harlekýn (trojbarevný; barvy matně do sebe přecházejí), francouzského a nikoli japonského



Obr. 193. Japonský králík.

původu, který je oblíben pro tuto vlastnost, ač jinak je i dobrým zvířetem hospodářským dorůstaje váhy 4 i 5 kg.

Japonský lak svým složením i jemnou technikou práce, která vyžaduje i při jednoduchých předmětech několika měsíců, nehodí se pro evropské poměry; podařilo se však napodobiti jej tokiolem (Zoellner W. A. G. Berlin-Nov. Kolín), jehož trvanlivost je zaručena čínským dřevěným olejem ze semen stromu fermežového, jenž má větší sušivou energii nežli olej lněný, zpracuje se s různými pryskyřicemi a je mnohem odolnější proti zmýdelňování vodou, žíravinami, kyselinami, které na obyčejných našich nátěrech zanechávají ošklivé bílé skvrny (obr. 194.). Tokiol je sice dražší, zato se vyplatí svou pevností a trvanlivostí i zachováním lesku všude, kde lakované předměty jsou ohroženy zvláště vodou a jinými tekutinami.



Obr. 194. Dřevěná deska natřená vpravo anglickým lakem, vlevo tokiolem (napodobeným japonským lakem). Po 4nedělním ležení ve vodě levá polovina zůstala beze změny, pravá úplně zbělela.

Japonský papír vyniká jednak pevností, jednak i výzdobou, pokud jedná se o papír ozdobný, jehož se nyní i u nás hojně používá na stinidla, vějíře a jiné praktické a zároveň ozdobné předměty. Za tuto pevnost svou děkuje tomu, že je vyroben hlavně z lýkových vláken rostlinných (rostliny *mitsuma*) a klížen rostlinným výtažkem (rostliny *tororo*). Rázovitosti pak dodávají mu pestré, pěkně zladěné japonské vzory (viz t.).

Japonský prostředek k čištění hedvábných látek je velmi jednoduchý. Do hedvábného hadříčku zavinou horký jemně přesátý dřevěný popel a tím skvrny pouhým ďubkováním vyčistí.

Japonský sloh stejně jako čínský a indický vyvolaly značný vliv na dekorativní umění v Evropě. V Kolíně n. R. založeno museum



Obr. 195. Zákrsek japonské borovice (*Pinus japonica*), ½ m vysoký a 150 let starý.

východoasijského umění, studium východních prací dalo i podnět k zařízení mnichovských dílen truhlářských, které používají motivů orientálních. **J. s.** zahradní se v Evropě neujal, ačkoli angl. arch. utvořil první t. zv. anglický park na podkladě východoasijském a jistou stopu jeho lze spatřovati v pěstování zákrsků všeho druhu v parcích i ovocných sadech, byť se zřídka spatřily zákrsky tak pitvorné a staré jako zákrsky japonské (obr. 195.). Záliba v květinách, Japoncům vlastní, přinesena do Evropy aspoň v některých oborech, na př. v chrysanthemách.

Japonský vosk je vosk rostlinný ze semen škumpy *Rhus succedanea*. V Evropě se ho užívá k výrobě svíček jako vosku včelího, který se jím také porušuje. Jemu podobný, v Evropě k výrobě svíček a mýdel používaný vosk čínský je ze semen kožokvětu *Stillinga sebifera*.

Jardiniéra viz Žardiniéra.

Jarmuz viz Kadeřávek.

Jarní květiny, t. j. ty, které nejdříve kvetou, jsou bledule, čemeřice, sněženka, ladoňka (*Scilla*), šafrán (*Crocus*), modřenec (*Muscari*), *Chionodoxa*, fialka, prvosenka (*Pri-*

mula), *Arabis*, *Doronicum*, *Epimedium*, z dřevin *Forsythia*, *Rhododendron*, lýkovec (*Daphne*), třešeň, rybíz zlatý a kde vydrží venku, také jasmín (*Jasminum diflorum*).

Jarní řez na ovocných stromech provádí se v únoru, březnu a dubnu, nejlépe bezprostředně před naléváním pupenů, poněvadž v tu dobu řez snadno zajizví a ztráty šťávy jsou téměř vyloučeny. Pořadem přikročujeme nejdříve k řezu meruněk, broskví, třešní a sliv, pak hrušek a nejpozději jabloní. U sort velmi bujného vzrůstu, u nichž následkem toho tvoření plodových orgánů řezem se zdrží, je řez až po počátku růstu na tolik užitečný, že strom poměrně více šťav svěřuje tomuto účelu a hojení ran po řezu, takže šťáva na pupeny má jen tolik vlivu, kolik je potřebí, aby se v plodové pupeny přeměnily. To je přípustné u jádrového ovoce, nikoli u peckovic.

Jaro vyvolává u člověka často jistou zemdlenost; tento zjev souvisí s tím, že s jarem dostavuje se silnější vzrůst do výšky; do jarních letních měsíců března až května spadá vrcholek ročního života člověka. Nejméně roste člověk od září do ledna, prostředně od února do června, nejsilněji v obou letních měsících. Přibývání tělesné váhy nejde zároveň se vzrůstem do výšky, nýbrž přibývá jí později, takže v době nejsilnějšího vzrůstu (červenec— srpen — je tedy úprava prázdna na tyto měsíce nejsprávnější) je člověk nejslabší a naopak v době nejslabšího vzrůstu nejtěžší. Za doby stupňovaného vzrůstu beze vší pochyby trpí újmu schopnost duševní práce a výkonnosti, naproti tomu však roste výkonnost tělesná, smysl pro sport, hru, cestování je v tu dobu přirozeně silnější nežli pro pilnou práci ve škole a doma. **J.** je tedy aspoň pro dospívající, dětsky mladistvé ústrojí dobou rozkvětu a rozvíjení tělesných sil, mnohem skrovnější měrou však dobou pokroku v duševním vývoji; naopak v tomto oboru nastává spíše zastavení nebo aspoň zdržení vývoje. Pozorujte dítě, které je v plném rozvoji sil; od září do února učí se pilně, prospívá dobře, ale s jarem pojednou ochabuje a dělej co dělej, vysvědčení v druhém půlletí vypadne spíš hůře než lépe. Rodiče a učitelé často přičítají to neprávem nedbalosti zaviněné touhou po volnosti na svěžím vzduchu, zatím co touha tato má zcela jiné pohnutky nežli nedbalost — spočívá ve přirozeném vlivu jara a blížícího se léta, kdy se hlásí k svému právu proti duševnímu pokroku vzrůst tělesný. Život lásky není sice u člověka, jak ze zkušenosti víme nebo věděti se domníváme, vázán tak na určité doby, zvláště na jaro, jako u četných zvířat. Jednáme i v tom svobodně - nebo si lichotíme, že jsme tu úplně nezávislí ode všech zákonů přírodních, ve skutečnosti však mají se věci přece jen poněkud jinak: nelze zapříti, že i člověku je vrozen jistý obdobný pud jako zvířeti a statistika opět tu má slovo, neboť dokazuje, že převaha narození má svůj původ v měsících jarních; ačkoli se uzavírá mnohem více sňatků v listopadu nežli na jaře, přece tyto jarní sňatky vyrovnají se počtem potomstva většímu počtu sňatků podzimních. Spočívá pak příčina toho ne tak ve zvýšení pohlavního pudu, jako spíše ve zvyšování rozmnožovací energie v měsících jarních. Této jarní vysoké vlně odpovídá ještě druhý slabší vrchol v prosinci. Méně potěšitelným zjevem jara je obdobné, pravidelně se opakující přibývání sebevražd, jichž počet v květnu a červnu dostupuje svého vrcholu, kdežto pověstné v tom ohledu dny listopadové jsou sebevraždami nejchudší. Zjev ten není dosud vysvětlen. Jisto je, že s jarem dostavuje se všeobecná nervově-duševní, zvýšená dráždivost, které tu náleží důležité slovo a která ovšem snadněji působí na osoby, jinak již chorobně založené nebo z duševní rovnováhy vyšinuté, kterým zápas o bytí zdá se býti beznadějným a dobrovolný ústup jediným východištěm. Je to zajisté podivuhodný tón disharmonie, který nás upomíná, že vedle skvělých, květinami posetých výšin života zejí i nebezpečné propasti, a že nemůžeme se z požitků oněch bezstarostně a vesele těšiti, aniž bychom si neuvědomili nebezpečí, které stranou číhá.

Jaromír, Jaropluk, Jaroslav jsou vesměs jména slovanská, do němčiny nepřeložitelná; proto se jich užívání v českých rodinách zvlášť doporučuje.

Jasan (*Fraxinus*), olivovitý strom, šeříku příbuzný, oblíbený pro svůj rychlý a pěkný i podajný vzrůst, z kteréž příčiny zejména **j**-u



Obr. 196. Jasan (*Fraxinus excelsior.*)

obecného (*Fr. excelsior*, obr. 196.) zhusta se používá při domech a v zahradách k vytvoření přirozeného loubí sklenutím větví k zemi (odrůda var. *pendula*). Jinak ale je známo, že kořeny své daleko rozhání a o samotě rovněž i korunu svou silně rozvětvuje a že v stínu jeho jiným rostlinám se nedaří. Trpíme jej proto jen osaměle, prostřed neosázených ploch. Dřevo má bílé, tvrdé a pevné, které hodí se koláři i soustružníku, zvláště k výrobě hrazd a p. nářadí tělocvičného, na násadce, topůrka, součásti hospod. strojů, v novější době používá

se ho i k výrobě nábytku. Kůra, jíž se používá k tříslování, v nálevu (10 : 200) platí za medic. čaj protizimničný a listí v odvaru (15 g na 250 g vody) jako projimadlo, též proti reumatismu a dně. V sadech pěstují se i jiné druhy, zejména jihoevropský j. manový (*Fr. ornus*), jenž v Italii z nabodnuté kůry roní sladkou manu, j. americký s listy vespod bělošedými a p.

Jasmín zove se keř dvojího druhu: J. pravý (*Jasminum*), olivovitý keř teplé Asie, jehož mnohé druhy jen ve sklenících se pěstují, jiné však ven vysazovány, na zimu dobře se krýti musí. Nejčastěji pěstovaný j. obecný (*J. officinale*) zmrzne venku zpravidla až na babku, přikryje-li se však tato dobře zemí a stelivem, vyhání z ní z jara nové pruty, a zalévá-li se pilně, kvete hojně od června do října květy silně vonnými. Také J. *nudiflorum*, nezmrzne-li, poskytuje na jaře záhy vonný květ. Z květů j-u arabského (*J. sambac*, obr. 197.) těží se v Orientu jasmínová silice a voda pro účely voňavkářské. Olej destilací získaný je příliš drahý, proto se jiné oleje (behenový nebo mandlový) přímo z květů vůní napouštějí. J. nepravý, pustoryl (*Philadelphus*) jest keř lomikamenovitý, známý také jako český, vonný nebo bílý j., zejména v hojně pěstovaném, v zahradách a sadech často vídaném druhu *Ph. coronarius* (obr. 198.), z jehož libo-



Obr. 197. Jasmín arabský (pravý) plnokvětý (*Jasminum sambac fl. pl.*).

vonného květu těží se silice, které se používá k porušování silice z j-u pravého. Kromě tohoto pěstuje se ještě několik severoamerických (*Ph. Gordonianus, grandiflorus*) a himalajských (*Ph. tomentosus*) druhů. Všechny množí se dobře řízky, odnoži i semeny. Při hojném postřihování hojně kvetou. Květů tohoto j-u používá se k výrobě šťávy, octa, pastil, marmelády a také se do cukru zavařují. Na př. $^1/_4$ kg jasmínových květů hned po rozvití utluče se s trochou vody v porculánové nebo jaspisové misce a vaří s 2 kg cukru na 3. stupeň svařeného tím způsobem, že květy s cukrem vpraví se do uzavřené nádoby, jejíž poklice se těstem nebo jinak zalepí a hrnec pak postaví se na horkou vodní lázeň, v které se 6 hod. ponechá, načež se šťáva plátnem procedí a v lahvích uzavře. Nebo $^1/_4$ kg přebraných květů se utluče s trochou vody a šťáva se jemným sítem prolisuje, svaří s $^3/_4$ kg cukru na 3. stupeň, načež se i vylisované květy do cukru vmísí a vše převařené v lahvích uzavře. Aromatický ocet získá se, polejí-li se v láhvi do $^3/_4$ naplněné květy octem a láhev obvázaná na 14 dní postaví se na výsluní, načež se ocet scedí. —



Obr. 198. Jasmín nepravý neboli pustoryl (*Philadelphus coronarius*).

Má-li se připraviti zmrzlina, utrou se květy (vždy bez zelených kališních lístků) s trochou vody a cukrem; tohoto přidává se pozvolna do 200 g, aby se mohlo použíti litru vařící smetany, do které se cukrová kaše se 4 g skořice drobně rozlámané vmíchá a přikrytá státi nechá v teple asi 1½ hod. Smetana se pak scedí, ušlehá s 15 žloutky za tepla na smetánku, která se pak ve zmrzlinovém stroji zpracuje.

Jasmínovec viz Gelsemium.

Jasnovidectví (jasnozrakost) je vlastnost, která umožňuje člověku, aby bez zprostředkování smyslů nabyl duševně vědomosti o nějaké události, předmětu a p., bez ohledu na to, nalézá-li se předmět neviditelně na blízku nebo v dáli, nebo jedná-li se o uvědomení dějů prostorově nebo časově vzdálených. Není pochybnosti, že takoví jasnovidci byli a jsou, i když nepočítáme do jejich počtu různé pokusy podvodné. Srovn. Myšlenek do dálky přenášení (*telepathie*).

Jaspis, křemen žlutý, červený nebo i hnědý, modrý a neprůhledný, škeblovitého lomu, jenž vyskytuje se v tvarech kulovitých, valounovitých, někdy ledvinitých nebo hroznovitých, jehož se používá na misky třecí, schránky, ozdobné nádobky, pečeti a pod.

Jatečná váha jest ona, kterou má zvíře po zabití, zbaví-li se vnitřností, kůže, hlavy, noh předních po kolena a zadních po hlezna; někdy váží se dobytek i s hlavou a koží, na příklad

vepřový, pouze štětin, vnitřností a nožiček zbavený. Váha ta udává se obyčejně v procentech živé váhy, t. j. oné, kterou má zvíře za živa. A toto procento se mění dle toho, jak je zvíře vykrmené; tak na př. hovězí dobytek

hubený má j-né váhy	42—46%
prokrmený masitý	47—49 „
polotučný	50—52 „
tučný	53—60 „
na jádro vykrmený	60—66 „
telata, jehňata	55—66 „
prasata obyčejná	70—75 „
„ yorkshirská na jádro vykrmená až	90 „

Dle toho se také odhaduje hodnota dobytčete, prodává-li se či kupuje.

Jatečné odpadky jsou krev, na kterou se počítá 4—5% živé váhy, kůže a rohy (6—8%), hlava a jazyk (3·5—4%), vnitřnosti (srdce, plíce, játra, slezina, žaludek a střeva prázdná — 8—10%). Odpadky tyto se různě zužitkují. Krev (viz t.) je výbornou potravinou, která obsahuje nejvíc látek a v nejlepším tvaru, které tělo potřebuje. Kůže se prodá koželuhu, jircháři, druhdy (je-li s kožišinou) kloboučníku, kožišníkovi, roh, pazneht spotřebuje hřebenář, klihař; rohovina ustrouhaná je ostatně dobrým hnojivem na zeleniny a květiny. Hlava (v ní mozek) a jazyk jsou zpravidla velmi dobré potraviny, taktéž z vnitřností srdce, játra, slezina, žaludek (drš ky), druhdy i plíce, sem rovněž patřící, vemena rovněž se výborně zužitkují jako potraviny; z noh, zejména hovězích, drobné částky masa se odřeží a jako kližky výborně zužitkují na guláš, z ostatních vnitřností měchýře vyčištěné a nafouknuté se usuší a spotřebují na obvazování sklenic, střeva vypraná a usušená lze zužitkovati na jaternice, klobásy, uzeniny, žaludky vepřové zužitkují se jako dršťky nebo na tučnice, k čemuž poslouží také dvanáctník skotu, vnitřní t. zv. plsní sádlo, ledvinový lůj se vyškvařuje; škvarky lojové spotřebují se v mydlárnách, sádlové jsou vždy ještě chutnou potravinou; štětiny nastřádané odkoupí kartáčník, žíně i srst hovězího dobytka hodí se k plnění žíněnek, peří ptáků se střádá na peřiny a podušky atd. Krátce není ničeho z j-ných o-ků, čeho by nebylo lze nějak zužitkovati. Kromě j-ných o-ků vybudou při úpravě masa ještě odpadky další, zejména kosti a chrupky. Často lze těchto užíti rozsekaných nebo utlučených k vaření chutných polévek, vyvařování silných extraktů, a čeho již užíti nelze, škoda zahoditi, koupí to továrna na strojená hnojiva nebo lze i po domácku v jamách rozložiti vápnem a kyselinou a užíti za hnojivo. Pro prodej takových odpadků, jako jsou kosti, organisují se řezníci a mohly by se i organisovat rodiny a domácnosti a docílily by dobrých cen za kosti, které se dnes většinou vyhazují. Konečně pak jedna část o-ků j-ných nehodí se ke zužitkování člověkem jako potravina, to je obsah žaludku a střev (12—18% živé váhy), z části i střeva sama (od ptáků, zvěřiny a p.) a j. Tyto látky je nejlépe zužitkovati jako mrvu zakopáním do slamnatého hnoje nebo kompostu; kompostování je prostředek nejlepší, neboť jím se v těchto hmotách zničí i zárodky různých cizopasníků nebo chorob.

Jater degenerativní změny nastávají ztučněním (viz J a t e r z t u č n ě n í) nebo přeměnou tkáně jaterní, kterou zaviňují dlouho se vlekoucí hnisavé pochody v kostech a pochody tuberkulosní; zde jde o degeneraci amyloidní (viz D e g e n e r a c e), při níž zvětšená játra jsou tvrdá a hladká; obyčejně trpí současně slezina a ledviny (v moči bílkovina), někdy i střevo (nezastavitelné průjmy). Léčba nemá skvělé vyhlídky a přihlíží hlavně k původu choroby.

Jater hniloba je nemoc, způsobená motolicemi, nejčastěji u ovcí m o t o l i c í o v č í (*Distoma hepaticum*), jejíž zárodky ovce spasou na bažinatých pastvinách, kde žijí plži jantarovky (*Succinea*), hostitelé těchto zárodků. Játra jsou již zjevně nepoživatelná. Také u člověka se vyskytuje (viz M o t o l i c e); není-li jich mnoho a nevyvolají-li hnilobu jaterní, může nastati uzdravení, protože motolice zase z těla odcházejí; dostavuje se jen hromadění vodnaté tekutiny v podkožní tkáni mezi svaly a dutinami tělními.

Jater choroby bývají původu rozmanitého a jeví se na venek někdy bolestmi v krajině jaterní, změnami barvy kůže, zduřením krajiny jaterní, otoky. Bolesti způsobují nejčastěji ž l u č o v é k a m é n k y (viz t.) nebo p ř e k r v e n í j a t e r (viz t.) a vylučování žluči. Vniknutí různých škodlivin žlučovody nebo cestou oběhu krevního má za následek z á n ě t y j a t e r (viz t.); někdy následkem zánětů vleklých nastává ú b y ť (zmenšení objemu), jindy však z b y t n ě n í (zvětšení) jater (viz t.). Zárodky hnisavé mohou do jater býti zavlečeny z plic nebo žaludku, také žlučovody mohou organismy hnisoplodné z dvanáctníku do jater se dostati; granulační záněty vznikají zavlečením nakažliviny tuberkulosní, syfilitické, řidčeji aktinomykotické z jiných míst těla. Také novotvary vyskytují se v játrech, zřídka však jsou to nádory nebezpečné (rakovina, sarkom), častěji drobné, zvolna rostoucí nádorky neškodné (adenom, angiom, fibrom a p. Viz H l í z a). Častým zjevem je ztučnění čili t u k o v á z v r h l o s t j a t e r (viz t.), zvláště u žen a osob mnoho sedících, při tom stravou tučnou a moučnatou se živících nebo více alkoholu požívajících. Také vyskytují se v jatrech cizopasníci, t. j. boubele tasemnic (*Taenia echinococcus*), známé jako m ě c h o ž i l (*Echinococcus*, viz M ě c h o ž i l), které stávají se nebezpečnými, zhnisají-li jejich hnízda nebo provalí se do sousedních útrob. také motolice (viz J a t e r h n i l o b a a M o t o l i c e). Konečně pak i činnost žlučovodů a závady ve vylučování žluči (viz Ž l u č o k r e v n o s t, Ž l u č o v é k a m é n k y a Ž l o u t e n k a) považují se za **ch. j.**, ač jimi v pravém smyslu slova nejsou. Tak zv. j a t e r n í s k v r n y (viz t.) nemají s játry vlastně nic společného. Jak z předeslaného patrno, většina j-ch ch-b vymyká se posudku nemocného a laika vůbec, tím více ještě

léčba, i radno vždy záhy povolati lékaře, kdykoli některý z příznaků při chorobách jednotlivě vypsaných se jeví.

Jater masáž je velmi prospěšná v počátečném stadiu žlučových kaménků; provádí se třením, roztíráním a chvěním jater a měchýře žlučového; může však býti svěřena jen zkušené ruce, aby se neporanily stěny měchýře a nikdy nepoužívalo masáže, je-li horečka.

Jater překrvení vzniká při chronické slabosti srdeční (při vadách srdečních, při infekčních chorobách nebo následkem požití velkého množství alkoholu) rozšířením žil a vlásečnic ve tkáni jaterní, která žlučí a tukem je zbarvena asi jako muškátový ořech (na průřezu). Játra se zprvu zvětšují a nemocný cítí pod pravým žeberním obloukem plnost, při tlaku i bolest, která po jídle nebo při shýbnutí se zvětšuje (někdy i žloutenka a obtíže zažívací se dostaví); později se játra rychle zmenšují a v dutině břišní hromadí se tekutina, také na dolních končetinách dostavují se otoky, v moči objevuje se i bílkovina. Samozřejmě tu nepomůže požívání projímavých léků, studených lázní sedacích a pití minerálních vod (opatrné užívání solných, sirných pramenů a hořkých vod), třeba i ve spojení s lehkou nedráždivou dietou, není-li lékařem vyšetřena a léčena vlastní příčina.

Jater rakovina je choroba osudná, již málokterý nemocný vydrží déle nežli rok. Operativní zakročení nejisté. Játra jsou při tom ohromně zvětšená s povrchem tvrdým a hrbolatým, zvlášť jednotlivá tuhá místa, nad dolní okraj vyčnívající, jsou bolestivá. K rakovině jater jsou náchylny osoby, které již na jiném místě těla jsou postiženy rakovinou, která se krví do jater zavleče, také osoby, které trpí katary žlučníku, žlučovodů a žlučovými kaménky.

Jater syfilis dostavuje se až v posledním stadiu této přenosné choroby. Vznikajícími gumaty zvětšují se játra, znetvoří se a nakonec zmenšují. Špinavě šedá až světle hnědá barva pleti, také obtíže zažívací a chřadnutí nemocného nasvědčují této nemoci, již přesně jen vyšetřením krve může zjistiti lékař. Radno k tomu přikročiti záhy, neboť nemoc je vyléčitelná.

Jater úbyť (*atrofie*) provází některé choroby, jako jater překrvení, syfilis, zánět hypertrofický a p. (viz t.), jindy však vystupuje jako samostatná choroba ú b y ť ž l u t á, která počíná katarální žloutenkou (viz t.), za níž po několika dnech se dostavují horečky, motorický neklid (zmítavé pohyby hlavou, kyvadlové pohyby bulvy oční) i bezvědomí; činnost jater slábne, mizí v nich rychle glykogen (viz t.), tento důležitý ochránce normální činnosti buňky jaterní, následkem čehož tkáň podléhá lučebným přeměnám a rozrušení, a to tím spíše, čím je nemocný hůře živen (chudé ženy po porodu, špatně živení dělníci, luetici a p.). Velmi tu prospívá živení glukosou (100 g s čajem ráno a večer nebo 20% roztok injekcí) a nemocní po glukose i operaci snadněji snášejí, jestli rozpad glykogenu příliš daleko nepokročil. Čím pozvolněji nemoc probíhá, tím volněji se rozpadá glykogen a tím spíše je naděje na uzdravení, jež častěji již zaznamenáno.

Jater zánět (*cirrhosa*) záleží v tom, že nastává v játrech mezi lalůčky (viz J á t r a) bujení vaziva; toto vazivo někdy zvětšuje játra, překáží odtoku žluči (vzniká žloutenka), vzácně nastává i krvácení do žaludku, voda v dutině břišní se nahromadí; nemoc, jež zove se h y p e r t r o f i c k ý z á n ě t j a t e r, vleče se s neodbytnou smrtí dlouho (1—10 let); jindy však zbujelé vazivo se smršťuje, ničí lalůčky a játra se smršťují, na omak jsou tvrdá s nerovným (granátovým) povrchem. Lékaři nazývají tento z á n ě t a t r o f i c k ý m. Choroba se vyskytuje nejčastěji u alkoholiků, kteří pijí nevykvašené nápoje jako rum, koňak, likéry a p., také u lidí, kteří si libují v silně kořeněných jídlech; postihuje nejvíce muže ve středním věku, někdy také po přestálé malarii nebo syfilis, jindy při otravách fosforem nebo olovem. Vleče se i rok, zřídka déle, s počátku kromě snadno přehlížených obtíží žaludečních nebo slabého tlaku v krajině jaterní ničeho nemocný nepozoruje; se zmenšováním jater přibývá obtíží žaludečních (tlak, zvracení, zácpy) a následkem hromadění se krve ve větvích vrátnice prosakuje do dutiny břišní tekutina krevní, rozšiřují se i cevy pod koží na břiše (jako ,,strhané" žíly patrné), objevují se otoky na nohou. Stolice je tmavá až černá, také zvrací nemocný krev, někdy i hmotu čokoládové barvy (protože nastalo krvácení do žaludku) nebo trpí průjmy; žloutenka se objevuje zřídka. Přibývání vodnatelnosti břišní a mizení jater věstí brzký konec za slabosti srdce i slabosti celkové a zbubření plic. Je-li zde choroba, která nemoc s sebou přivádí, musí býti tato léčena, u pijáků a jedlíků zavedení mléčné a rostlinné stravy a abstinence je nutná. Z lázní se doporučují Karlovy Vary. Při vodnatelnosti břišní léky močopudné nebo odstranění vody operací chirurgickou. Jako léku užívalo se dříve natr. salicyl., nověji s úspěchem koloidního stříbra, žlučových kyselin, cholenolu, jenž obě poslední složky spojuje, gobilinu (viz t.) a baldinu.

Jater zduření není choroba sama o sobě, nýbrž příznak chorob jiných jako jater d e g e n e r a c e, p ř e k r v e n í, s y f i l i s, r a k o v i n a, z á n ě t, z t u č n ě n í, j a t e r n í h l í z a (viz t.).

Jater ztučnění dostavuje se současně s otylostí, která má svůj původ v přesycování a alkoholismu. Játra se zvětšují hromaděním tuku. Léčba provádí se léčením otylosti (viz t.).

Jaterní cizopasníci viz M ě c h o ž i l a M o t o l i c e.

Jaterní hlíza, velmi často se vyskytující v tropech, je u nás vzácná jako následek úrazu, zánětu nitroblány srdeční, střevních vředů a vniknutí hnisavých pochodů do žlučovodů; její vzniknutí je provázeno horečkou a třesavkou i poty, játra značně citlivá se zvětšují, až i celá krajina jaterní na venek se vyklene, je-li hlíza větší; je-li bolestivost značnější, jedná se i o zá-

nět povrchu jaterního (bolesti zvláště při dýchání jsou citelné). Nezřídka trpí druhotnými změnami i jiné ústroje, dostavují se velké obtíže žaludeční, nechutenství, zvracení. Nezakročí-li se včas (klid, ledové obklady, operace), může se hlíza provaliti na venek (což je východisko ještě nejlepší), také však dovnitř do žlučovodů nebo do dutiny břišní, což má za následek smrt.

Jaterní kolika, křečovitá bolest provázející procházení žlučových kaménků (viz t.) žlučovody. K utišení přispívají velice hypertermické lázně, také horké podušky, vyhřívané elektřinou.

Jaterní skvrny: Žlutiny, *Pityriasis versicolor, a*) původu cizopasného, jsou ostře ohraničené žlutohnědé skvrny na kůži, které nemají s činností jater ničeho společného. Původcem je plíseň *Microsporon furpur*; žlutohnědé, šupinkovitě se loupající skvrny vznikají na trupu a rozšiřují se ke krku a na okončiny. Viz též Favus a Opar (*Herpes*). Léčba hlavně roentgenologická. — *b*) Čočice (*chloasma*), malé zaokrouhlené, ostře ohraničené, obyčejně i poněkud vypouklé hnědé až černohnědé skvrny, které často jsou a) vrozené (mateřská znaménka); vyskytují se jednotlivě na všech částech těla, nejčastěji v obličeji, na krku, řidčeji na okončinách. Také tyto skvrny nejsou v žádném spojení s játry. b) Získané skvrny vyskytují se často v době těhotenství a zmizejí pak samy v šestinedělí, některé z nich také zůstávají; byly pozorovány i při nepravidelné čmýře nebo chorobách dělohy; u pijáků objevují se nejčastěji na břiše v podobě větších hnědě zabarvených ploch, tučným leskem se vyznačujících; často však se objevují bez jakékoli patrné příčiny nebo po některých přechodných vlivech, jako na př. po zlosti, dietních chybách, vleklých katarech žaludečních a střevních. Jednak část těchto skvrn nevyžaduje žádného zákroku a také každému vzdoruje, nejedná-li se o vyléčení příčiny; taktéž vrozené skvrny nedají se odstraniti; jiné odstraňují se galvanokaustikou, roentgenováním nebo lučebnými náčinky, které okysličení nebo odlupování kůže způsobují, jako na př. kysličník vodičitý (s vatou přikládaný nebo nakápnutý a pak zinkovou náplastí přikrytý), 10% roztok sublimátu (rovněž s vatou na 4 hod. přiložený), roztok 100 d. chlorového vápna a 125 d. sody ve 3000 d. vody, roztok 5 g boraxu ve 20 g růžové vody (vůbec denní přídavek boraxu do mycí vody), 10 g salmiaku v ½ l bílého vína; probátní prostředek je výtažek ze strouhaného křenu lihem (14 dní), silným octem (14 dní na výsluní) nebo výtažek 2 g kýchavice v ½ l silné kořalky.

Jaterní tuk (*Oleum jecoris, Lebertran, Fischtran*) jest rybí tuk z jater různých druhů tresky (hlavně *Gadus morrhua*) za mírné teploty připravený. Čistý (*Ol. jec. aselli*, lékařský) tvoří olejovitou, bledě žlutou hmotu, úplně průhlednou (čím bledší a průhlednější, tím lepší) a mírně, nikoli žlukle zapáchající. Obsahuje tripalmitin, trioleïn, tristearin, trochu cholesterinu (součástky žluči), stopy jodu a bromu. Přicházejí však v obchodě také červenavé, hnědočervené až černé druhy j-ho t-u, které pocházejí dílem z jater jiných druhů tresek nebo jater žraloků, rejnoků, tuleňů nebo i velryb (prostě jen trán se zovou; viz Trán) nebo z jater již nahnilých při větším horku vyškvařených. Také bývá **j. t.** přes svou láci i porušován. Právě onen nejhorší tuk býval druhdy některými lékaři předpisován jako látka hnus vzbuzující. Přirozený **j. t.** má chuť i vůni dosti příjemnou a bezbarvý nebo světle žlutý dobře se snáší i předpisuje v dávce 1– 2 lžic dospělým dvakrát, zřídka třikrát denně (dětem stejný počet lžiček kávových) při krticích, křivici, tuberkulose, také při chudokrevnosti, bledničce a rekonvalescentům po vysilujících chorobách. Která je tu účinná látka léčivá, není známo (hledá se mezi vitaminy a lipoidy), ač ovšem i tukům živočišným při léčbě značný podíl připadá. **J. t.** nesnáší každý stejně, nicméně lze si zvyknouti, byť s počátku způsoboval kormoucení nebo průjmy. Pomáhá též zajísti jej kůrkou černého chleba, u dětí snesitelnějším jej činí přísada oleje mátového (asi 4 kapky na 100 g), žloutku a cukrové vody. Na tom základě pořízeny mnohem snesitelnější emulse na př. Scottova, kteráž i fosforečné sloučeniny (hypofosfity) a vápenné sole obsahuje, nebo extrakt (figadol), jenž se jako „*vin vivicu*" podává po lžicích nebo kapslích (1 lžíce, 1 capsule odpovídají 2 lžicím j-ho t-u) nebo se sladem, kakaem a lecithinem (*maltosellol* t. zv. „Gehe"), také se železem (1% ferribenzoátu). Tím se stalo užívání přístupnější, neboť lék stává se příjemným, nevzbuzuje říhání ani průjem, povzbuzuje chuť k jídlu a zlepšuje výživu, nemocným přibývá na váze, nabývají příznivějšího vzezření a zjevy chorobné brzy mizejí. Vysvětluje se to zvláště tím, že má 200krát více vitaminů nežli máslo. Ze zkaženého j-ho t-u možno pořídíti dobré mazavé mýdlo: 1 díl tuku, 1 díl draselného louhu (23° Bé) se svaří, smíchá s ¼ d. roztoku potaše (20 Bé) a svaří na hustou kaši.

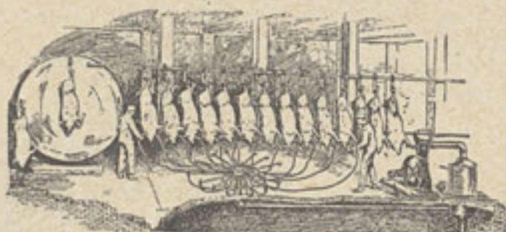
Jaternice (nesprávně jitrnice) jsou živná krmě z míšeniny, jejíž hlavní součást tvoří krev a játra, hlavně vepřová, k čemuž přidává se i drobně nasekaný tuk a maso a nějaká přísada vegetabilní (houska, rýže, kroupy a p.). Míšenina zove se prýt a koření se různým kořením i bylinkami, vpravuje se pak syrová do čistých střev a v nich pak vaří, peče, udí a p. **J.**, do nichž se jater vůbec nepoužívá, zovou se klobásy (viz t.), ty pak, v nichž převahu má krev, nazývají se jelita (viz t.). Kromě vepřového používá se do j-c i jiných druhů masa a tuku, zejména hovězího, skopového, telecího i také zvěřiny, drůbeže, ryb, raků a p. a podle tvaru i způsobu úpravy mají pak i jiná jména, jako cervelát, uzenáč, uzenka, talián, salám atd. (viz t.) a mnohé druhy syrové i uzené jsou předmětem obchodu. Vlastní **j.** připravují se v základě všude stejně, liší se jen nemasitými přísadami prýtu a způsobem kořenění. Syrová játra vepřová se k účelu tomu odžilkují, zejména hrubších žlučovodů

zbaví, jemně usekají či semelou a promíchají pak s usekaným, vařeným drobem (plicemi, srdcem, masem od pupku) a s tukem na kostky nakrájeným, okoření kořením tlučeným (obyčejně pepřem, majoránem a trochou tymiánu), přisolí, navlhčí vlažnou polévkou a po důkladném propracování s některou přísadou, jako jsou nejobyčejněji housky namočené v polévce a opět vymačkané, v některých krajinách rýže spařená nebo kroupy, cpe se prýt takto upravený nepříliš pevně do střívek (aby nepopraskala), jež na dvou koncích se zašpýlují. Čím má býti j. chutnější, tím méně naznačené přísady se dává. J. vaří se pak $^1/_4$—$^1/_2$ hod.; nesmějí při tom nad povrch vody přijíti, neboť popraskají. Tak upravené j. požívají se za horka s křenem nebo se ještě udí (2—4 dny), pekou a pod. Při opékání nepraskají (nejsou-li střívka pořezaná), dají-li se dříve do studené vody, obalí-li se moukou nebo špýl na jedné straně vyndá. — Od této normální úpravy je velké množství úchylek; tak především co do masitých přísad; u nás přidává se na př. i drob telecí a činí se rozdíl mezi hrubou a jemnou, mezi řídkou a hustou sekaninou; z koření přidává se i cibule (usekaná nebo tlučená), česnek, tlučený hřebíček, šalvěj, nové koření, jinde dává se do nich i jazyk, ledviny, rypáček, telecí maso, mouka, z koření i muškát, citronová kůra, při užití telecího masa i sardelové máslo. Na způsob jaternic lze zpracovati a zužitkovati i králíka, slepici, kohouta nebo jinou drůbež, také staré koroptve nebo bažanty, při čemž prýt ze sekaniny z tohoto masa se doplňuje žloutky, vejcem, houskou, houbami (žampiony), šalotkami, koření muškátem a petrželí na omastku osmaženou a zavlažuje vínem a polévkou, vařenou z roztlučených kostí ptáka. Jaternice takové se pekou na másle. Játra medvědí jsou jedovatá.

Jaternicový jed viz Botulismus, Jed klobásový.

Jaterník, podléška (*Hepatica triloba*), je z prvních kvítků jarních, jenž květy své blankytné vyvinuje před listím na holé ještě půdě světlých hájů. Je vděčnou květinkou do květináče a zejména sedmihradský druh *H. angulosa*, jenž má větší květy a dříve kvete, dobře se i rychlí. Jinak jsou to vděčné květinky jarní do polostínu v kypré půdě. Listí, které neobsahuje než tříslovinu a pryskyřici; užívalo se na medicinální čaj při nemocech jaterních.

Jatky, místo určené k porážení dobytka, spojují se v novější době i s tržištěm na živý

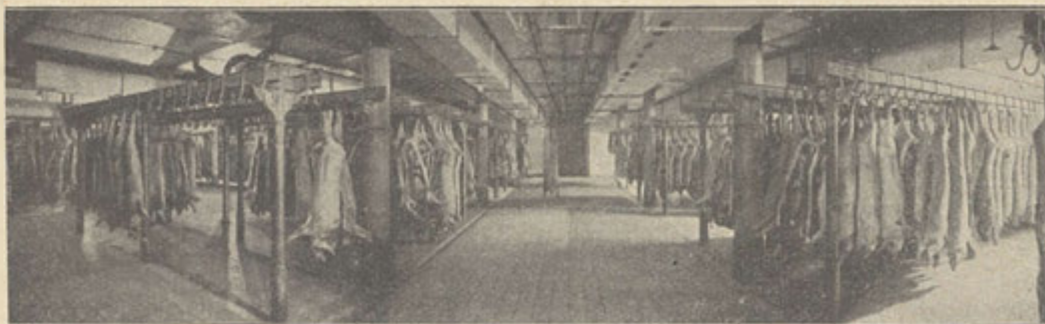


Obr. 199. Hromadné zabíjení vepřů a vyssávání krve na jatkách.

dobytek nebo maso ve velkém, zároveň však jsou také důležitou stanicí, kde koná se zdravotní přehlídka masa, pro spotřebu určeného, při čemž maso na př. uhřivé, jež by jinak pro spotřebu se nehodilo, za dozoru úředního vařením se činí neškodným a jako polocenné prodává; také se na j-kách provádí paření dršték a jiné podobné práce, aby z jatek vycházelo jen to, co se již přímo hodí pro spotřebu domácnosti, obchodu nebo průmyslu. Důležité je při moderních j-kách zařízení k rychlému, strojovému odporážení dobytka tak, aby při největší čistotě bylo co nejméně odpadků. Tak na př. vepři po vykoupání svazují se za zad-



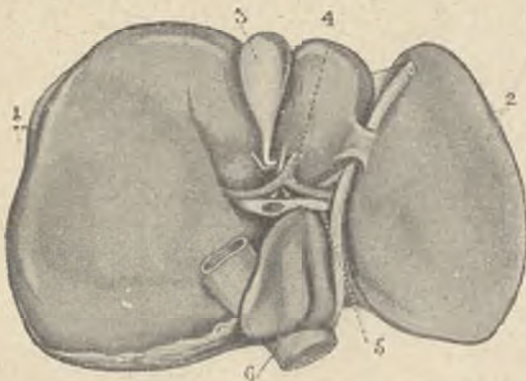
Obr. 200. Zabíjecí čerpadlo na krev.



Obr. 201. Chladírna v jatkách, kde se chladí vepři hned po zabití.

ní nohy, otáčivými koly přepravují se na ráhna, kde se ihned spojí s čerpadlem (obr. 199.), které je spojeno s ostřím (obr. 200.), jež způsobí proříznutí hlavní krční cevy a čerpadlo současně za 3/4 min. dokonale vyčerpá všechnu krev z těla, která odtéká do nádržky, takže ani kapka jí nekápne na zem. Smrt se tím obyčejně urychluje a všechna krev se získá čistá, aniž v některé části těla by se jí část zadržela, což, jak známo, bývá hlavní příčinou brzkého zkažení masa. Jednotlivě může zabíjecího čerpadla (z Kansas City v Americe) užíti i malý řezník nebo venkovská domácnost. Jinak se jatky spojují s umělými chladírnami (obr. 201.) pro zabezpečení zásob, jež nemohou hned býti spotřebovány. Viz M a s o z m r z l é. Pro obyvatelstvo v okolí jatek je důležito, aby postaráno bylo o náležitou kanalisaci, desinfekci a čistotu vůbec. Ve velkoměstských jatkách vyrábí se i margarin, klih, želatina a zužitkují se všechny odpadky, ani obsah žaludku a střev nevyjímajíc.

Játra (*hepar*) jsou největší žlázou těla našeho a živočišného vůbec, jejíž úkol, důležitý pro obnovu a čištění krve i tvoření žluči, v mnohém ohledu ještě neúplně vysvětlený, jest asi trojí: *a*) obecně známý, že vylučují žluč (viz t.); *b*) že zpracují bílkovité a škrobovité látky, které jim ze stěny žaludku a střev se přivádějí a důležity jsou pro zachování těla; *c*) že rozrušují různé látky jedovaté, které neproměněny by ústrojí poškodily nebo zničily, kdyby do

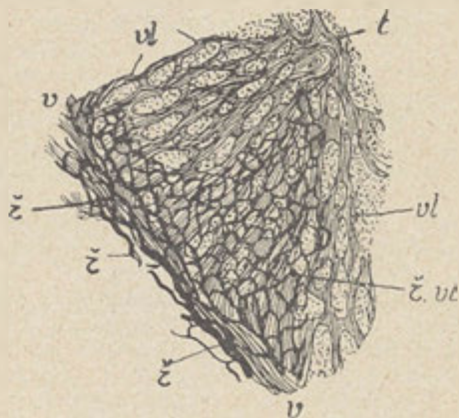


Obr. 202. Vnitřní strana jater člověka: 1 a 2. Přední a zadní lalok. 3. Žlučník. 4 a 5. Žlučovody. 6. Vrátníková žíla.

oběhu krevního vnikly, nechť jsou to již jedy v ústrojí vzniklé nebo zvenčí přicházející. Tak na př. jisté jedy, jako atropin, strychnin, kurare, jedy bakteriemi a hnilobou povstalé v játrech se zeslabují nebo úplně mizejí. Jsou tedy **j.** jakýmsi cedidlem pro krev ze žaludku a střev přicházející, kteréž její škodliviny odstraňuje nebo zmirňuje a užitkové hmoty v cenné součástky proměňuje dříve, nežli do oběhu krevního se dostanou. Připadá tedy **j**-rům i důležitý úkol při přeměně a čištění krve. Poruší-li se tato činnost jater, nastává vnitřní otrava, která má především zhoubný vliv na mozek a celou nervovou soustavu. Jeví se to hypochondrií, špatnou náladou, nerozhodností po stránce duševní, obleněním tepu, závratí, svěděním, zmateností, deliriem, ospalostí, někdy i křečemi při stavení žluči, úbytí (viz t.). Ovšem doprovázejí poruchy jater také mnohé nemoci jako zjev druhotný nebo se vyskytují případy, že jisté choroboplodné nákazy napadají současně mozek i **j.** jako na př. *Spirochaete pallida* způsobuje paralysu mozku i poruchy jater.

J. l i d s k á jsou umístěna v dutině břišní přímo pod bránicí a zvenčí částečně ještě žebry kryta, zaujímají zde celou pravou a částečně ještě levou stranu v podobě jakéhosi kužele, jehož vrchol do klenby brániční je vložen a jehož příčný průměr asi 30, podélný (zpředu nazad) 20 cm činí. (Viz model T ě l o l i d s k é v díle III.) Celá **j.** lidská váží průměrně 1 kg (až 1·50, jsou-li krví napojena); horní jejich část závěsným vazem rozdělena je ve dva laloky, v e l i k ý p r a v ý a m a l ý l e v ý. Tento je tenčí, přesahuje na stranu levou, kryje částečně žaludek a leží přímo v důlku srdečním neboli žaludečním pod koncem prsní kosti. Dolní část jater pak tvoří lalok třetí, rozdělený ještě v menší laloky povrchními brázdami, z nichž jedna označuje v c h o d j a t e r n í, t. j. místo, kudy do jater vniká tepna jaterní se žilou vrátnicí (viz t.) a nervy a kudy vystupuje z jater žlučovod. Vrátnice (viz t.) je právě pro úkoly jater shora naznačené nejdůležitější; vzniká ona spojením žil, vycházejících ze žaludku, tenkého i tlustého střeva a slinivky břišní (pankreatu); ona je to, která sem přivádí krev, jejíž obsah má býti **j**-ry vyčištěn a přeměněn, a slouží zároveň k přípravě žluči. Krev, kterou přivádí tepna, slouží výlučně k výživě jater. Vrátnice rozvětvuje se ve vazivovém obalu jater v celou soustavnou síť, doprovázenou míznicemi, drobnými žlázkami mízními a nervy; podobně rozvětvuje se tu v samostatnou síť tepna a třetí síť tvoří vlastní žíly jaterní, jež z jater odvádějí krev žilnou, a sice na jiném místě, nežli kde vrátnice a tepna do jater vstupují (toho zjevu u jiných žláz v těle není). Čtvrtou síť tvoří pak v játrech ž l u č o v o d y, z původně tenounkých rourek v silnější se spojující, kteréž posléze v jediný v ý v o d j a t e r n í se slučují; s vývodem tímto souvisí m í š e k ž l u č n í, v němž žluč se hromadí, když jí k trávení není potřebí, a společný vývod ústí pak do dvanáctníku, do něhož se žluč (viz t.) vylučuje. Vidíme tedy, že **j.** jsou složena z vaziva a tkáně buněčné (parenchymu), propletených sítěmi tepen, žil jaterních, vrátnice, míznic, nervů, žlučovodů a prostoupeného i četnými žlázkami mízními (obr. 203.). Přirozený tvar, velikost a poloha jater mohou se změniti i cestou mechanickou, na př. stahováním a šněrováním břicha mohou býti **j.** přiškrcena („šněrovací játra") nebo játra klesají do hloubky ochabnutím vazů, na nichž jsou zavěšena, což stává se u žen, které často rodily, nebo u lidí tlustých, kteří ztloustli (následkem toho bývají tvrdošíjné zácpy). V takových případech doporučuje se břišním pasem játra zvednouti a udržovati v původní

polože, neboť napínání na ně způsobuje kruté bolesti. Vazivo a tkáň, také žlučovody a síť žilná jsou hrubší nebo jemnější, podle toho, jak je zvíře velké nebo staré; nejhrubší jsou u koní a hovězího dobytka, nejjemnější u telat, vepřů, hus a ptáků vůbec a ryb. Mají-li býti k požívání způsobilá, třeba při jejich vynětí



Obr. 203. Část jaterního lalůčku zvětšená; *l* žíla jaterní, *v* větev vrátnice, *ž* žlučovody, *vl* síť vlásečnic krevních, *ž. vl.* síť vlásečnic žlučových.

z útrob pečlivě odstraniti míšek žluční, obyčejně také hrubší žlučovody; **j.** starších a větších zvířat bývají vždy více méně hořká, takže přímo jen zřídka se požívají, jsouce i obtížně stravitelna, jsou ale hledanou přísadou k vyvařování polévek a omáček; přímo požívají se v různé úpravě **j.** telecí, husí, jehněčí, jelení, srnčí, vepřová, kdežto nejdrobnějších jater, jako drůbežních, rybích a p. používá se buď na nádivky, na knedlíčky nebo s jinými součástkami do polévek, kaldounů, paštik, puddingů, míšenin, sekanin a p. Z posledních krmí dlužno odkázati zejména na jaternice a paštiky (viz t. D r o b). — Změny, kterým **j.** podléhají v živém ústrojí, viz v čl. J a t e r n í c h o r o b y.

Játra sirná viz S i r n í k d r a s e l n ý.

Jatropha *curens*, pryščovitá rostlina jihoamerická, jejíž kůra (pini-pini) má účinky velice leptavé a semeno je drastické projimadlo. Kromě oleje obsahuje *curcin*, velice jedovatý agglutinin (ricinu podobný).

Jatrorrhiza *palmata* z Vých. Indie a Afriky poskytuje kořen (*radix colombo, Kolomb*), obsahující colombin, berberin a kyselinu colombovou, velmi účinné látky proti dysenterii, dyspepsii a plynatosti střev.

Játrové prášky a tabletky (*Hepar siccatum*) připravují se sušením ze svěžích krve zbavených jater hovězích nebo vepřových (1 díl suchých odpovídá 5 d. svěžích) a užívá se jich až ve množství 20 g denně proti zánětlivé úbyti jater, žloutence, žlučovým kaménkům, cukrové úplavici, krvácení a noční slepotě.

Java srovn. K á v a. J a v a m o t t l e d viz J a v s k é s t r a č k y.

Javellská voda (také j a v e l l s k ý l o u h, žavelský, *eau de javelle* — 6 de žavel) je roztok chlornatanu (hypochloridu) draselného, v němž uvolňuje se chlor, mající bělicí účinek na barviva, podobně jako ve vodě L a b a r r a q u o v ě, kteráž je roztokem chlornatanu sodného. Zmizejí jimi i skvrny inkoustové (viz t.). Poněvadž však chlor rozrušuje ústrojná vlákna, třeba rychlého a důkladného vypírání v často vyměňované vodě čisté.

Javor (*Acer*), strom s pěknými laločnatými listy, jejž rádi sázíme tam, kde jedná se nám o rychlé a vlídné zastínění prostoru. Z domácích druhů je to **j.** m l é č n ý a k l e n (obr. 204.) a b a b y k a, z amerických p a j a v e c (*A. negundo*), **j.** v l n o p l o d ý (*A. dasycarpum*), z Ruska č e r v e n ý (*A. rubrum*), z jižní Evropy j i l m o l i s t ý a t r o j l a l o č n ý (*A. tataricum, monspessulanum*). V novější době vypěstovány z nich i odrůdy s listy pestrými (žlutými a červenými). K zdárnému vývoji vyžadují dobré, hluboké a kypré půdy. Dříví klenu hodí se na lepší práce truhlářské a řez-

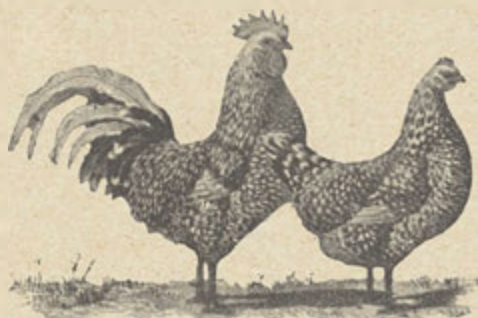


Obr. 204. Javor mléčný: *A* květná větévka se šupinami, *B* větévka lupenatá, *C* květ obojaký (*T* terč s prašníky), *D* květ pestíkový (*S* semenník, *k* křídla jeho), *E* tvrdky (*pl* plod, *kř* křídlo).

bářské, v novější době i na nábytek vůbec, piana a p., černě mořeným napodobuje se dřevo ebenové. Konservuje se nejlépe neutrálními solemi s malými přísadami hlíny a žíravého vápna. Impregnování nutno prováděti však tlakem 12—14 atmosfér.

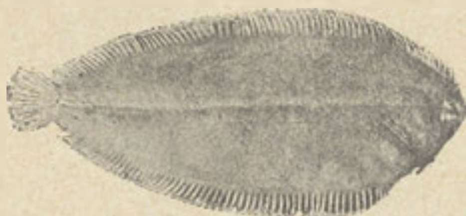
Javské stračky (*Java mottled*, obr. 205.) jsou úhledné, černé nebo bíle kropenaté slepice, u nichž se chválí dobré vlastnosti hospodářské; v našich poměrech jsou však poněkud choulostivé.

Jazir, kambala, sfoglia, mořský jazyk, *Solea vulgaris*, franc. a angl. *sole*, *Seezunge* (obr. 206.), ryba platejsovitá, v lahůdkářských obchodech obyčejně pohotová; jest těla poměrně nejdelšího a nejužšího, oči má po pravé straně, hlavu



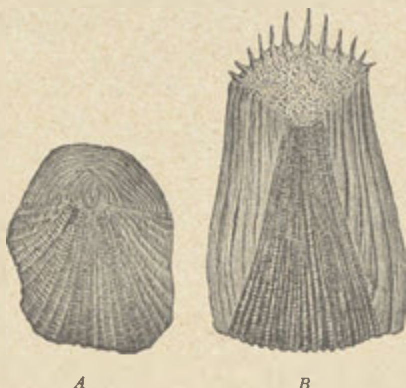
Obr. 205. Javské stračky (*Java mottled*).

tupě ukončenou a hřbetní ploutev počíná před okem. Horní oko více méně před dolním. Platí za nejlepší ze všech platejsů; ve Francii a v Italii ji také nazývají „mořskou koroptví". Nejlepší jsou prostřední 30—45 cm dlouhé,



Obr. 206. Jazir.

jež jsou také nejdražší. Loví se po celý rok, jsou však dobré, jen když jsou čerstvé. Má-li se upraviti, oškrabou se šupiny na bílé straně a stáhne se tmavá kůže, což snadno se dá provésti, nadzvedne-li se při ocase. Pak se



Obr. 207. Šupiny *A* jazira, *B* flundra.

ryba umyje, osuší, osolí a zabalená v šatu položí na hodinu do studena. Od levnějších platejsů a flundrů (viz t.) kromě tvaru rozezná se i šupinami. Platejsi mají šupiny okrouhlé, kdežto kambaly mají šupiny prodloužené a ozdobně paprskovitě rýhované (obr. 20 . .). **J.** má maso velice chutné, jemné, lehce stravitelné, mnoho klihovatiny obsahující, při tom však je nepoměrně drahý, takže jest opravdu jen lahůdkou. Úprava jeho je velice rozmanitá; pravidelně již za syrova vyloupne se páteř s kostmi, neboť jinak obírání při jídle je velmi obtížné. Maso kostí zbavené se pak před další úpravou často předem marinuje v oleji olivovém se solí, cibulí, pepřem, petrželí, někdy i se šťavou citronovou a pak osušené a obalené moukou se smaží (úprava à la Horley), nebo se bez této přípravy opéká (gratinuje) obložené šalotkami, žampiony, petrželí, solí, pepřem, máslem a strouhanou houskou, dusí se na másle a upravuje s majonézou, podpoušťkou nebo smetanovou omáčkou, dříve jak naznačeno **j.** marinovaný se také smaží, bez marinování vaří ve vodě s trochou octa a podává obložen citronem a petrželí s máslem nebo s některou omáčkou (holandskou, kaparovou, sardelovou, humří, račí, ústřicovou a p.). upravují se z něho roulady nadívané masovou nádivkou, mateloty se slávkami a ústřicemi, nebo saláty.

Jazyčnatka, pavoukovitý členovec podoby červovité (obr. 208.), cizopasící v dutině nosní u psa a žijící ve stavu nedospělém v játrech, plicích a dutině břišní králíka, zajíce, kočky a j. zvířat, odkudž i na člověka může býti přenesena. V dutině nosní u psa vyvolává zánět (katar, rýmu), silné dráždění nutí psa, aby si nozdry dřel o tvrdé předměty; nezřídka dostane i křeče. Po delší době cizopasníků se zbaví (urychluje se to vstřikováním terpentýnu, karbolové vody, inhalací čpavku, chloroformu, benzinu, nebo v těžkých případech operativně), kteří hynou, ale vajíčka, jež se současně s nimi dostala s hlenem nosním na zem, trávu a p., putují zas do útrob zajíců, králíků, také ovcí, skotu, koní a p.



Obr. 208. Larva jazyčnatky z jater králíka 10krát zvětš.

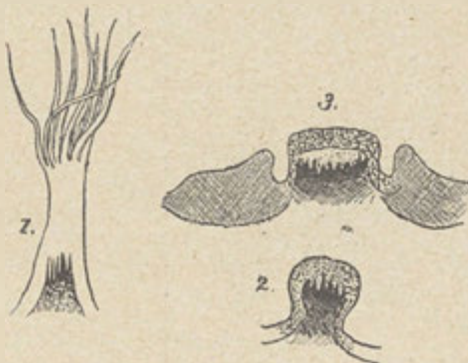
Jazyk je ústroj, který tvoří součást ústrojí zažívacího, jednak jako svalová mechanická pomůcka při polykání pokrmů, jednak jako sídlo chuti (viz t.), kromě toho však připadá mu značný a důležitý úkol při článkování hlasu (viz t.). Je složen ze svalového kužele, nejsilnější částí vzadu a částečně i na spodu uzdičkou jazykovou upevněného, takže jen přední špičatá část je úplně volná, střední část však následkem upevnění uzdičkou je pružná; svalstvo jeho má vliv na libovolné prodlužování nebo smršťování jeho těla, kromě toho však ve svalstvu uloženy žlázy, cevy a nervy a povrch je kryt bradavkovitou sliznicí, ve které končí jemná vlákna nervu chuťového. Bradavky na povrchu **j-a** jsou různého tvaru;

u přežvykavců a všežravců jsou vůbec tupé a měkké, u dravců ostré, až drápkovité a tvrdé, takže liznutí jazykem dravce může zanechati i stopy krvavé. Také na různých místech j-a (obr. 209.) jsou různého tvaru: niťovité, houbovité, lístkovité, hrazené (obr. 210.), kteréž poslední zovou se také p o h á r k y c h u ť o v ý m i, jež jsou vlastním sídlem chuti. U ptáků kořen j-a bývá tvrdý, chrupavkovitý nebo i kostěný a často i špička j-a, jako vídáme



Obr. 209. Jazyk lidský: *k* kořen, *p* příklopka, *m* mandle napříč uříznuté, *o* oblouk patrojazykový, *b* bradavky hrazené, *l* bradavky listové, *h* bradavky nitkovité, *v* vrch jazyka.

u slepic, ozbrojena je rohovkovitou blanou. Zcela jiného ustrojení je **j.** u nižších živočichů, jmenovitě u hmyzu, kde je součástí kusadel a je upraven buď jako ústroj bodavý (na př. u komárů, much a j.), nebo výhradně jako ústroj ssavý (u včel, vos a j.) k vyssávání šťav. Svalový j. obratlovců podléhá celkem zřídka vrozeným vadám nebo chorobám (viz J a z y k p o d r o s t l ý), častěji však poranění kousnutím, bodnutím, poleptáním ostrými látkami, opařením a pod. Menší rány povrchní obnovováním výstelky čili sliznice zase rychle se hojí, třeba jen pečovati, aby, jsou-li otevřeny, nebyly znečišťovány, čímž by nastati mohla otrava krve a smrt. Dlužno v takových případech vyplachovati ústa roztoky antiseptickými (nejlépe manganistanem draselným). Hlubší rány doporučuje se svěřiti lékaři, jenž je sešije, uzná-li za potřebné, jinak však vyžadují stejného, aseptického ošetření. Jinak vyskytují se často na j-u z á n ě t y menšího nebo většího rozsahu, často jen jako malé zbytnělé bradavky nebo puchýřky se prozrazující, které k dráždění o zuby, patro, pysky zavdávají podnět; dráždění toto je však nebezpečné, neboť může vyvolati snadno chorobný vzrůst okolní tkáně a rakovinu. Totéž platí o poraněních a vřídcích, jež často vznikají třením o ostré hrany kotlavých nebo chybně postavených zubů. Při větších a hlubších zánětech **j.** i otéká, takže i mluvení a polykání stává se obtížným, nebo dokonce **j.** z úst vyčnívá. Léčba vyžaduje obkládání ledem, vyplachování antiseptickými prostředky a zakročení lékařského. Dokonce vymykají se ošetření domácímu na j-u vyskytující se vředy nakažlivé nebo nádory nejrůznějšího druhu, z nichž nejčastějším bývá r a k o v i n a, častěji u mužů nežli u žen, obyčejně až ve stáří mezi 40—60 lety se vyskytující a v podobě uzlů v dužnině j-a nebo vředů na jeho okraji vystupující. Vředy nezřídka silně krvácejí, vylučují páchnoucí výměšky, při tom i mizní žlázy v podčelisti zduří, nemocný trpí prudkými bolestmi, nemůže mluviti a potravy požívati i hyne vysílením. Nutné operaci nutno se podvoliti vždy co nejdříve, jinak může býti pozdě. **J.** bývá vyhledáván v přední řadě také některými cizopasníky. Tak na př. u vepřů



Obr. 210. Bradavky jazykové: 1. nitkovité, 2. houbovité, 3. hrazené.

uhřivých bývá sídlem hojných b o u b e l ů t a s e m n i c. **J.** jatečných zvířat (viz H o v ě z í, j e h n ě č í, k o ň s k ý, s k o p o v ý a v e p ř o v ý j a z y k), také některých zvířat divokých (viz J e l e n í j a z y k) požívá se přímo v různé úpravě nebo tvoří přísadu do různých míšenin, jaternic, klobás, bachořic, salámů a pod.

Jazyk (řeč), v přeneseném smyslu řeč, která přispěním jazyka se pronáší; odtud **j.** m a t e ř s k ý, řeč v r o z e n á, **j.** c i z í, řeč n a u č e n á. I **j.** m a t e ř s k ý jest vrozen jen potud, že jest zde schopnost vzájemného dorozumění článkovanými zvuky, to jest schopnost rozuměti zvukům od rodičů, sourozenců atd. pronášeným i podobné zvuky napodobovati, avšak **j.** sám musí býti mechanicky cvičen a při tom i rozum postupně vzděláván, aby se řeč vyvinouti mohla (viz D ě t s k á ř e č); jde tu především tedy o učení se řeči mateřské, později řečem cizím. V první době, kdy jedná se o učení řeči mateřské, není doba příznivá k učení se řečem cizím, teprve v druhém období výchovy (viz D o b y v ý c h o v y) j-u cizímu naučí se

dítě snadno a rychle i také trvale. Učení se j-u cizímu není již napodobením, nýbrž zásobováním se materiálem slovným zpaměti a pořádáním tohoto materiálu dle určitých pravidel mluvnických a slohových, která dítěti menšímu přístupna nejsou. Důležitou stránkou jest ovšem také d u c h j-a, jejž třeba pochopiti, t. j. naučiti také v j-u přemýšleti, což je obtíž při učení se j-u cizímu největší, nežli překoná se zvyk mysliti v j-u mateřském a vyjadřovati se při tom j-em cizím, což má zcela pochopitelně za následek nesprávný způsob vyjadřování se. Z toho také plyne, že v prvním období, kdy se dítě vůbec teprv mysliti učí, jest nemožno, aby se učilo najednou mysliti ve dvou nebo třech j-cích, kteráž zvrácenost se namnoze ve skutečnosti provozuje a vychovávají se tak duševní i národní nedochůdčata. Nicméně učení se j-ům c i z í m je kulturní i praktickou potřebou, neboť je třeba této znalosti ve styku obchodním, při cestování, jež je nevyhnutelným prostředkem pro doplnění vzdělání a zvýšení inteligence, pro zjednání si širšího rozhledu, je jich třeba v mezinárodním styku vědeckém a literárním, jenž nedá se šiditi žádnou umělou řečí mezinárodní atd. Je k tomu zapotřebí navštěvovati š k o l u j a z y k ů, v níž učí domorodí učitelé, nebo míti takového učitele domorodého nebo aspoň krajana, který dlouhá léta pobyl v cizině. Po vycvičení se je třeba jíti do ciziny a prakticky se docvičiti.

Jazyk černý nebo hnědý vyskytuje se u některých lidí, častěji u mužů, řidčeji u žen a nejvzácněji u dětí; povrch jazyku zhnědne nebo zčerná. Není tu ovšem míněno přechodné zčernání po borůvkách nebo černých třešních, nýbrž zbarvení, jehož příčinou je přerůstání nitkovitých bradavek (*papillae filiformes*), čímž zároveň kromě změny barvy nabude povrch jazyku vzhledu drnovitého nebo houbovitého. Někdy bývá tak postižen celý povrch jazyku, jindy jen jeho částky. Tento zjev budí často obavu, že se jedná o rakovinu nebo jiné těžké onemocnění, ve skutečnosti je to choroba zcela nevinná, která nanejvýš bývá spojena s jistým otupením chuti. Bylo zjištěno, že zjev tento je v souvislosti s častým drážděním jazyka ústními vodičkami, zubními tinkturami a pod. Zvláště tinktura ratanhiová, také ve spojení s tinkturou duběnkovou jeví velkou způsobilost k vyvolání této vady, kdežto tinktura duběnková sama, kysličník vodičitý, dehtové nebo tanninové roztoky podobného účinku nemají.

Jazyk podrostlý nazývá se obyčejně takový, který přirostlý je ke spodní stěně dutiny ústní uzdičkou zdvojenou. Spatřujeme pod j-em dvě nízké řasy, do úhlu se sbíhající, v nichž ústí vývody hlenových žláz; na místě pak, kde tyto dvě řasy spojeny končí, nalézá se uzdička, která j. ke spodině dutiny ústní pružně váže. Zdvojení této uzdičky pokládalo se dříve za značnou vadu, která již kojenci překáží v ssání, později dítěti v mluvení a proto obyčejně již porodní babičky vadu takovou podříznutím uzdičky odstraňují, ačkoli ošetření ranky v dutině novorozeněte činí mnohé obtíže a nezřídka může míti nepříjemné následky. Zdvojení uzdičky není ostatně takovou závadou, za jakou se považovalo; závada skutečná nastává teprve, když j. širší plochou ke spodu je přirostlý, ale závadu takovou svěřujeme k odstranění jen lékaři. Takové přirůstání j-a může býti vrozené, může se však i v pozdějším věku získati zahojením nějaké větší rány nebo vředu.

Jazyk povleklý býval druhdy důležitým vodítkem při rozpoznání různých nemocí; přes to, že po této stránce hledí si lékaři dnes příznaků důležitějších, lze přece dle povahy a barvy povleku souditi na některá onemocnění, zejména při chorobách žaludečních, střevních a krčních. Viz choroby toho druhu jednotlivě.

Jazykové školy a **kursy** jsou soukromé, korporační i veřejné. Soukromou školu jazykovou může zaříditi a vésti jen ten, kdo má aspoň státní zkoušku vykonanou na universitě před lektorem nebo před komisí pro školy měšťanské. Ovšem k účelnému vedení školy to nestačí a třeba si osvojiti více zejména v oboru konversace a literatury, nežli zkouškou prokázati možno. Ze soukromých škol dobré pověsti se těší t. zv. školy k o n v e r s a č n í, které bezprostředně praktické konversaci vyučují (na př. škola Berlitzova pro jazyk německý). Z korporačních škol je v Praze kolej pro jazyk anglický Un. Engl. College (Mikulandská ul. 5); pravidelné jazykové kursy pro angličtinu, francouzštinu, ruštinu a němčinu pořádají Českosl. obch. Beseda (Praha, Jeruzalémská 7). Ženský klub český (Praha II., Jáma 5), Ústř. spolek čes. žen (Praha II., Spálená ul. 34) a Husova škola Svazu osvětového. Kdo chce zdokonaliti se ve franc. konversaci v cizině, získá informace u „*Comité de Patronage des Etudiants étrangers*“ v Paříži, Sorbonne nebo v knížce „*Guide illustré de l'Etudiant-étranger*“ o kursech obecně přístupných (*cours publics, cours libres*), jež se konají od poloviny listopadu. Méně pokročilým doporučuje se pařížská škola Guilde international, 6 rue de la Sorbonne). Některé dívky hledají zdokonalení v německých, franc. nebo angl. pensionátech v Německu, Švýcarsku a Anglii. Není radno hledati k tomu účelu místo do rodiny „*au pair*“.

Jazylka, kost tvaru parabolického, která podpírá kořen jazyka a je několika svaly upevněna na okolních ústrojích (viz model hlavy v díle I.); je důležita pro funkci jazyku při přijímání a polykání potravy.

Ječmen (obr. 211.) jest obilina, pěstovaná hlavně na slad (viz t.), nicméně také na mouku mletá. Této používá se na kaše i pečiva (viz C h l é b j e č n ý), na těsto ke krmení drůbeže a pod. Jinak však i celého zrní se používá jako krmiva, k přípravě ječné vody (viz t.) a této k přípravě ječného cukru (viz t.), k přípravě krup, jež jsou dobrou potravinou, i náhražky kávové (viz J e č n á k á v a) a jako přísady do prsního thé. Zrní j-e obsahuje průměrně vody 13·78, dusíkatých látek 11·16, tuku 2·12, cukru 1·56, dextrinu 1·70, škrobu 62·25, buničiny 4·80 a minerálních látek 2·63%; z těchto

posledních je nejvíce drasla (20·15) a kyseliny fosforečné (34·68) i křemičité (27·54), méně sodíku (2·53), vápna (2·6), hořčíku (8·62), železa (0·97), kyseliny sírové (1·69) a chloru (0·93%). Jako krmivo zove se právem „ovsem teplých zemí", neboť v Africe a Asii jest i obrokem koní; působí však více na tělnatost nežli



Obr. 211. Ječmen dvouřadý (*Hordeum distichum*): *A* klas, *B* plucha s osinou, *C* stéblo s listem, *D* kvítek (*p* plucha), *E* pleva (*p* plucha s osinou).

svalovou sílu; proto koním nahrazuje se, nutně-li třeba, jen 1/5, nejvýš 1/2 ovsa j-em, ale s prospěchem se ho používá pro mladý a dojný i krmný dobytek a připisuje se mu příznivý vliv na jakost mléka, tučnění i jakost masa. Hodí se zvlášť dobře k výkrmu vepřů, drůbeže, zvláště hus i také ke krmení selat po odstavení. Z klíčků ječné obilky pochází hordenin (síran), jenž vnitřně užíván i podkožními injekcemi vpraven platí za posilující lék při poruchách srdečních a poruchách ústrojí zažívacího.

Ječná kaše svařuje se z ječné mouky s vodou a pojídá s omastkem a cibulí nebo s mlékem, jež bylo svařeno s cukrem a skořicí.

Ječná káva, t. zv. durynská zdravotní káva, jest ječné zrní pražené a rozmělněné.

Ječná mouka (srovn. M o u k a) přichází u nás po výtce jako krmná mouka, kteráž jest odpadkem při výrobě krup ječných nebo jen málo čištěnou moukou ze zadních druhů ječného zrní. Mouka přečištěná, z lepšího zrní mletá je velmi jemná. Je chlebovou moukou v Haliči, Norsku, Švédsku a Sicilii; chléb je však těžký, brzy tvrdne a drobí se. Jemná **j. m.** zabarvena je do růžova, zejména srovnává-li se se žitnou 0. Obsahuje 15% vody, 11% látek dusíkatých, 1·5% tuku, 6% extrakt. látek bezdusíkatých, 3% cukru, 6·5% dextrinu, 0·5% surové buničiny a 0·6% popela. V naší kuchyni se jí používá na lívance, omelety, trhance. Na př. o m e l e t a připraví se ze 150 g **j**-né **m**-ky se 1/4 l mléka, 4 žloutky, 20 g cukru se špetkou soli a pečivovým práškem na špičku nože; do těsta se vmíchá nakonec sníh ze 4 bílků. Omelety pekou se obvyklým způsobem, plní marmeládou a sbalené posypou cukrem. Ze stejného těsta se připraví t r h a n e c, když se do něho vmíchají hrozinky, těsto se naleje do horkého omastku, upeče, rozseká a cukrem posype. Na s l e z s k é k n e d l í k y zadělává se měkké těsto z ječné mouky, soli a studené vody a vyválí se na vále ztloušti prstu. Posype se pak na hnědo osmaženými kousky slaniny nebo škvarky, svine jako závin, rozkrájí na kusy na tři prsty dlouhé, tyto se sbalí do kulata a vaří v slané vodě. Knedlíky podají se s trochou osmažené cibulky na sádle, po případě se škvarky nebo se slaninou. Na l í v a n c e, které jsou z ječné mouky nejoblíbenější krmí, zadělá se řidší těsto z 1 kg se 3/4 l mléka, 2 vejci, droždím a 40 g cukru, okoření se trochou soli a citronové kůry a nechá vykynouti. Pekou se pak na okraji sporáku, slaninou namaštěném, placky asi jako malý talířek velké po obou stranách a sypají cukrem (75 g cukru) a skořicí nebo požívají teplé posolené.

Ječná polévka vaří se z jemné mouky ječné jako polévka moučná jiná; pod jménem k o n d e n s o v a n á p o l é v k a nebo k r u p i c o v á p o l é v k a prodává se výrobek z krupek ječných, tuku a soli, jenž je sice dobrou živinou, předpokládáme-li čistotu a spolehlivost úpravy, ale poměrně drahou.

Ječná voda neboli *orgeada* v pravém smyslu slova jest voda vyvařená z ječného zrní, čistě přebraného a předem vypraného (1/2 l zrní vaří se ve 2 l vody tak dlouho, až zrna pukají); někdy se do vody při vaření přidává kousek čistě sloupnuté citronové kůry. Voda se sleje, procedí, nechá ustáti a znovu ještě jednou procedí a pije se pak s trochou červeného vína proti průjmu, nebo jako chladivý nápoj s cukrem a citronovou nebo malinovou šťavou. Místo zrní ječného možno také použíti krup hrubých, jež se po uvaření s první vodou sítem prolisují a teprve při druhém cezení odstraní. (Viz též O r g e a d a.)

Ječné kroupy viz K r o u p y.

Ječné zrno (*hordeolum*) jest zánětlivé onemocnění víčka očního, jevící se zánětem a zduřením buď žlázy mazové (Meibomské) nebo některého žláznatého míšku na okraji víčka. Původcem jsou hnisoplodé bakterie, které na okraj víčka nebo pod ně vniknou; nečistota obyčejně způsobuje šimrání nebo svědění, následkem čehož oko se mne a tím jí přístup do hlubších vrstev kůže zjedná. Zánět někdy sám zase zmizí, jindy však, zejména bylo-li místo poškrábnuto, zachvátí zánět celé víčko, takže se ani otevříti nemůže, utvoří se sil-

nější nádorek, provázený prudkou, bodavou bolestí, slzením a světloplachostí oka, který zhnisá, při čemž nezřídka i okolní spojivka nebo i hlouběji ležící chrustavka zánětu podlehne. Hnis buď sám se provalí, nebo povolaný lékař malým řezem průchod mu usnadní; místo se pak vymývá 2-3% roztokem kyseliny bórové. Chce-li si nemocný zjednati úlevu, když **j. z.** se tvoří, prospějí mu lehce přiléhající náčinky, namáčené každé ½ hod. do teplé převařené vody nebo ještě lépe náčinky z kaše mléčné s houskou. Tím se i bolest mírní; je-li však zánět prudký, na počátku prospívají i obklady chladné z měkkého lněného plátěnka. Předepíše-li lékař, užije se bílé nebo žluté zinkové masti. Také vyskytují se pod koží víčka nádorky tvrdé, nebolestivé, které lid považuje za „zatvrdlé nebo zastydlé **j. z.**", které vskutku také vznikají někdy za podobného zánětu jako **j. z.**, jindy však zcela zvolna a bez zánětu narůstají. Tyto nádory, vědecky *chalazeon* zvané, nejsou však **j. z.**, nýbrž výplodky činnosti jistých bakterií, difteritickým podobných (pseudodifteritických) a obsahují nakonec šedou rosolovitou hmotu, která zřídka zhnisá a se provalí, nikdy však samy od sebe jako **j. z.** nezmizejí. Je zapotřebí zakročení chirurga nebo očního lékaře. **J. z.** se rádo vrací, ano někdy jedno následuje za druhým; tu dlužno hledati příčinu ve všeobecně nepříznivém zdravotním stavu, jaký vyvolává bledníčka, krtice a p. Zvláště v letech rychlejšího vývoje se to vyskytuje. Tu je zapotřebí léčby dietou (více mléka, vajec, zeleniny a ovoce nežli masa), týdně dvoje teplé nebo parní lázně se studenou sprchou, denní čilé procházky, pití minerálních vod a péče o řádnou stolici. Příkazem zdravotním je naprostá čistota oka a zejména vyvarování se mnutí a vytírání oka rukou, která byť i čistá, vždy nečistotu do oka vnésti může, rovněž vytírání nečistými šátky, vymývání nečistou vodou a p. Pobývání v prachu, kouři a p. znečištěném vzduchu, výstřednosti v jídle a pohlavních stycích jsou rovněž škodlivé. U chudokrevných se **j. z.** často vrací z příčin blíže nevysvětlených.

Ječný cukr získá se svařením ječné vody (viz t.) s cukrem v hustý syrup (ve $^1/_4$—$^3/_8$ l vody 500 g cukru), který se za tepla naleje na břidličnou desku a rozkrájí na kousky, které se sválejí do tyčinek.

Ječný koláč pekou v zemích severních z těsta, získaného zaděláním ječné mouky do horkého mléka, mírně přisoleného. Do tenka vyválené placky pekou na plotně při čilém ohni a pojídají je teplé máslem potřené.

Jed cizopasných červů, t. j. látky, které tito z těla vylučují, jsou hmoty bílkovité, které však nepůsobí v těle jako cizí tělesa, nýbrž zvláštním způsobem poškozují krev a celkový stav těla. Bolesti v kloubech a kostech, přechodné záněty průdušnice, záněty, svědění v prstech, rýma, záněty spojivky oční a p. jsou hlavní příznaky otravy. Srovn. Škrkavky, Škulovci, Tasemnice.

Jed čmýrný viz Jed menstruační.

Jed hadí obsažen jest v jedových žlázách (viz Hadi), které se považují za obměnu žláz slinných. V novější době bylo prokázáno u hada *Xenodon severus*, který je příbuzný naší „nejedovaté" užovce a také za neškodného byl považován, že kousnutím vážné onemocnění způsobil následkem toho, že do rány vnikla pouhá slina jeho. Jest záhodno varovati se i styku s hady nejedovatými aspoň potud, pokud by sliny jejich do otevřených ran, očí a p. vniknouti mohly. **J.** zmije, jediného našeho jedovatého hada, způsobuje na místě, kde do těla vnikl, fialové zabarvení a otok; bylo-li však uštknutí slabé, nebývá stop tak patrných, nicméně dostavuje se strach, závrať, třesení údů, zduření jazyka, blouznění, ztráta citlivosti, celková skleslost, mnohdy krevní podlitiny nebo krvácení z nosu, úst, žaludku, křeče škubavé a obrny. Úd nad uštknutým místem budiž stažen, aby se vniknutí jedu do krve zabránilo, jed z rány vyssát (ovšem nikoli ústy poraněnými), vymyt louhem nebo čpavkem a vyleptán karbolem. Ostatně zachází se s postiženým jako při jiných otravách (viz t.), jeví-li se u něho skleslost sil. Také ropuchy, zemní mloci a j. plazi a obojživelníci, za nejedovaté považovaní, vylučují ze žláz příušních látku jedovatou, kterou neradno vnésti do očí nebo na citlivé sliznice.

Jed klobásový vzniká v jaternicích, jelitech a různých uzenářských výrobcích buď následkem toho, že bylo do nich užito masa nebo jiných přísad již zkažených, nebo že nebyly vyrobeny pečlivě, takže do nich přišlo mnoho přísady snadno se kazící (mouky a pod.), či že zůstaly uvnitř bubliny naplněné vzduchem nebo tekutinou, aneb posléze následkem toho, že nebyly dobře uschovány, či jsou vůbec již staré. Obsah jejich v takových případech bývá mazlavý, roní se z něho kalná tekutina, někdy se prozrazuje nepěknou barvou nebo zápachem a odpornou chutí, někdy však nejsou známky tak patrny a přece povstane otrava, kterou zde způsobují jedovaté bacily, jež účinkují uvnitř těla někdy hned, někdy až když se rozmnožily po několika hodinách nebo i dnech. Onemocnění viz Botulismus.

Jed menstruační (čmýrný) ve starém podání lidovém udává se jako původce všech možných nezdarů; tak zejména že nesmí žena menstruující péci chléb, nakládati zelí, zavařovati ovoce, zadělávati těsto, vstoupiti do kvasných sklepů vinných a p., protože by všechno se nedařilo. Teprve r. 1920 tuto věc postavil prof. Bela Schick ve Vídni do pravého světla, když zjistil, že všecky květy zvadly v rukou jeho hospodyně v době čmýry. Zjistil, že nejsilnější účinek na květy byl 1. dne a že není u všech žen stejný. Zjistil také, že se jeví účinek při zadělávání těsta a p. Že v krvi menstruující ženy obíhá jed, je známo, neznala se však podrobně jeho povaha, ač je známo, že její krev obsahuje v tu dobu mnoho arsénu; ale není to arsén, jenž má ony vlivy škodlivé. Dávno je známo, že menstruující ženy mají v době čmýry méně mléka a horší, kojenci je neradi ssají, ano v tu

dobu ztrácejí i na váze, nedojde-li k horším poruchám zdraví. Nejnověji shledáno, že pot menstruujících žen obsahuje 80—100krát více cholinu nežli normálně, takže má se za to, že cholin je tímto jedem menstruačním.

Jed mrtvolný tvoří se v mrtvole lidské i zvířecí následkem lučebných pochodů hnilobných, jež ihned po smrti nejdříve šťávy a měkké části postihují. Tvoří se tu tak zv. ptomainy, jež vniknuvše do krve živého ústrojí třeba nepatrnou ranou (škrábnutím, říznutím, píchnutím mouchy) způsobují tu především místní, potom všeobecné zánětlivé onemocnění. Pokud jedná se o toto, jež jeví se zánětem kůže a vznikáním vředů a vřídků, možno souditi, že jedná se vždy ještě o otravu jedem lučebným, jakmile však počnou zánětlivě otékati mizní žlázy a dostavuje se horečka, možno souditi na nákazu bakterielní. Po této stránce jsou nejvíc nebezpečny mrtvoly, které podlehly chorobám nakažlivým, a vždy ještě nebezpečnější, provádí-li se na nich sekce brzy po smrti, kdy zárodky choroboplodné mají ještě plnou životní sílu. Průběh otravy **j**-em **m**-ným jest podle toho také velmi rozmanitý. Hlavní věcí jest, aby každý, kdo zachází s mrtvolou, především dbal, aby otevřenými ranami nepřišel do styku s **j**-em **m**-ným; k tomu účelu je dobře zejména ruce předem na poraněných místech opatřiti kolodiovými náplastěmi, pak je silným octem omýti, při čemž i nepatrná škrábnutí se rozradí a rovněž pak kolodiem přikryjí. Vnikl-li **j. m.** do rány, prospěje, nechá-li se tato vydatně vykrváceti; pak vymývá se delší dobu čistým, absolutním alkoholem a vyleptá kyselinou dusičnou nebo pekelným kamínkem. V každém případě buď co nejdříve povolán lékař. (Srovn. Otrava ran a Jedovaté maso.)

Jed muší není vlastní podstatou těla mušího, nýbrž bývá mouchou vyssát buď z chorobných míst těla lidského či živočišného, nebo z jiných půd (potravin, hnijících látek atd.), kde nakažliviny a miasmy se tvoří a množí. Jest moucha tedy přenašečem chorob nakažlivých a sice chorob nejrozmanitějších. Nejvelkolepější úkaz toho poskytuje spavá nemoc Negrů, kterou přenáší moucha tse-tse, v jejíž krvi zárodky chorobonosné (*Trypanosoma*, obr. 212.) se množí. Druhým proslulým příkladem jsou moskyti, do příbuzenstva much patřící, kteří roznášejí zárodky zimnice (malarie). Známy jsou četné případy, kdy píchnutím mouchy (zejména velké masařky) přenesen byl jed mrtvolný s následky smrtelnými, a tak jistě přispívají mouchy i k přenášení jedu tyfového, tuberkulového a jiných zárodků choroboplodných, kde jim přístup k nim vydatně není zabráněn. Tuberkulosní bacily rozmnožují se v krvi mouchy velmi rychle, takže, jak prokázáno, 30 much je s to za tři dny vyloučiti jich 6—10 mil. a rozšířiti je daleko potravinami i píchnutím do těla lidského. Třeba proto mouchy zvlášť z místností nemocných odstraňovati a zabraňovati jim přístup k chrchlům, výkalům, potravinám atd. Viz Mouchy.

Jed únavy. Je známo, že při práci vyvinují se ve svalech látky lučebné, jimž připisuje se únava; nejvíc je v tom ohledu prozkoumána kyselina mléčná, která sama (čistá) i ze svaloviny vzata způsobuje u zvířat, jimž byla vstříknuta, zjevy únavy; totéž však se děje, použilo-li se šťávy ze svalů neunavených. Soudí se z toho, že pokusně nelze takový jed dokázati, ačkoli únavou nastává jakási otrava, která však má ještě jiné důvody a příčiny.



Obr. 212. *a* Moucha tse-tse z druhu *Glossina palpalis*, roznašečka zárodků nemoci spavé (3krát zvětšená). *b* *Trypanonosoma morsitans*. Kulatá tělíska jsou tělíska krevní se zárodky nemoci spavé (*Trypanosomiasis*), ostatní jsou stadia vývoje *Tripanosomy*.

Jed ústřicový zove se onen, jenž časem vytvořuje se v ústřicích, slávkách a p. lahůdkách následkem toho, že nejsou úplně čerstvé, nebo že byly vzaty z vod nečistých, do nichž ústí kanály měst přístavních. Nositelem jedu jsou i zde bacily jako při jedu klobásovém (viz t.), a účinky i léčba jsou si podobny. Pravidlem zábrany jest nepožívati škeblí, jež jsou již při koupi otevřeny, nebo nemají vůbec svěží barvy a zápachu.

Jed včelí, totožný s jedem vos, sršňů, mravenců a p. záleží převahou z kyseliny mravenčí; dá se tudíž odstraniti jeho účinek čpavkem nebo jinou žíravinou, která s kyselinou se spojí. Zánět a otok na místě bodnutém odstraní se obkladky z vody Goulardovy nebo octanu hlinitého.

Jedináček, dítě jediné, někdy zúmyslně, jindy náhodou zůstavší v rodině osamělé, je zjev národohospodářsky i politicky nepříznivý a nezdravý, pathologicky a pedagogicky důležitý, protože často hrozivý, neboť rodina, základ národa a státu, nemnožíc se dětmi, nepřispívajíc náležitě k rozmnožení a udržení populace, pozbývá často svého účelu, šíří rozvrat společenský, uvolňuje pouto obecné soudržnosti; ale i každý jednotlivec, který pochází z rodiny

dětmi chudé, každý takový jedináček je jakýmsi chorobným zárodkem pro celou národní a státní společnost. Tato stránka zabývá pedagogy i lékaře a dnes už vystupuje před námi zcela jasný chorobopis takových j-čků, který ukazuje velice vyvinuté příznaky duševní i tělesné abnormity. Lékaři chorob nervových i dětských soustřeďují příčinosloví jejich na tři základní zla: 1. schází dítěti jedináčkovi styk s dětmi, 2. neustálé spolužití s dospělými mění zcela jeho duševní vývoj, 3. je trvale předmětem starostí a přehnané lásky rodičů i příbuzných, čímž kazí se jeho charakter. Mezi 264 jedináčky nalezl dr. Friedjung jen 13% normálních. Škodlivé vlivy okolí na jedináčky spočívají v přebytku času a prostředků, které poskytují rodiče, a v nedostatku socialisujících vlivů. Tím sice často dospěje se k předčasnému vývoji rozumu, nezřídka však s pozdějším zastavením vývoje, vedle toho však k sobectví, ješitnosti, přecitlivělosti — kteráž poslední bývá často i příčinou sebevraždy — k zbujnění obrazotvornosti, neklidu s nočním děsem, také k zbabělosti, úzkostlivosti, nesamostatnosti, nedostatku lásky k bližnímu, neschopnosti poznávati a chápati lidi, k slabosti vůle a rozmařilosti. Následky toho jsou nesnášenlivost, panovačnost. Zevně shledáváme u takových dětí špatný spánek, tělesnou váhu abnormálně nižší, bledost, tvrdošíjnou nechuť k jídlu, časté zvracení a zácpy, bezděčné močení, aniž lékař nalézá k tomu příčiny. Také koktání a astmatické záchvaty nezřídka se pozorují. Všeho toho příčinou je právě c h o r o b n ě p ř e h n a n á, n e s m y s l n á n ě ž n o s t o k o l í. Podobné následky a účinky okolí nalézáme také u t. zv. mazánků (dětí, jimž se dává přednost), ale také u dětí nemilovaných a u dětí sporných, jež se vyskytují dnes často mezi rodiči rozvedenými. Dítě nechápe boje svých přirozených autorit a utíká se tak do nervosy. Totéž se vyskytuje, když po jedináčkovi hodně pozdě se dostaví opožděný sourozenec. Většinou jsou takové děti při vší péči špatně živeny, jsou bledé, nemají normální tělesné váhy. Podvýživa se u nich uplatňuje jako výsledek nepravidelného a neúčelného stravování a tím vyvolaným nedostatkem chuti k jídlu; není divu, že takové děti trpí poruchami, jež nezřídka se projevují zvracením nebo zácpou, jednou obtížemi močení, po druhé nočním pomočováním, ač toto nebývá tak časté, jako potíže střevní. Dítě samo pozoruje, že se těm věcem věnuje mnoho pozornosti a tak se bezděčně stává hypochondrem. Rodičové, kteří si stanovili cíl, míti jen jedno dítě, právě na tomto dítěti, které olupují o největší díl dětských radostí a dětského štěstí, dopouštějí se největšího hříchu; ti měli by si uvědomiti, že dítě jediné, osamotnělé je ohroženo tělesným i duševním nebezpečím, jež může býti a také zpravidla bývá osudné pro jeho celý život. Sobectví rodičů zle se vymstí na jejich jedináčkovi. Nedá-li se náhodou na tom ničeho změniti a nemohou-li rodiče opatřiti dítěti sourozence — ovšem i rostence věku přibližně stejného, pak spadá na bedra rodičů, aby jinak se starali o výchovu jediného dítěte, aby mu především opatřili společnost dětí stejného věku, aby je posílali na hřiště, jak je to jen možno, i do tělocviku, aby je posílali vždy jen do veřejné školy; dokonce se snad někdy ukáže nutnost, kde poměry to připouštějí, aby druhé dítě bylo vzato do domu, nebo aby dítě bylo dáno do domu s více dětmi, třeba se tato rada zdála dosti tvrdá.

Jedle viz A b i e s.

Jedlé houby viz H o u b y (Tab. XIX.) i jednotlivé druhy.

Jedlictví. Jedlík (*glouton*) zove se, kdo j í mnoho, pravidelně nad potřebu, které vyžaduje tělo k zachování svých sil (srovn. H l t a v o s t). Přirozeně má to různé následky: rozecpání, t. j. rozšíření žaludku a střev, což s sebou zas přivádí stálou žádost většího množství potravy; 2. ukládání přebytků, pokud jsou dobře stráveny, v podobě tuku, což má však později za následek i degeneraci tukovou, t. j. ztučnění svalstva a j. ústrojů, jejich ochablost k výkonům, pro které jsou určeny (viz O t y l o s t); 3. ukládání nedobře strávených látek na různých místech těla v podobě různých solí, chorobné stavy vyvolávajících, jakož vůbec dysaemii krevní (viz D n a, H o s t e c). Střídmost, protiva jedlictví je lékem, který i j-a může přivésti na lepší cesty a vyléčiti (viz H l a d — l é č b a p o s t e m).

Jedlový olej (*Oleum abietis pectinatae*), éter. olej z mladých větviček jedlových. Obsahuje pinan, limonen a acetol botnylový. Užívá se ho k mazání při hostci, zvláště však k přípravě esencí lesní vůně.

Jednatel, j e d n a t e l k a o b c h o d n í viz A g e n t.

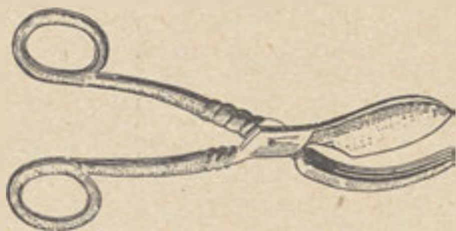
Jednocení či p r o t a h o v á n í, výkon, jímž osamostatňujeme jednotlivé sazeničky, hustě vzešlé ze semene, abychom jim zjednali dosti velkou prostoru pro volný vzrůst; čím dříve se j. provede, tím lépe se daří vzešlé setbě; opožděné j. způsobuje vyběhlice, slabé rostliny, druhdy i choroby rostlinné.

Jednoleté rostliny viz L e t n i č k y.

Jednoduchost ve vystupování osobním, v oděvu i chování se způsobem, který jeví vkus a takt, jest vlastností, která každého krášlí, u muže prozrazuje rys mužného charakteru, u žen svědčí o ušlechtilosti, kdežto opak stává se nápadným a vzbuzuje v okolí posudky nepříznivé, tím nepříznivější, že zpravidla důvodné. Zvláště pro ženu jest choulostivé vystupovati ať jakkoli nápadně, na př. oděvem přehnaně střiženým a zdobeným, osobním poměrům třeba nepřiměřeným, vyžadováním zvláštních poct, na které třeba není nároků, nebo které se nevzdávají ochotně, jistě vystupováním pyšným, zhrdavým nebo dokonce vyzývavým. Pohříchu k žádoucí j-i již děti nevedou se tím, že v nejútlejším věku dělají se z nich ozdobné loutky a žádostem jejich všestranně se hoví, čímž žádostivost jejich se probouzí a povzbuzuje, což s nimi roste a je pak pro ně nesnadno, aby vrátily se k jednoduššímu nazírání na potřeby životní, tím ne-

snadnější, čím i příklad chování rodičů a vedení domácnosti protivnějším byl pojmu j-i.

Jednoruký, byl-li včas náležitě cvičen, může se naučiti jak práci jednou rukou, tak i užívání prothes tam, kde konati třeba práci oběma



Obr. 213. Gündelův příbor pro jednoruké. (Nůž zapadá mezi hroty vidličky a po rozkrájení může jediným hmatem býti oddělen od ní, takže pak vidličky lze použíti o sobě.)

rukama. Jednou rukou levou možno se naučiti psát, jednou rukou lze i jísti, zvlášť, je-li po ruce vhodný příbor (obr. 213.). Pro práce dvojručné (s prothesou) zřízena při Jedličkově ústavu zmrzačelých v Praze škola jednorukých.

Jednostrannost: a) V e v y u ž i t í t ě l e s n ý c h i d u š e v n í c h s c h o p n o s t í jest za všeobecné soutěže špatnou vlastností pro život praktický, byť se v něm jednalo o odborné vyškolení v jistém směru, a ještě horší pro život společenský. I dobrý odborník, je-li jednostranný, přichází často ke škodě a bývá odstrčen tam, kde odborníci třeba ne tak dobří, ale všestrannější jsou s to jej předstihnouti. Mnoho lidí trpí těžce tím, že nebyla zjednána v mládí rovnováha ve vývoji jejich vloh a náklonností, neboť rovnováha je základem štěstí života. b) V e s p o l e č e n s k é m ž i v o t ě **j.** svádí k pomíjení a neznalosti celé řady věcí obecného zájmu se strany lidí, u nichž oprávněn jest požadavek, aby pro ně měli porozumění. Není na př. nijak ušlechtilé, když někdo odborně nebo vědecky vzdělaný je lhostejným aneb docela nápadnou dává lhostejnost najevo k umění a literatuře, nebo naopak umělec k vědě a p. Stejně na př. nepěkný dojem činí **j.** jevící se v tom, když žena hospodyně má jen smysl pro domácnost, čeládku nebo ruční práce, ale nemá smyslu nebo nedovede se zabývati ničím jiným mimo to. Tato **j.** stává se i jednostrannému i jeho okolí věcí nemilou ve společenském styku, kde přechází do konversace; je v této stejně protivným voják nebo úředník, který nedovede mluviti nežli o svých vojenských nebo úředních věcech, jako spisovatel, jenž mluví jen o svých spisech, nebo právník, který vedle svých práv ničeho nezná, jako hospodyně, která nedovede mluviti než o služkách nebo starostech domácích. Jest ovšem i úkolem výchovy směřující k dokonalosti, aby potřebným vzděláním se odstranila **j.**, v jakou by chovanec nevyhnutelně upadl, kdyby přihlížela jen k tomu, aby jej připravila jen pro úzký obor působnosti, v němž by co možná mohl vyniknouti. Život žádá dnes, aby si každý osvojil jistý stupeň dokonalosti, t. j. všeobecného vzdělání, jež škola a výchova cele dáti mu mnohdy nestačí, které však vydobýti a vybrousiti si musí sám četbou a pozorováním, studiem, cestováním atd. — c) V e v ý ž i v ě mstí se **j.** vždy, ať již jedná se o stravu výlučně m a s i t o u a bílkovitou, nebo výhradně stravu m o u č n o u, nebo jen o s t r a v u r o s t l i n n o u (vegetariánskou) vůbec. V ý ž i v a (viz t.) správná vyžaduje, aby strava obsahovala v náležitém poměru všecky složky, jichž je potřebí k zachování života a zdraví duševního i tělesného. Srovn. K o j e n e c.

Jednotvárnost, která zmocňuje se denního života mezi domácností a povoláním, je podnětem touhy po změně, kteráž touha je založena v lidské přirozenosti a tím je mocnější, čím vyšší je kulturní stupeň člověka. Touha tato, není-li život náležitě upraven, vede snadno k výstřednostem, druhdy i k přestupkům a těžším proviněním nebo zločinům. Je tudíž zapotřebí, aby v životě jednotlivce i rodiny byla **j.** odstraňována všemi prostředky, které způsobují změny, poměrům přiměřené. Po té stránce třeba dobře znáti ušlechtilé r a d o s t i ž i v o t a (viz t.) a osvojiti si dovednost, která dovede přivoditi občasné změny v bytě (i bez stěhování je to možné jiným uspořádáním, novou malbou bytu, letním bytem a p.), ve stravě, zábavě atd.

Jednoženství, které zavádějí v novější době i národové, kteří dosud hověli mnohoženství, je formou spolužití obou pohlaví, která po stránce vybudování rodiny jako základního článku společnosti národní má velkou přednost před mnohoženstvím, rovněž i pro výchovu dětí neobyčejně vážný význam. Vyžaduje však velké kulturní vyspělosti na straně mužově, neboť tento musí překonati přirozené pudy, jež u něho neohrožují plodnost, naopak ji umožňují. Nepřekonává-li je, vede to k prostituci a rozvratům. U žen mnohomužství naopak ohrožuje plodnost, takže přirozený pud vede k jednomužství a jen zvráceností tohoto pudu k mnohomužství nebo prostituci.

Jedovaté houby viz H o u b y j e d o v a t é a Tab. XIX.—XX. v díle I.

Jedovaté maso může býti dvojího druhu, buď že pochází ze zvířete, zahynuvšího nějakou nemocí, nebo že je vůbec již staré a přechází v stav hnilobný. Prvnímu případu brání sice zákony a prohlídky masa na jatkách a trzích, než přes to se stává, že do prodeje zejména na venkově dostane se potají na př. neprohlédnuté maso z vepřů, zahynuvších červenkou, nebo maso z dobytčat, zahynuvších nákazou plicní a pod. Tu jedná se pravidelně o velmi nebezpečné otravy choroboplodnými zárodky, kde nutno co nejrychleji zavolati lékaře, aby celkovou léčbu zařídil dle povahy otravy, kterou způsobuje hlavně *Bacillus enteritidis.* V druhém případě vyvinují se v mase starém, po případě již také larvami much obsazeném a zahnívajícím jedy lučebné, ptomainy, asi toho druhu, jaké obsahuje jed klobásový (viz t.), a léčba řídí se stejnými pravidly jako při tomto. Otravy toho druhu jsou častější, nežli je známo,

zejména nemístný zvyk dlouhého nakládání zvěřiny zavdává k nim často podnět a třeba průběh nebyl nejhorší, přečasto mívá za následek chorobu žaludeční nebo střevní několikadenní. Původcem otravy je tu *Bacillus botulinus* (viz Botulismus), jenž nalézá vděčnou živnou půdu i v šunce při kosti, salámech, cervelátech, jaternicích, rybách (odtud také název *ichthyonismus*) a p. Prozrazuje se špinavě šedým a doužkujícím zabarvením otrávených míst, jakož i zvláštním pronikavým zápachem.

Jedovaté potraviny a požitkoviny vyskytují se ve dvojím tvaru; buď otráveny jsou jedovatými přísadami, jimiž měla býti zdokonalena jejich barva, zevnější úhlednost a p. (to spadá v obor Porušování potravin, viz t.), nebo stávají se jedovatými nevhodným způsobem uschování. Všecky potraviny odkryté, vzduchu, prachu, mouchám a pod. přístupné jsou vděčnou živnou půdou pro plísně a bakterie, kteréž buď obsah jejich rozkládají, pro ústrojí zažívací nevhodným nebo jedovatým jej činí, nebo jsouce přímo choroboplodny v nich se rozmnožují a původem chorob při požití takových potravin se stávají. Po této stránce nejvnímavější půdou pro jedovaté organismy je mléko, rosolované maso, různé kaše, vařené brambory atd. Zvláště mléko z místností, v nichž anebo v jejichž sousedství rozšířeny jsou nakažlivé nemoci, je nebezpečné. Jsou známy hromadné otravy mlékem, v němž se nadmíru rozmnožilo *Bacterium coli commune*, otravy salátem bramborovým, v němž se rozmnožil mikrob *Proteus vulgaris* (v bramborách o den dříve uvařených); známy jsou otravy šlehanou smetanou cukrovinek, v jejíž bílkovině nalezl vděčnou živnou půdu *Staphylococcus pyogenes aureus*. Také stávají se potraviny jedovatými, byly-li uschovány v nádobách, z nichž vylučují se jedovaté sloučeniny, na př. v nádobách obsahujících olovo, v necínovaných měděných a pod., zvláště jsou-li potraviny kyselé, také v mosazných (vzniká i nebezpečná sloučenina zeleně listové s mědí), také pivo tekoucí trubkami, olovo obsahujícími, může býti otráveno. Některé potraviny vlivem úpravy (s kyselinami) po delším stání samy se kazí a v nich jedy se vyvinují, což platí zejména o houbách, snadno rozkladu podléhajících. Také vaření raci, humři, ryby a p. rozkladu podléhají a jedy vytvořují. Způsob úpravy potravin snižuje často jejich výživnost, zejména poškození vitaminů nebo lipoidů (viz t.) způsobuje, že se vyskytují poruchy výživy i nemoci jako po potravinách jedovatých.

Jedovaté rostliny obsahují více nebo méně alkaloidy a glykosidy, prchavé oleje i extraktivní látky, které buď jen podráždění anebo více méně těžké poruchy v ústrojí zažívacím a působením na nervy a srdce i smrt způsobují. Nejsou z těchto účinků vyloučeny ani rostliny, které slouží za potraviny nebo požitiny (mák, káva, čaj, brambory a p.); jiných pak používá se jako léčivých nebo k výrobě léků. Někdy jsou jedovatá jen semena, jindy kořeny a někdy celé rostliny. Prudce jedovaté ve všech částech jsou z našich rostlin aron, blín, bolehlav, durman, kozí pysk, ocún, rozpuk, jedovaté šťávy (mléka) ve všech částech obsahují rostliny pryšcovité, mák, locika jedovatá a klejicha, ostré, neméně jedovaté šťávy obsahují blatouch, pryskyřníky, sasanky, hlaváček, orlíček, plamének přímý. Prudce jedovaté kořeny, oddenky nebo hlízy mají čemeřice, kýchavice, oměj, kopytník, brambořík, posed, narcis žlutý, cibule mořská. V různých částech jsou jedovaty čičorka, chvojka klášterská, mandloň hořká, méně jedovaté jsou lilek černý, potměchuť, tabák, krabilice mámivá, halucha vodní, jasmínka, pupečník, náprstníky, konítrud, vraní oko, řepčík, konopí, bažanky, žabník, ďáblík, čilimník odvislý, chebdí, tis. Jedovaté látky obsahují a proto i z jedovatosti podezřelé jsou: rozchodník prudký, lašťovičník, samorostlík, pepřník, svlačce, všivce, oleandr, rojovník, dokonce i některé fialky, v cibulích a oddencích upolín, pivoňka, kosatec žlutý a sibiřský, narcis bílý, v plodech nebo semenech brslen, břečtan, klokoč, koukol, střemcha, zimolez. Velké množství jedovatých rostlin vykazují země subtropické a tropické; ty, které poskytují léčiva, jež i u nás jsou známa a užívána, uvedeny jsou zvláště.

Jedovaté záchovky (*konservy*) dosti často se vyskytují následkem toho, že nebývají dobře uzavřeny nebo zevně jsou nárazem, rezem a j. poškozeny (u francouzských a amerických častěji se to přihází), takže dovnitř vzduch vniknouti může; také však při některých se stává, že po delším uschování sůl nebo kyselina záchovky porušuje stěny nádoby (plechových krabic) a tím již nepěkného šedého vzhledu, nepříjemné chuti i jedovatosti nabývají; u amerických záchovek humrů nebo lososů dlouho na skladech uložených se to častěji vyskytuje. Jedovatý rozklad lze někdy také čichem rozeznati, jindy však ani zraku, ani čichu není to patrno a nebezpečí otravy je značné. (Srovn. Bombage.) Často má jedovatost jejich svůj původ v neopatrném postupu konservování; nákaza mohla do záchovky vniknouti před uzavřením, při špatném uzavření (mokrým a nečistým měchýřem, nebo nebyla-li dostatečně zničena konservováním. Zde nepomohou sebe lepší pat. uzávěrky, také ne všechny možné přísady cukru, soli, octa, hřebíčku, skořice a p., jimž se konservující moc připisuje, dokonce ani přísady lučebných prostředků. Záchovky, u nichž pokažení lze rozpoznati, buďtež bez výhrady z požívání vyloučeny i nebudiž zkoušeno převařováním, silným kořeněním a pod. prostředky aspoň na oko způsobilými k požívání je učiniti. Vůbec požívání záchovek, jichž doba uschování a původ není dosti bezpečný, buď na nejmenší míru obmezeno. Svěží potraviny jsou lepší, neboť nepostrádají mnohých aromatických látek a pro výživu důležitých solí, které v záchovkách přicházejí na zmar. Žádoucí je kontrola stáří záchovek, měly by vždy býti poznamenány známkou, stáří udávající.

Jedovatý sýr vzniká z nečistého mléka hnilobným zráním, které se nepříjemným zápachem prozrazuje, při čemž dílem hnilobné bakterie *Bacterium coli* nadmíru se rozmnožují, dílem i zvláštní jedy se vytvořují, jako na př. *neuridin*, jenž ve větší míře požit způsobuje i smrt, nebo *pyrotoxicon*, docela i ve zmrzlině mléčné zjištěný, jenž v amerických sýrech se vyskytuje. **J. s.** často nejen zápachem hnilobným, který i larvami mušími bývá zaviněn, se prozrazuje, ale často i hnědou tekutinou hnojůvkovitou, která pod obalovým papírem se najde. Kdo miluje „starý sýr", vždy nechť požívá ho ve skrovné míře a hledí zmírniti jeho ostrost máslem.

Jedy a odjedy (protijedy). Jedem zoveme v nejširším smyslu slova vše, co vniknuvši do těla je způsobilé vyvolati vážnou újmu na zdraví, nechť již trvalou nebo pomíjející. Může to býti i látka nejedovatá, která však teprve za jistých podmínek (na př. pokrmu, alkoholu, hromaděním, nadužíváním) v těle samém jako jed účinkuje, anebo látka sice nejedovatá, která zvenčí do těla nepozorovaně vniká (bakterie, plísně) a zde se teprv množí a rozklad otravný způsobuje, anebo konečně látka přímo jedovatá a přímo do útrob nebo do krve vniknuvší. Posléz jsou i **j.**, které chorobně rozpoložené ústrojí samo vytvořuje (*autotoxiny*), i zoveme zjev ten samootravou (*autointoxikací*). Ze všech těchto jedů však v obyčejném užším smyslu slova máme na zřeteli jen plynné nebo tekuté (po případě pevné, ale rozpustné) látky původu živočišného, rostlinného nebo minerálního, které ve styku s útrobami nebo krví přímo zjev otravy vyvolávají. — 1. Živočišné **j.** jsou celkem vzácné; viz Jed hadí a včelí jakožto jedy skutečně v těle živočišném přímo vytvořené (též *cantharidin*, viz Španělská moucha) a jed mrtvolný, muší, ústřicový jako **j.** podmínečně v živočišném těle vznikající nebo jím přenášené. Zato velmi hojné jsou jedy, které tělo samo si vytvořuje a jimi sebe nebo jiné otravuje. K těmto jedům náleží kyselina uhličitá, která otravuje tělo, městná-li se v něm, a vydýchaná otravuje zvířata i lidi, městná-li se jí v uzavřené místnosti více nežli 20%, kdežto 1—3% způsobují chudokrevnost, bledničku a ohrožují výživu. Má-li vzduch býti považován za dobrý, nesmí množství kyseliny uhličité býti větší nežli 4—10 d. na 10.000 d. vzduchu. 2. **J.** rostlinné a organické jsou velice rozšířeny; jsou to především alkaloidy (viz t. a jednotlivé, jako atropin, codein, coffein, hyoscyamin, kokain, morfium, nikotin, opium atd.) a glykosidy (viz t. a jednotlivé z nich, jako amygdalin, digitalin, solanin atd.) i nejrozmanitější soli ústrojných kyselin, kyseliny takové samy (pyrogallol, kyselina karbolová), anilin, také sloučeniny ústrojných látek s neústrojnými (viz na př. chloralhydrát, chloroform, nitrobenzol, kyanid draselný a j.) a různé étery, silice a alkoholy (viz t.), námel, jedy hub (viz Houby). Velikou důležitost mají z těchto bakterielní **j**-y (viz t.), nezřídka se přiházejí otravy **j**-y antiseptickými jako karbolem, lysolem, formalinem. 3. Nejrozšířenější jsou **j.** minerální *a*) plynné, jako kysličník uhelný, kyselina uhličitá (viz výše), chlor, četné uhlovodíky (svítiplyn, acetylén), kyselina siřičitá, čpavek, sirovodík, vypařený sirouhlík, éter, chloroform, kyanovodík atd.; *b*) pevné rozpustné nebo tekuté, jako fosfor, arsenik, arsenovodík, chlorovodík a vůbec leptavé kyseliny minerální (dusičná, sírová), žíraviny (čpavek, draslo, soda), leptavé soli (dusičnan stříbrný) i soli četných kovů i jiných prvků (antimonu, arseniku, chromu, olova, rtuti, mědi) atd. Jistou roli hrají také **j.** protihnilobné, t. j., jichž se používá k protihnilobnému ošetřování, jako na př. sublimát. Jinak rozeznáváme **j.** dle účinku. Jest veliké množství jedů, kterých lze požívati v nejmenších dávkách (neúčinných), aniž by příznaky otravy se dostavily, ano lze postupně uvyknouti bez následků zjevné otravy i dávkám větším a státi se immunním proti dávkám velmi silným. Tak na př. celé množství jodu ve žláze štítné, jejíž účinná součást nejnověji objevena v thyrosinu a od níž normální funkce životní jsou závislé, nečiní více nežli několik miligramů. Také vitaminy, jež obsaženy jsou ve velice nepatrných množstvích, mají přes to dalekosáhlé účinky. Jed hadí usmrcuje silného muže ve množství několika málo miligr. Totéž platí o jedu záškrtu. Ale to vše jsou ještě číslice příliš veliké. *Bacillus botulimus*, který tvoří t. zv. klobásový jed v mase a konservách, myši usmrcuje již ve množství 0·000.003 ccm. Kyselinou žaludeční se jedovatost stupňuje tak, že dávka představuje číslo s 20 nulami za desetinnou tečkou. I když člověk podléhá teprve dávce několiktisíckrát větší, představuje tato dávka ještě číslo nekonečně malé. Čajová lžička tohoto jedu mohla by ohroziti celý národ. V malých dávkách stává se jed častěji užívaný i potřebou, které nelze se snadno a náhle ani bez nebezpečí vzdáti, a konečně při dlouhém užívání i malých dávek dostavuje se přece otrava, byť nejevila se příznaky akutními (viz na př. alkoholismus, morfinismus, coffein, nikotin atd.), ale přece často truchlivě končícími. Mnohé **j.** v dávkách poněkud větších (účinných) mají i účinky léčivé, ale zde třeba již velmi pečlivě rozpoznávati u jednotlivých jedů hranici dávky, při které přestává účinek léčivý a dostavuje se účinek jedovatý (*toxický*), jemuž sice člověk ještě nepodléhá, aby zahynul, nicméně pociťuje, nechť je již nemocný nebo zdravý, účinky škodlivé; a často jen malý krok dělí takovou dávku od dávky smrtné. Tyto dávky jedů jsou co do množství velmi různé, jednak dle účinnosti jedů, jednak dle podléhavosti jednotníků. Účinnost jedů závisí nejen od jejich vlastní podstaty a lučebného chování se

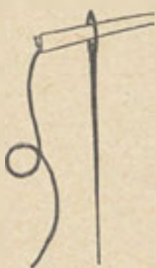
v těle, ale i od způsobu podání; všeobecně lze říci, že jed podaný v stavu pevném účinkuje mnohem později nežli jed tekutý, a tento opět později nežli jed otevřenou ranou nebo vstřiknutím pod kůži do krve vniknuvší; ovšem i v tom jsou výjimky, neboť některé j. vstřiknuty pod kůži nemají jedovatého účinku, jaký mají v žaludku, nebo naopak j. prudce účinné v krvi mohou bezpečně býti vyssáty ústy nebo i polknuty, protože v žaludku účinku jedovatého nemají, buď že se zas hned vyloučí (průjmem, dávením, močí), po případě játry, mikterem, žaludeční nebo střevní sliznicí neškodnými učiní, v těle se uloží, neutralisují, okysličí nebo jinak rychle v nejedovaté látky přemění, obdobně, jako látky nejedovaté někdy rozkladem v žaludku v jedovaté se mohou přeměniti. Ale účinek všechen projevuje se zas ještě různě, je-li na př. žaludek plný nebo prázdný, vyhladovělý (v takových případech účinkují smrtelně i věci, po nichž by sytý, zdravý člověk sotva zvracel), je-li jednotník postižený mladý nebo starý, silný nebo slabý, zdravý nebo chorý, odolný nebo snadno podléhající, choulostivý, a konečně mnoho tu znamená individualita, plemeno, zvyk atd. U některých lidí má velký vliv i pouhá domněnka jedovatosti (*idiosynkrasie*), takže i látky zcela neškodné mohou u nich účinky otravné vyvolati (viz I d i o s y n k r a s i e). Tak ovšem je možno, že dávka jedu, pro množství osob neúčinná, může býti pro někoho prudce jedovatá. Ze všeho je patrno, že chemismus jedů je věc velice složitá a že tudíž při užívání nebo podávání léků šetřiti jest vždy největší opatrnosti a vůbec říditi se jen předpisy lékařskými. Jak chovati jest se v případech nahodilé nebo zúmyslné o t r a v y viz O t r a v a a jedy jednotlivé. Jedovatý účinek jedů ruší o d j e d y jichž užití (viz t.) závisí od toho, je-li účinek jedu m í s t n í nebo v š e o b e c n ý. Místní spočívá v proměně jen přímo postižených tkání a částí těla, a protijedem třeba opět přímo na postižené místo účinkovati; na př. kyselina slabší leptá kůži tam, kam byla kápnuta, aniž by účinek její se dále šířil, prudčí dráždidlo však způsobuje zánět i v širším okolí postiženého místa, naproti tomu jiné nezpůsobují viditelného podráždění na místech, kam vnikly (na př. v žaludku), ale onemocní celé tělo, svaly, nervy, žlázy nebo i vzdálenější ústroje, jako ledviny, mozek atd. následkem toho, že jed mění skladbu krve nebo s ní kolujc a vniká do celého těla. Tuto činnost jedu sledovati a napodobiti musí také protijed či odjed (viz t.).

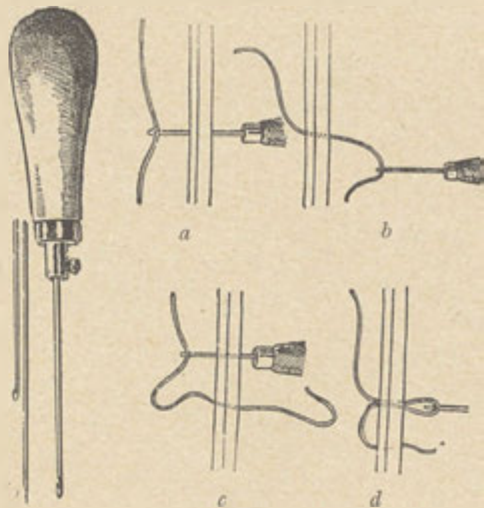

Obr. 214. *Jeffersonia diphylla.*

Jeffersonia, mnoholetá dřišťálovitá bylina z Virginie (*J. diphylla* = *Podophyllum virg.*, obr. 214.), vhodná pro polostín domácí zahrádky, kde jí možno poskytnouti půdu písčito-vřesovinnou. Množí se dobře z jara odnoží, pod zvonem ve vlhku drženými do zakořenění.

Jehelník je poduška, obyčejně jen pilinami, pískem, vlnou, hadříky neb peřím podřízené jakosti vycpaná a k zapichování jehel při šití určená; má-li sloužiti i jako držadlo látky šité, dělá se větší a vyplňuje pískem nebo kamenem, aby byl těžký, a opatřuje háčky, za které se látka šitá může zadržeti.

Jehla, nástroj k šití a vyšívání ručnímu i strojovému, musí býti z dobré oceli; dobré pověsti požívají j-ly anglické, augšpurské a norimberské; jest nicméně vždy dobře nějaký vzorek vyzkoušeti. K tomu cíli hledíme j-lu zlomiti; zlomí-li se za silného odporu a plocha lomová je hladká, jest ocel dobrá; ohýbá-li se j. nebo láme za slabého odporu a lomová plocha je nepravidelná, jest ocel špatná. *a*) J-ly p r o š i t í r u č n í číslovány jsou 1—12, číslo vyšší značí j-ly tenčí, při každém čísle jsou pak zastoupeny tři délky: j-ly k r á t k é, p o l o d l o u h é a d l o u h é; čím jemnější je j., tím drobnější steh dá se jí prováděti; číslo však volíme se zřetelem k jemnosti látky a délku se zřetelem na povahu práce; na př. k šití bílého prádla volíme j-ly polodlouhé a spíš kratší, nikdy dlouhé (č. 8 12), k šití šatů dlouhé.


Obr. 215. Navlékání do jehly.



Obr. 216. Ruční dratvová jehla „Famos". *a*) Jehla se z venčí bez nitě vrazí. *b*) Nit se do ní navleče. *c*) Jehla se zpět protáhne a zas vedle prázdná dovnitř vrazí. *d*) Vytaženou kličkou se zevně nit protáhne. (Viz obr. 217.)

(Zásoba č. 5—12 má býti vždy po ruce.) Použitím křivé j-ly vznikají stehy nepravidelné. Nejnižších čísel používá se k vyšívání, látání a p. pracím. Dlužno také přihlédnouti, aby ouško (otvor j-ly) bylo hladce vybroušené, spíš širší nežli delší, aby se niť jím nezdrhovala nebo nepřeřezávala; má také vždy býti j. o něco silnější nežli niť, aby tato lehce mohla býti protahována. Činí-li navlékání obtíže, lze si pomoci snadno žlábkem z papíru do ouška jehly přišpičatělým (obr. 215.). Dobrou pomůckou je také navlékati bílé j-ly proti černému plátnu, černé proti bílému. Kdo mnoho vyšívá, chrání si dobře prst anglickou náplastí, která prst ohebnosti nezbavuje. Šicí j-lu neradno zachycovati mezi rty, neboť se snadno spolkne.

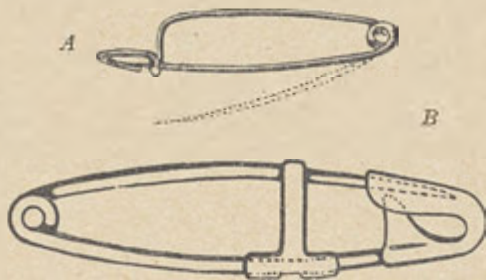


Obr. 217. Navlečená nit se protáhne a oba konce pevně utáhnou. Hotový steh. (Viz obr. 216.)

Obr. 218. Jehly chirurgické.

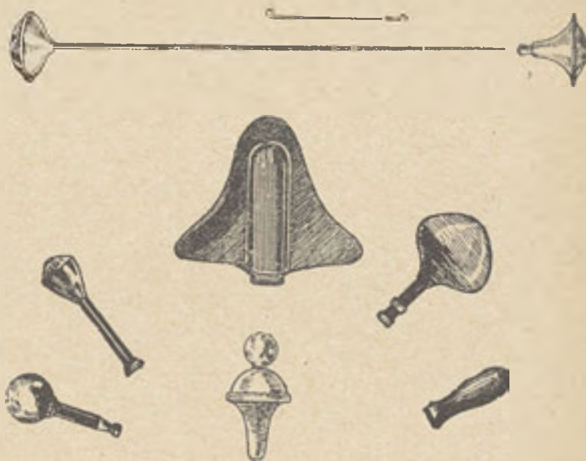
b) J-ly pro šicí stroje jsou číslovány dle své síly. Při koupi třeba vždy zjistiti, je-li j. náležitě broušena a není-li nikde zarezivělá. Rezivění jehel zabrání se, napráší-li se do balíčku trochu prášku talkového. Ostatně papír, v němž jsou baleny, sám dosti rezivění brání, nepřijdou-li přímo do mokra. Také potření prstů tímto práškem zabraňuje černání j-ly při šití. Čistiti lze zčernalé nebo zrezivělé j-ly protahováním skrze polštářek, naplněný ocelovým práškem. J-ly s modře kalenými oušky mají tyto konce měkčí, méně lámavé, tak zv. patentní j-ly mají ouško pozlacené; jisté druhy opatřeny jsou pod ouškem zářezem, podobným *y*; tento druh je prý velmi pečlivě pracován. J-ly šicích strojů lámou se lehce v hustých stezích, zvláště je-li šitá látka tvrdá. Natře-li se však stehová čára několikrát bílým mýdlem, proběhne jehla hladce i nejtvrdší a nejsilnější látkou, aniž by se zlomila. — *c*) J-ly dratvové k prošívání tlustých látek, podešvů domácích střevíců a p. jsou výhodou, kde není k tomu účelu těžšího šicího stroje. Jehlou „*Famos*“ (obr. 216.) lze šíti stehy jako strojem pevné, byť i ne tak rychle, ale přece pohodlně, beze vší námahy. Postup šití znázorňují připojené obrázky (Internationale Schnittmanufaktur, Drážďany). — *d*) J-ly chirurgické k sešívání ran a obvazů jsou stočené (obr. 217.), aby se zabránilo poranění vzdálenějších částí. (Srovn. Niť a Šití i Jehlomalba.) — *e*) J-ly pletací jsou pouhé dráty bez oček se špičkami zaoblenými. Také na tkacích stavech vyskytující se dráty dřevěné i kovové a různě utvářené zovou se j-ly.

Jehlice jsou jehly ozdobné nebo k jiným účelům praktickým kromě šití sloužící. Ozdobné slouží k připínání klobouků k účesu nebo k výzdobě účesu sama, k výzdobě kravat, jabotů i jiných součástí úboru, jiné kromě výzdoby



Obr. 219. Jehlice pojistky: *A* uzavřená v pojistném oušku (čárkovaná čára značí jehlici otevřenou); *B* s poutkem, které chrání před zraněním vyskočivší špicí jehlice.

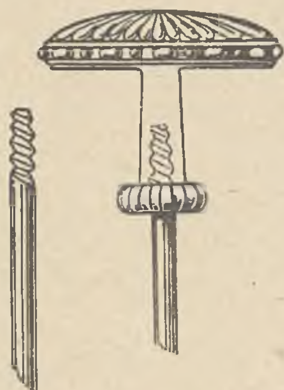
slouží zároveň k spínání bluz, boa, šálů a pod. Zvláštní praktický účel mají *a*) pojistky j. (obr. 219.) k pouhému spínání; jsou proto z drátu obyčejně mosazného, jindy kaleného, cínovaného nebo lakovaného železného, mědčného a p., spirálovitě na jednom konci stočeného, aby se docílilo jisté pružnosti jehly, která špičkou zatkne se do poutka na druhém konci jejím upevněného. Poutko brání, aby se j. nemohla otevříti, a zároveň její špičku ukrývá, že nemožno se o ni bodnouti. Bezpečnější po té stránce jsou j., kde špička je uzavřena pouzdrem a její vypnutí chráněno poutkem (obr. 219.).



Obr. 220. Jehlice klobouková a ochranné násadce na její hroty, které dle mody se mění.

Takových jehlic používá se s prospěchem také při spínání obvazů u nemocných, k spínání a vyvěšování dlouhých sukní, zejména při cestování, za počasí deštivého a pod. *b*) J. ozdobné jsou druhdy i zlaté a drahokamy zdobené, což podléhá dílem módě, dílem uměleckému vkusu doby. Sklářský průmysl severočeský vyrábí mnoho vkusných j-c, zejména do vlasů a klobouků, s hlavicemi skleněnými různo-

barevnými i různě broušenými. Některé j. místo jednoho bodce mají i dva. Těchto jehlic používá se k připínání klobouků a obecně se nařizuje, že jejich hroty musí býti chráněny; dámy, které opomíjejí tohoto opatření, jsou vyloučeny z dopravy na železnicích, elektr. drahách a p. Pařížanky brání se proti tomu z důvodu, že jehlice na obou koncích knoflíkem opatřená ruší soulad, a používají jehlic jen právě tak dlouhých, aby druhý konec s hrotem nepřečníval a nikoho neohrozil; to je umožněno tím, že knoflík jehlice může býti odšroubován, aby do něho drát jiné délky mohl býti zašroubován, jak je toho právě potřebí (obr. 221.) — *c*) **J.** kadeřivé na vlasy (na místě škodlivých kadeřítek horkých nebo různých přípravků

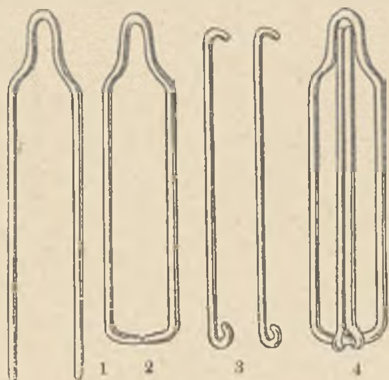


Obr. 221. Jehlice do klobouku s vyměnnými dráty libovolné délky.



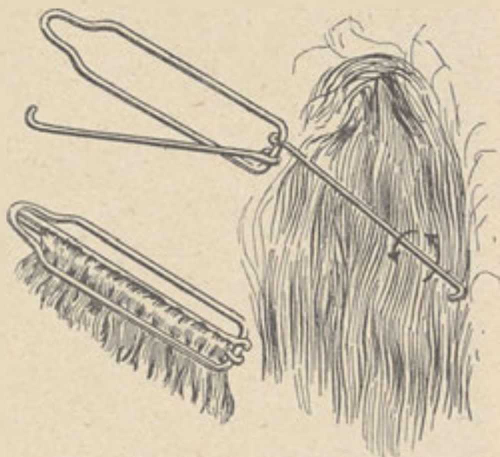
Obr. 222. Jehlice kadeřivá z drátu obýbaného.

(viz t.) jsou prostě z drátu zvlněného (obr. 222.) nebo obyčejných vlásenek, t. j. z drátu rovného (obr. 223.) upraveny. V prvním případě se vine cůpek (vrkoč) spirálovitě a jehlice



Obr. 223. Sestavení kadeřivé jehlice z vlásenek (drátu rovného).

se může i různě ohnouti, v druhém případě se celý pramen vlasu prohýbá přes příčky jehlice (obr. 224.) — *d*) **J.** pletací jsou rovné dráty ocelové, dřevěné nebo kostěné. Jsou-li drsné, takže se jimi špatně pracuje, otrou se nejprve důkladně hadříkem, olejem namaštěným a pak vyleští se talkem, jenž všechnu mastnotu odstraní. K spravování punčoch se párajících doporučuje se pat. j. „*Clapa*", kterou se poškozené místo nejen lehce a rychle, ale i hladce zaháčkuje (obr. 225.) — *e*) **J.** vlasové, kterými zejména součástky účesu se spínají, jsou buď jednoduché drátěné vlásenky (obr. 223.) nebo pouhé spony (viz t.).



Obr. 224. Práce s kadeřivou jehlicí.



Obr. 225 Zaháčkovací jehlice „Clapa" v práci.

Jehličí, listí jehličin, obnovuje se zdlouhavě; spadané přikrývá lesní půdu, pro niž je škodou, když se jako stlaní do chlévů shrabuje. Svěžího se používá za přísadu do jehličnatých koupelí (viz t.).

Jehličiny, konifery, nahosemenné jevnosnubné dřeviny, jichž asi 300 druhů roste v studeném a mírném pásmu; vzácně odhazují své listí každoročně (modřín a jinan = ginko). Borovice, jalovec, jedle, modřín, smrk a tis zastupují je v našich lesích, z cizích v sadech a zahradách pěstují se *Araucarie, Tsuga, Pseudotsuga, Cedrus, Thuja, Chamaecyparis, Cryptomeria, Thujopsis,* vzácně i *Sequoia* = mamutí strom a p. **J.** pěstují se ze semene ve školkách v setbě řádkové a semenáčky se včasně přepichují a posléz ven

vysazují. To ještě daří se dosti dobře za vlhkého jara, ač i tu často nutno dosazovati; proto se tento způsob pěstování provozuje ve velkém u jehličin, jichž semeno je laciné. Pro zahradu vyséváme semeno z jara pod sklo ve vlažném pařeništi nebo skleníku. Vyklíčení trvá nejméně 14 dní, často $1/4$ roku i déle; semenáčky se pak přepichují ven, pokud se jedná o druhy choulostivé, do květníků. Řízky mohou se množiti kromě araucarií, borovic, jedlí a smrků skoro všechny ostatní zvláště *Thuja*, *Chamaecyparis*, *Cryptomeria*, *Thujopsis* a *Juniperus*. Přesazování vzrostlých stromků může se zdařiti jen s celým balíkem kořenů a jen za nejvlhčí pohody na podzim nebo záhy z jara. Třeba však půdu kolem kmene krýti silnou přikrývkou kravského hnoje nebo mokré rašelinné měli. Nemají-li sazenice na kořenech dosti země, nebo není-li počasí dosti vlhké, nutno i půdu, která přijde mezi kořeny, promíchati rašelinnou mělí a dobře proliti vodou, krýti vysazený stromek plachtou a přes tuto vydatně zalévati.

Jehličnaté lázně připravují se ze silného odvaru jehličí a mladých větví smrků a borovic, kterýž obsahuje hlavně pryskyřice, terpentýn a organické kyseliny, hlavně mravenčí a éterické oleje. Nebo se používá lihového extraktu. Odvar nebo extrakt přidává se do teplé vody s počátku 1—2 l a 1—2 čajové lžičky éter. oleje, což se dle účinku vždy po 3—4 dnech stupňuje o 1—2 litry a 1—2 čajové lžičky. V novější době se to zjednodušuje přidáváním n o v o p i n u v pilulkách. **J. l.** způsobují příliv krve do povrchu kůže, jsou to tedy koupele dráždivé; éterické součástky pronikají do těla pokožkou a do plic a vylučují se zase močí (která nezřídka má příznačný zápach po fialkách), což má osvěžující a posilující účinek. Hodí se **j. l.** hlavně pro ty případy, kde třeba se vyhnouti vyšší teplotě a přece docíliti silnějšího podráždění kůže.

Jehličnatý olej je: *a*) b o r o v i c o v ý, získaný destilací dehtu; používá se ho do fermeží; *b*) k l e č o v ý, získaný destilací z jehličí a pupenů kleče; používá se ho ve voňavkářství; *c*) s m r k o v ý, destilát z jehličí smrkového, používaný hlavně do jehličnatých lázní a v kosmetice; *d*) j a l o v c o v ý z jalovčinek; používá se do jehličnatých lázní a do jalovcových likérů.

Jehlomalba jest nejdokonalejším odvětvím odstínovaného plochého vyšívání. Způsobem tím, jenž svůj pravzor má ve vyšívání japonském, (obr. 226.), provésti lze předlohy přírodní i ornamenty umělé ve všech barvách a tónech od skvěle bílé do černé, takže v provedení neliší se od skutečné malby. Od plochého vyšívání odstínovaného liší se tím, že při tomto jednotlivé plochy ornamentu vždy jen v jedné barvě jsou odstínovány (na př. z tmavě červené až do běla a p.), kdežto při j-bě na jedné ploše různé barvy se střídají a stehy ploché d o s e b e n a v z á j e m z a s a h u j í a stínu i světla různými barvami se dociluje; počíná se při tom vždy nejsvětlejšími a tóny tmavší se přidávají, při čemž vždy jehla z části již vyšité se vyvede a nekrytou ještě částí formy dolů propíchne. Provádí se tak nejen malba květů a větévek, ale i malba zvířat a krajin. Při stínování květů jest nejlépe počínati ve středu, pokračovati nejdřív k jedné, pak



Obr. 226. Malba jehlou (vzor japonský.) Vrána ve sněhu.

k druhé straně, čímž jednak nejlépe rozdělení stínu, jednak správné polohy stehů se docílí. Směr stehů řídí se ovšem povahou předmětu; na př. lístky květní stehují se paprskovitě od spodu vzhůru, listy zase směrem od hlavního nebo



Obr. 227. Část převěsu se smuteční vrbou, provedená jehlomalbou Fl. J. Hoselovou.

i od postranních žeber; stehy mohou býti libovolně dlouhé a také přípustny jsou všechny druhy stehů, jen když obraz věrně podávají; může se na př. pro traviny užíti i žebérkového stehu, uzlíčkového pro tyčinky a prašníky a v takových případech možno vzíti útočiště i k různému vyšívacímu materiálu, vedle vlny a hedvábí třeba i k vyšívací šenilce a pod., čímž ovšem se teprve zvláštních půvabů docilůje. Při malbě krajin používá se v Evropě také aplikace (viz v díle I. Příl. I. t II.) nebo i skutečného podmalování. Angličanka Florence Jessie Höselová zdokonalila techniku řadou nových stehů a nových prostředků, mezi něž patří i to, že si látky potřebné sama barví, pořizujíc tak stolové pokrývky, stolůvky, závěsy, lambrekýny, povlaky desek atd. (obr. 227.).

Jehlová práce na rozdíl od jehlomalby jest vyšívání bílé v plochém ornamentu na tylu



Obr. 228. Jehlová práce na tylu.

(obr. 228.), jež zahrnujeme také v pojem p r o t a h o v á n í (viz t.).

Jehně, mládě ovčí do stáří prvního roku, které od prosince (u nás obyčejně až od února) do dubna (místy do května i do června) přichází do trhu a je oblíbenou lahůdkou. Raná jehňata mají maso jen tehdy chutné, jsou-li odkrmována mlékem, nicméně nevyrovná se toto nikterak masu jehňat pozdnějších, která se pasou, nebo dostávají jadrnější píci. Také jest jakost masa různá dle plemene, jemnovlnná mají maso měkčí a méně jadrné nežli jehňata hrubovlnná. Na našem trhu masném nevyskytují se jehňata letní, která by velmi byla vítána na podzim a poskytla by maso chutnější nežli jehňata jarní. Z jehňat kromě masa upotřebuje se kožišiny. Viz J e h n ě č í k o ž i š i n y.

Jehněčí drob (srdce, jazyk, játra a plíce) uvařený v málo vodě nebo slabé polévce se zeleninou, zadělaný pak studenou vodou a nakrájený drobně, poskytne chutnou krmi s růžovou máslovou jíškou, špetkou kmínu, kouskem cibule, bobkového listu s tymiánem, 2—3 zrnky pepře, s polévkou, v níž byl uvařen, trochou soli, citronové šťávy a kůry (také trochou octa nebo bílého vína) a žloutkem ve smetaně rozkloktaným.

Jehněčí hlava platí za lahůdku, upravuje se vařená se zeleninou, nadívaná telecí nádivkou a míšeninou z jehněčího drůbku, roštěná i smažená (když byla dříve povařena nebo udušena). Smažená se podává s remouladou.

Jehněčí jazyk se dusí v zelenině a tučné polévce a pak se obalený houskou smaží na rošti, nebo obalený vejcem a houskou smaží obvyklým způsobem.

Jehněčí játra uvařená utrou se s máslem, solí, pepřem a trochou květu. Napěchují se do tvořítka a vyklopená se krájejí na řízky.

Jehněčí kožišina (*lamb'skin*) s krátkou, jemně kučeravou, bílou nebo na černo obarvenou vlnou přichází do obchodu z různých zemí; nejproslulejší je hnědý a s t r a c h á n (viz t.), nejkrásnější p e r s i á n z Buchary a jemu podobný polopersián čili širas z Persie; malé tatarské kožišinky zovou se m e r l u š k y; tyto se často barví černě, nabývají tím pěkného lesku, ale kůže se poškozuje; kožišiny nenarozených jehňat perských jsou m o i r é o v i t é (z bucharských ovcí široocasých), u k r a j i n s k é jsou šedé, černé, lehce zkypřené a v kůži silné. Z Anglie a Holandska přichází **j. k.** levnější, hlavně na čepice, z jehňat mladých, brzy poražených nebo zahynulých (hlavně z Buenos Ayres) nebo z nožiček dovedně, ale velmi pracně sešívaných.

Jehněčí maso má míti svěží, bledě červenou barvu a náležitou tuhost; je-li červenější, měkké, dokonce má-li tuk zažloutlý, dlužno je zavrhnouti. Na rozdíl od jiných ssavců dává se tu podobně jako u drůbeže přednost přednímu masu, byť i přední čtvrti byly méně masité; ze zadní čtvrti je zvláště ještě oblíben hřbet, ač různým způsobem i z kýty chutná pečeně se připravuje. Z předku upravuje se zvláště hrudí nadívané, z nejlepších kousků od žebra dělají se kotlety, jež se buď jen na rošti pekou nebo narychlo dusí a s masovým polevem a zeleným hráškem se podávají, také se žampiony a petrželí odušené a telecí nádivkou pokryté s jemnými bylinkami a citronovou šťavou v máslovém těstě na plechu pekou, celý předek se peče po anglicku na rožni, nebo dříve ovařený a pak vejcem a houskou obalený smaží se a podává s bílou vinnou omáčkou nebo se špenátem, také obyčejným způsobem na pekáči za pilného navlažování máslem se peče, nebo v polévce uvařený se upravuje s citronovou omáčkou, peče se také se žampiony, nebo s paprikou nebo sardelí upravuje, s podpouštkou zadělává a j. Ze zadku hřbet a kýta pekou se obyčejným způsobem s máslem, také hřbet slaninou protýkaný a na rožni nebo na pekáči s máslem pečený je chutný, kýta pečená se slaninou nebo na divoko upravená s jalovcem, bylinkami, šalotkami a červeným vínem a pečená pak s máslem a upravená s kyselou smetanou, také se sardelovou míšeninou dušená, s paprikou upravená je velice chutná. Kýta krájí se na řízky, jež v obalu z vejce a housky, se solí, pepřem, muškátem, petrželí a citronovou korou se smaží nebo roští. Po turecku se upravuje s rýží tak, že sama nejdřív odblanovaná a

spařená se uvaří a na kostky nakrájí, které se dusí na másle s cibulkou, paprikou a pepřem a pak míchají s rýží uvařenou v polévce, v níž se kýtka vařila s několika mandlemi a 3 lžícemi melasy. Míšenina se pak ½ hod. peče. Konečně se **j. m.** vařené nebo pečené bez kostí upravuje v rosolu. **J. m.** jsouc dosti vazivem a tukem prorostlé je živné a při tom lehce stravitelné.

Jehněčí nožičky povařené ve vodě a udušené na měkko se zeleninou a bylinkami marinují se v oleji s estragonovým octem, petrželí, cibulkou a pepřem a pak v obalu se smaží.

Jehněčí okruží (srov. Okruží), vařené dvě hodiny ve vodě se zeleninou a kořením a v polévce své vychladlé, dochází upotřebení buď na koláčky rozkrájené nebo usekané a pak produšené v omáčce, jež z oné polévky se upraví s jíškou, petrželí, pažitkou, majoránem a bílým pepřem. Také se tak s ním upravuje často **j.** hlava.

Jekasol viz Jaterní tuk.

Jektání zuby bývá zjevným příznakem třesavky při záchvatech nemocí horečných, někdy však povstává i ze silného mrazení a rozechvění nervového.

Jelec, proudník (*Squalius leuciscus*, obr. 229.) jest z těch ryb, jež zahrnují se jménem bělice (viz t.); žije ve vodách proudících dosti hojně a má také maso chutnější než ostatní bílé ryby. Hájí se v době tření od 1. března do pol. června, kdy také není chutný, a nemá



Obr. 229. Jelec čili proudník.

se nikdy chytati kratší nežli 25 cm, ač v té velikosti se zřídka vyskytuje. Nejlepší je vařený na modro nebo pečený na másle, ač se obyčejně smažívá, nejlépe se však zužitkuje do míšenin.

Jelen (*Cervus elaphus*), přežvýkavec, jenž počítá se k zvěři vysoké neboli červené; samec paroháč, jenž parohy své každoročně střídá a při tom novými výsadami rozmnožuje, dorůstá váhy 150—250 kg, zřídka více; samice neboli laň ho nedostihuje, bývajíc 100—150 kg těžká. **J.** hájí se od února do dubna (na Moravě od ledna do června), laň od února do července (na Moravě až do října), v Čechách od května, na Moravě od července odstřelují se **j**-i až do prosince, nevyjímajíc ani dobu říje, která počíná koncem srpna nebo počátkem září a trvá 5—6 týdnů; v té době však maso pozbývá tučnosti a šťavnatosti; ke konci říje zapáchá také prkem či jak obecně se říká kozlovinou, takže nijak není chutné; dáváme v ten čas proto vždy přednost jen slabším **j**-ům nebo šmolkám (jalovým laním), u kterých se s touto vlastností nesetkáváme. Laň klade v květnu a červnu 1, zřídka po 2 koloušich, jež odkájí až do nového obřeznutí, sluje pak kolouch po sv. Martinu špičákem, v následujícím roce vidlákem, po dalším roce, kdy jeho parohy mají již po třech výsadách, šesterákem atd. Maso **j**-ů starých je tuhé a může teprve po del-



Obr. 230. Jelen čarami dělený dle druhů masa: 1. kýta, 2. hřbet, 3. žebra a pupek, 4. plec.

ším odležení a zvlášť pečlivé úpravě býti požíváno, naproti tomu maso **j**-ů mladých, do 3 let, šmolek a laní, zvláště pak kolouchů jest šťavnaté, chutné a dobře stravitelné při značné výživnosti. Vždy zasluhuje přednosti maso ze zvířat se srstí hnědou před masem ze zvířat se srstí červenou nebo rezavě hnědou. U mladých **j**-ů jest tuk silně nasazený, sklovitého a lesklého vzhledu. Maso laní jest nejchutnější na podzim. **J.** vysekává se dle připojeného náčrtku (obr. 230.). Za nejlepší pokládá se hřbet (2) a hned za ním kýta (1), podřízenější jakosti jsou žebra a pupek (3) i plec (4). Kromě těchto částí upotřebují se i části krku, játra, parohy, tlama, uši a lůj (viz t.).

Jelena, jméno ženské, tolik jako Helena.

Jelení játra čistě vypraná a odžilkovaná se buď vaří ve slané vodě ¼ hod. a pak ustrouhaná upravují v kašovinu s vejci, strouhanou houskou, máslem, cibulkou, solí a muškátem, kteráž kašovina se ve formě slaninou vyložené a slaninou přikrytá jako paštika ¼ hod. peče, nebo se přímo pekou rozkrájená s cibulkou, pepřem a solí na másle (omáčka rozředěná polévkou se zahustí moukou a okoření trochou skořice s octem), aneb se smaží v celosti obalená vejcem nebo máslem a moukou nebo strouhanou houskou a podávají pak obložená jemnou zeleninou.

Jelení jazyk zove se pečivo mandlové, jež pořídí se z vejce utřeného s 50 g prosátého cukru, trochou citronové kůry a 50 g jemné mouky. Toto těsto se rozprostře tenounce na plech máslem namazaný a posype navrch drobně usekanými mandlemi, upeče se v mírně horké troubě a rozkrájí hned na úzké proužky, které ještě za tepla přes váleček se zohýbají.

Jelení lůj je z nejlepších mastnot, jež mají hojivý účinek na povrch kůže. Rozpraskaná kůže, tvořící se lišej zejména na tváři u dětí i chůzí rozbolavělé nohy hojí se pod náplastí nebo nátěrem z rozhřátého j-ho loje velmi dobře. V obchodě přichází **j. l.** v tabletkách, avšak zřídka již úplně čistý, často však lojem hovězím nebo skopovým porušený.

Jelení maso nejšťavnatější poskytuje hřbet (srovn. J e l e n) dobře odleželý, jenž protýkaný slaninou peče se na másle v pekáči přikryt papírem promaštěným, nebo se také zprvu jen dusí se zeleninou, kořením a octem a pak vejcem a strouhaným chlebem (s cukrem a skořicí) obalený a máslem zacezený se peče a podlévá omáčkou z dušeniny. Tak upravený je chutný s některou ovocnou omáčkou (rybízovou, šípkovou, višňovou). Také se upravuje marinovaný v oleji s citronovou šťavou, načež se peče a obkládá lanýži na másle dušenými. Angličané jej pekou na rožni, což vyžaduje 3 hodin, a podávají k němu rovněž rybízovou omáčku nebo omáčku z usekaných cibulí, petržele, pepřových okurčiček a bobkového listu s bouillonem a octem svařenou. Francouzi upravují k tomu omáčku ze šťávy z pečeně odkapující s bílým vínem, estragonem a šalotkou. Má-li se hřbet naložiti, nechává se dříve bez marinády odležeti a pak teprv uloží jen na dva dny do marinády z jemného oleje a octa s cibulí, jalovcem a kořením (pepřem, bobkovým listem, majoránem, tymiánem a novým kořením). Peče se pak protýkaný slaninou a upravuje s vlastní nebo smetanovou omáčkou. Podobným způsobem jako hřbetu používá se i kýty, která však více času potřebuje k svému propečení; proto se také dříve důkladně naklepe a často ještě před pečením delší dobu dusí; také se jen dušená se zeleninou a kořením požívá. Napolo udušená se máslem nechá prosáknouti a pak v omáčce ze své dušeniny s bílým vínem se dodušuje. Angličané ji pekou na rožni v obalu těstovém (těsto z mouky, vajec a soli), což trvá 3—4 hodiny. Z předku nejvíce ještě váženo je h r u d í, které se roští nebo nadívané peče. Do nádivky používá se masa z jakékoli zvěřiny, také vepřového nebo jeleního ze žeber a pod. Maso od žeber upravuje se jako roštěná, kotleta a p. Drobnějších odřezků z hrudí, krkovice, plecka lze užíti po způsobu guláše, jako míšeniny (ragoût) se slaninou, cibulí, kořením a p. Také zbytky dušeného nebo pečeného j-ho masa s polévkou a bílým vínem upravují se v chutnou míšeninu.

Jelení paroh nebo také krátce roh býval druhdy často rozvařován do rosolů, kdežto nyní se obyčejně používá telecích nožiček nebo náhražků, jako je želatina, vyzina a p. Tu a tam připravuje se přece ještě rosol pro nemocné z mladých, ještě měkkých parohů; 125 g oškrábané měkké dužniny svařuje se ve 3 l vody, až zbude tekutiny jen $\frac{3}{4}$ l, tento zbytek se povaří se $\frac{1}{4}$ l malaga, šťavou 4 citronů nebo pomerančů a přislazený 250 g cukru podává se nemocným jako posilující strava teplý k pití, nebo vychladlý v kouscích. Ukazuje-li se při vaření na povrchu kalná a mastná tekutina, sbírá se ssavým papírem. Suchou destilací rohu získá se dehet, známý jako o l e j z j-ho r o h u, jehož se používalo proti obtížnému hmyzu. Sůl z j-ho rohu je s a l m i a k (viz t.) a líh z j-ho rohu č p a v e k (viz A m m o n i a k).

Jelení roh viz J e l e n í p a r o h.

Jelení tlama srovn. J e l e n í u š i.

Jelení uši z mladších zvířat poskytují klihovatou chrupavčitou hmotu, která s podobnými součástkami tlamy a noh dává dosti chutný pokrm nebo součást masitých salátů. Třeba tyto částky spařiti, načež se kůže stáhne a chrupavčitý základ v studené vodě ochlazený rozkrájí se na tenké lístky nebo nudle a dusí se pak s lanýži, rovněž na koláčky nakrájenými a trochou citronové kůry na másle, při čemž zaprašuje se strouhanou houskou a podlévá pozvolna silnou hnědou polévkou.

Jelenice: 1. K ů ž e j e l e n í, jako zámiš (jircha) vydělaná; kůže máčí se v teplém (35° C) roztoku soli kuchyňské a kamence několik hodin, pokožka se pak hluboce seškrábe a zbývající jircha se valchuje, pověsí na několik hodin na vzduch a znovu napouští tukem; to se několikrát opakuje, načež se kůže složí na hromadu. Okysličením tuku kůže nabubří, načež se přebytek tuku odstraní roztokem potaše nebo sody. Usušená kůže je pak měkká, pojímá snadno vodu, aniž by po opětném vysušení se scvrkla nebo ztuhla. Užívá se jí proto na prací rukavice, spodky (barvené na šedo, černo), kamaše a p., též jako umývací kůže na sklo, stříbro a j. Má-li se žlutá **j.** práti, nutno ji promočiti studenou vodou, tuto vymačkati (ne ždímati), znovu promočiti vodou, v níž byl rozpuštěn kamenec a rozmíchány žloutky s moukou, načež se překartáčuje rozkvašenou močí nebo čpavkovou vodou, hladce rozloží a pozvolna suší. Má-li se přebarviti na šedo až černo, tedy místo čpavkovou vodou se kartáčuje kampeškou a zelenou skalicí nebo anilinovou barvou. Srovn. B a r v e n í k o ž í. **J.** při čištění oken se nemáčí do vody (hrubá špína se odstraňuje hadry), nýbrž používá se jí k čištění umytých oken za sucha. Vypírá se, je-li špinavá, ve vlažných mydlinkách s trochou glycerinu bez mydlení, tření a roztahování; po vymáchání a pozvolném sušení se rozemne a roztahuje, když je ještě trochu vlhká. — 2. H o u b a, správněji l o š á k (viz t.), také s r n k a zvaná.

Jelenka, h a d o v k a (*Phallus* [*Ithyphallus*] *impudicus*, Tab. XX. obr. 17.), houba svým kloboukem do jisté míry smrži podobná, která vysoký, bílý, dutý hloubek vyhání z vejčité (až jako kachní vejce velké) hlízy, kterou mnozí s lanýži zaměňují, ačkoli jednoduchý průřez, na němž viděti zárodek příští houby, snadno přesvědčí, že se tu o lanýže nejedná. Smržovitý klobouk svou zelenavou barvou liší se dost nápadně i od klobouků smržů. Stárnoucí houba pak vyznačuje se odpuzujícím a daleko se rozšiřujícím zápachem. V starých herbářích hraje tato houba důležitou roli; dělá-

vali z ní zejména prášek proti dně; jinak považována houba tato vždy za podezřelou, ač zjištěno, že jedovatě neúčinkuje; rozhodně ji nepočítáme k jedlým, byť i mnozí tvrdili, že mladé hlízy mají chuť dobrou.

Jelínek (kolouch), mládě jelení, zřídka přichází k odstřelení. Poskytuje ovšem každým způsobem, při jelením mase udaným, pečeni chutnou a šťavnatou, zvláště se však chválí pečeně na rožni nebo v pekáči za vydatného navlažování máslem pečená, bylo-li zvíře náležitě odleželé (nikoli zapáchlé) a pečeně sama slaninou protýkaná několik dní v tabulovém oleji nasolena.

Jelito jest krevný prýt ve střevě uzavřený a pak uvařený, nebo upečený či uzený. Prýt upravuje se jako sekanina z prorostlého masa, slaniny a krve. Masa vepřového z hrudi nebo od pupku, zároveň i s drobem (srdcem, játry a ledvinami) uvaří se na př. na měkko 5—6 kg, načež rozseká se na drobné kousky s 1—2 kg neuzené slaniny; sekanina se okoření 44 g pepře, 32 g nového tlučeného koření, 32 g hřebíčku, hrstí soli a majoránu a promíchá s procezenou krví, tak aby prýt nebyl příliš hustý. Prýt natlačí se do čistých střívek, jako jaternice na obou koncích se zašpýluje a vaří tak dlouho, až při propíchnutí zkusmo žádná krev z **j**-ta neprýští. Doba varu řídí se dle velikosti; **j**-ta v obyčejných střevech vaří se hodinu, v širších, zejména t. zv. bachořice 2—3 hod. Toť asi tak normální předpis, od něhož je mnoho úchylek, někde vepřové nahrazuje se částečně telecími brzlíky, jinde přidávají kroupy ovesné nebo pohankové, předem ovařené, také housku v polévce nebo smetaně máčenou, mouku pšeničnou a pod. **J.** je krmě silná a zejména pro chudokrevné výhodná, ač vždy dosti pevného žaludku vyžadující.

Jemnocit jest smysl zvláště vyvinutý pro city a dojmy osob cizích, nikoli, jak se často mylně myslí, nějaký výstřední projev citů vůbec nebo soustrasti zvláště. **J.** je ženě tím, čím je muži síla, ač i tomuto **j.** sluší. Nedostatek **j**-u jeví se u člověka zpravidla již v tazích obličeje, což způsobuje, že někdo odpuzuje, zatím co jiný poutá. **J.** projevuje se skromností, zdrželivostí, pravým vědomím, kdy a jakých je k jiným zapotřebí ohledů, aby city jiných byly ušetřeny, i vědomím, jež káže v pravý čas mlčeti nebo na prospěch jiných zakročiti. **J.** velí nezabývati se slabostmi i poklesky osob jiných, neodkrývati ani dobrých ani špatných vlastností, činů, pokud by tím někdo mohl býti nepříjemně dotčen, **j.** káže, aby nám tajemství i všechno to, co jiní lidé sami neprozrazují ze svých intimit, bylo svatým, abychom se vůbec varovali posuzovati a odkrývati jejich nitro, naopak abychom opravdově s nimi cítili, dobře smýšleli. **J.** nepůsobí urážky ani zúmyslné, ani nahodilé. Není nikdy dost časně vštěpovati **j.** mládeži při každé sebe menší příležitosti. Neznamená to snad vésti k takové diskretnosti, která nechce věděti o cizím bolu, která nechce na ničem míti účast, která vede k lhostejnosti a nevšímavosti, ani zase k nějaké přecitlivělosti, která je druhou nepěknou krajností, nýbrž nutno je vésti k tomu, aby se neposmívala slabým stránkám, vadám, škodám, nehodám, nedostatku vzdělání, nebo bolestem jiných, aby nebyla škodolibá, necitelná a krutá vůči lidem i zvířatům.

Jemný mrav viz D o b r ý t ó n.

Jepice, hmyz, jehož larvy žijí ve vodě a jenž dospělý vyskytuje se někdy v létě v ohromném množství (zvláště druh **j.** podeňka, děvuša, *Polymitarcys virgo*, obr. 231.), při kteréž příležitosti se k ohňům láká, sbírá a suší i dosti draho pak prodává jako potrava ptákům v kleci a rybám v akvariích. První ji berou s ochotou a je jim dobrou náhradou hmyzu, pokud nelze jinak jim ho opatřiti, ryby však suchou nepřijímají ochotně a ráda ve vodě zaplesniví a vodu kazí. Zato larvy, jež můžeme naloviti s vodou z potoků a tůní, jsou rybám potravou vítanou.

Obr. 231. Jepice podeňka a larva její.

Jeptiška: 1. Velké zašpičatělé obecně známé jablko velmi pozdní (zraje v lednu a vydrží do léta), jež roste na zdravém, hojně rostoucím a plodném stromě. — 2. H o l u b leták, bílé barvy s hlavičkou, hrdlem a ocasem temně barevným (obr. 232.). Chov je však nevděčný, poněvadž dobře vybarvení holubi se zřídka povedou.



Obr. 232. Holub jeptiška.

Jeřáb 1. Strom (*Sorbus aucuparia*), štíhlého, v koruně košatého vzrůstu, jenž vysazuje se hojně podle horských silnic a znám je svými korálově červenými plody (viz J e ř a b i n y), které jsou vítanou potravou ptactvu v zimě, zvláště kvíčalám, které se při stromořadích jeřábových hojně chytají neb střílejí. **J.** s l a d k ý (lépe řečeno jedlý) je na Moravě ušlechtěný **j.** obecný, poskytuje jeřabiny k zavařování způsobilé. Tyto však nejsou sladké, nýbrž jen postrádají ostré trpkosti jeřabin obyčejných. — 2. Pták z o r a v (*Grus cinerea*), jenž v zajetí krotne. Maso má chutné. — 3. M e c h a n i c k é z a ř í z e n í k zvedání a přenášení těžkých břemen.

Jeřábek (*Bonasia silvestris*, obr. 233.), na Slovensku také „pták císařský" zvaný, je



Obr. 233. Jeřábek obecný (*Bonasia silvestris*.)

pták tetřevovitý, poněkud větší nežli koroptev, jenž zdržuje se v souvislejších lesích a v těchto se v některých horských polohách u nás i rozšiřuje, kdežto naopak v polohách úsilnější lesní kultury se zatlačuje. Dle zákona hájí se od února do července a odstřeluje se obyčejně jen nahodile na podzim, kdy poskytuje zvěřinu velice jemnou a chutnou. Obyčejně se peče se slaninou na másle 20—25 minut a všemi těmi způsoby jako koroptev, kromě toho však je známa celá řada pikantních úprav, na př. s nádivkou kuří a koroptví s lanýži, nebo po rusku s nádivkou žemlovou se sardelemi, nebo s omáčkou vinnou, kaparami a olivami, s lanýžovým salátem a p. V Rusku je obvyklo vyvařovati kosti a zbytky masa na velmi chutnou a silnou polévku, do které z masa ostatního dělají se knedlíčky kromě masa prsního, jež se do polévky přímo vkládá.

Jeřabinka viz J e ř a b i n o v ý l i k é r.

Jeřabinové víno získá se ze šťávy, vylisované z čistých, uvařených a rozmačkaných jeřabin; přidá se k ní cukr a tlučený vinný kámen, s teple 15° C nechá se vykvasiti a po zčištění vtahuje se do lahví.

Jeřabinový likér (j e ř a b i n k a) jest prostě lihovina jeřabinami kořeněná. Na zralé, prvním mrazem spálené jeřabiny naleje se pálenka (může se přidati i trochu skořice) a vystaví se to na výsluní nebo do tepla, ale již po 6—8 dnech sleje, přisladí svařeným cukrem a zfiltruje. V Rusku nechávají jeřabiny v lihu 2—3 měsíce, až se úplně odbarví, ale likér je pak příliš trpký. Nemá-li býti tak trpký, použije se jeřabin zpařených (viz J e ř a b i n y).

Jeřabinový ocet. Na rozmačkané jeřabiny naleje se vody a nechá se to 5—7 dní v teple kysati, načež se šťáva scedí a vylisuje do čistého soudku a dosadí lihem (na 30 l šťávy 1 l čistého lihu) a nechá dále kysati, což vyžaduje 3—4 týdnů.

Jeřabiny, plod obecného jeřábu, poskytují šťávu, která v lidové lékárně platí za močopudný lék, lék proti červené úplavici. Také jich lid používá k výrobě j e ř a b i n k y (viz t.). Za syrova jsou trpké, nepoživatelné, ač ptákům v zimě jako potrava vítané, které se však zavařují jako brusiny (viz t.) a poskytují pak pikantní kompot; lepší jsou k tomu účelu za syrova poživatelné plody z odrůdy j e ř á b u s l a d k é h o (*Sorbus aucuparia dulcis*, obr. 234.) který nalezen byl v moravském Jeseníku a obchodem rozšířen, takže jeho sazenice nyní ve větších závodech zahradnických lze koupiti. Kromě kompotu, také s medem svařovaného, svařují se tyto plody i na huspeniny a těží se z nich šťáva, kteréž místo citronové užíti lze do omáček nebo limonád. Huspeniny a povidla velmi pikantní získají se z jeřabin s jablky a hruškami (na 1 kg jablek nebo ½ kg jablek a ½ kg hrušek[1] a 1 kg jeřabin ½ l šťávy, vyvařené ze slupek jablek a hrušek a 1·2 kg cukru. Možno také použíti dýní nebo švestek, nebo všech druhů toho ovoce dohromady. **J.** nalo-



Obr. 234. Jeřáb sladký (plody).

žené do octa přikládají se k masům jako pikantní kompot. Jinak se používá jeřabin k přípravě vína, likéru i octa. **J.** od silnic nebo z blízkosti lidských sídel nutno dobře práti, načež se polejí vařící vodou, nechají v ní státi



1. Jídelna z dubového a ořechového dřeva s malou kredencí, stříbrníkem, křeslem a židlemi. Pohovka v nutném případě poskytne příležitost k přespání hosta.



2. Jídelna jednoduchých tvarů z leštěného ořechu pro šedozelené neb žluté pozadí. Po několikaletém používání snadno se očistí nebo osvěží.

Obě ukázky jsou ze závodů U. P. (Bytové kultury) v Praze (Lucerna), Brno (Masarykova), Bratislava (Štefánikova).



1. V prostornější kuchyni dobře větrané zřízen uprostřed jídelní stůl (dle vzoru z hygienické výstavy v Drážďanech).

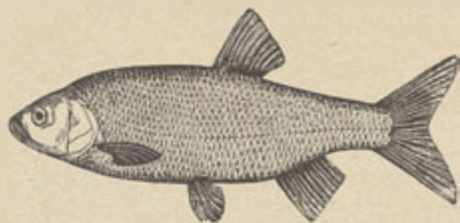


2. Jídelna v kuchyni oddělená od vlastní kuchyně stěnou sporokrbu a zástěnou s policí.

několik hodin (několikrát se protřepou), to se opakuje ještě jednou, po třetí se přidá trochu octa a nechá se to státi přes noc. Tím pozbudou své hořké chuti. Stačí pak k zavaření i polovina váhy cukru; vycezená šťáva svařuje se v rosol, který vyžaduje více cukru nežli u jiných plodů, zbylé pak **j.** svařují se v marmeládu. Také zavařují se **j.** ze sladkého jeřábu jako brusiny. Zvláště jim svědčí, když se dříve na pekáči v troubě trochu prohřejí, nežli se k nim přidá cukr nebo svařený med. Nejlépe jest zasypati je cukrem práškovitým (asi stejnou vahou) a vpraviti pak do lahví a v nich prostě sterilisovati (vařením ve vodní lázni asi 10 minut). Také se mohou úplně rozpéci nebo rozvařiti a šťáva se z nich scedí šatem, v horké vodě namočeným. Čistá šťáva svaří se s polovičním množstvím cukru (na ½ kg jeřabin 250 g cukru) a uschová jako výborný materiál na ovocnou limonádu.

Jeřatky, slepičky s kučeravým peřím, stejně sice užitečné jako jiné slepice a nelétavé, ale velmi choulostivé v našem podnebí.

Jesen, j e z u v ě, také ryba májová zv. (*Idus melanotus*, obr. 235.), kaprovitá, nejvýš 60 cm délky dorůstající, těla bělicovitého, však na hřbetu význačně tmavomodrého, která u nás hlavně v dolní Vltavě a na Labi se vyskytuje, však zřídka se chytá; nejspíše na jaře, kdy je nejméně chutná a kdy od 1. března do 15. června (na Moravě a ve Slezsku od



Obr. 235. Jesen (*Idus melanotus*).

1. dubna do 15. května) se hájí. Na podzim a v zimě je však jeho nažloutlé maso velice chutné, ačkoli pro množství kostí méně oblíbené. Připravuje se všemi těmi způsoby jako kapr, v Polsku i na černo. V novější době vyskytuje se u nás v akvariích a zahradních nádržích **j.** z l a t ý (*I. aureus*), který lépe roste nežli kapřík zlatý. Maso má růžové, však nijak chutnější nežli jesen bílý.

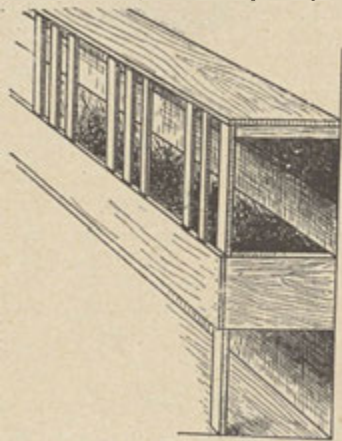
Jeseter (*Acipenser*), ryba chrupavčitá, kostrošupinatá, v moři žijící, která za účelem tření



Obr. 236. Jeseter (*Acipenser sturio*).

velkými řekami vzhůru táhne a při té příležitosti se loví jak pro maso, tak i pro jikry, jež naložené jako k a v i á r (viz t.) daleko se rozesílají. Z měchýře zejména z druhu *Acipenser huso* připravuje se rosolovina, jako v y z i n a (viz t.) známá. **J.** o b e c n ý (*Acipenser sturio*, obr. 236.) přichází častěji po Labi k Litoměřicům, Roudnici, někdy až ku Praze. Pro maso a polévky loví se hromadně malí **j**-ři *Acipenser ruthenus*, hlavně v ruských řekách, také Dunajem na Slovensko přicházející (jde až k Ulmu), jež v tuhých zimách i na naše trhy se dovážejí a známi jsou jménem s t e r l e ť; pekou se, dusí, po polsku také s červeným vínem a kořením upravují nebo celí v polévce vaří. Dunajem až ke Komárnu přichází **j.** h l a d k ý (*Ac. glaber* Hech.) a **j.** hvězdnatý (*Ac. stellatus* Pell), dále ještě až k Bratislavě přicházejí i v y z a (*Ac. huso*) a **j.** Güldenstredtův (*Ac. Guldenstredti*). Maso velkých **j**-ů, avšak vždy jen mladších, se požívá čerstvé, nasolené, sušené i uzené. Čerstvé maso peče se na másle s kyselou smetanou, se slaninou, kořením a p.

Jesle: 1. Původně žebřiny nad žlabem dobytčím, do nichž se píce zakládá. Pro menší domácí zvířata, kozy, ovce, upravují se nízké



Obr. 237. Praktické jesličky.

j. přímo se žlaby, obyčejně přenosné s otvory mezi mečíky 10 cm širokými, jež buď s dvou nebo jen s jedné strany jsou přístupny. — Pro kozy, které při své vyběravosti pocuchají mnoho píce, zřizují se praktické **j.** s horní deskou odklopnou (obr. 237.) zvenčí, aby se tudy jen tolik píce přidati mohlo, kolik je třeba, a zvířata neměla možnost si ji při vkládání do jeslí urvati. Podobně zcuchají mnoho píce králíci, dává-li se jim do kotců; proto zkušení chovatelé staví úplně zadrátované jesle do výběhů. — 2. Ú s t a v y p r o d ě t i do 3 let matek zaměstnaných mimo dům, kde ošetřují se zdarma nebo za mírný poplatek v době denní. Založeny r. 1854. Ve Velké Praze je jich 17.

Jeslí správkyně, také správkyně útulků pro lidi bez přístřeší, je povolání pro ženu velmi vhodné, k němuž je zapotřebí vyškolení pěstounky (pro jesle) a aspoň vyškolení z jednoho roku školy hospodyňské.

Jesličky viz B e t l e m.

Jespák (*Totanus pugnax*, obr. 238.), slukovitý pták velikosti hrdličky, jenž u nás vyskytuje se jen v tahu a výminečně se odstřeluje. Poskytuje zvěřinu chutnou jako sluka.

Jestřáb (*Astur palumbarius*), nejhorší škůdce pernaté zvěře, jenž i holuby domácí a drůbež

volně pobíhající pronásleduje. Kde častěji se vyskytuje, jest nejlépe líčiti na něj j-í koš (obr. 239.), lapadlo se živým holubem.



Obr. 238. Jespák bojovný (*Totanus pugnax*).

Jestřabina (*Galega officinalis*), také štědřenec nebo kozí routa zv. rostlina motýlokvětá, ve vlhkých křovištích u potoků rostoucí, z jejíž nati získává se výtažek (*Extractum Galegae*), velmi cenné *galaktogogum*, t. j. prostředek odměšování mléka podporující. Dávka 0·5—2·0 g denně v syrubu, pastilkách nebo mixtuře. Viz Galegol a Kojení.



Obr. 239. Jestřabí koš s holubem.

Ješitnost, vynášení osobních vlastností někdy dobrých a příjemných, jindy třeba bezvýznamných nebo i vadných a snaha, aby i celé okolí podobný vyšší úsudek si o vlastnostech těch činilo. Ješitný cení si na př. svou bílou ruku více nežli své vlohy duševní, a kdo tu mu chválí nebo stejně oceňuje, ten si jej snadno získá. Nepřijímá sice každý ješitný chválu takovou stejně, ale má ji každý rád, třeba žádal, aby se v ní nepokračovalo. Je z toho zjevno, jak snadno podléhá ješitný vlivu pochlebníků buď ke škodě vlastní nebo škodě jiných. Nejškodlivěji působí podporování j-i u mládeže v době výchovy nemístnou chválou a nadnášením vlastností místo podrobováním jich správné kritice; tím zastavuje se vývoj vlastností těch a vede se k sobectví, vyvinuje se pak j. ve vlastnost, která stává se obtíží postiženému i jeho okolí. Každé dítě má jistou míru náklonnosti těšiti se obdivu, která s ním roste a někdy značné závažnosti i nebezpečnosti nabývá. Pokud se tu jedná o snahu vyšinouti se, může to býti zdravou vzpruhou, je však chybou, když v domnění, že se tím dítě k lepšímu povzbuzuje, každý počin v tom směru se obdivuje; tím se jen podporuje chorobná ctižádost (viz t.). Zde je vždy na místě správná kritika, spíš podcenění nežli přecenění a každé uznání budiž udělováno s opatrností a reservou. Zejména nebudiž trpěna j., opírající se o pěkný oděv a jinou zevní okázalost, naproti tomu nebudiž považováno za j., nechtějí-li děti choditi v odřeném, špatně záplatovaném a nečistém oděvu; zde se ozývá jen bázeň před výsměchem, smysl pro pořádek, čistotu a krásno, jemuž třeba vyhověti tak, aby se tím nepodporovala soutěž s jinými dětmi. — J. matek spočívající v tom, že se matky chlubí ať již tělesnými nebo duševními vlastnostmi, anebo dokonce jen oblečením dětí, porušuje dětskou mysl a svádí také ji k j-i, chlubivosti, vypočítavosti, okrádá ji o pravou dětinnost a zbavuje radosti, kterou poskytuje čisté dětské prostředí, a vychovává z dítěte blaseovaného, znechuceného, se vším v rodině a na světě nespokojeného výrostka (srovn. Kietz, *Povahové chyby u dětí*).



Obr. 240. Jestřabina (*Galega officinalis*): *a* kalich, *b* list, *c* prašníky, *d* semeník, *e* rozevřený lusk.

Jet (džet) jest krásně černý gagát (viz t.).

Jetaiba viz Kopál.

Jetel (*Trifolium*), důležitá pícní rostlina pro dobytek (spíš sušená nežli svěží, po které dobytek snadno bubří), jest nám na trávníku v zahradách druhem plazivým (*Trifolium repens*) nepříjemným plevelem, který nám ušlechtilejší travinu zatlačuje a místa poloholá v trávníku vytvořuje. Nezbývá nežli trsy i s kořenem vytrhávati. Zato některé takové nízké druhy hodí se na obruby květinových záhonů, na př. červená odrůda j-e plazivého (*Trif. repens var. purpureum*) zvláště v půdě poněkud písčité a v polostínu, hodí se také k výzdobě sadů, okrajů břehů, skal. Podobně se hodí i j. zlatý (*Tr. aurantiacum*) se zlatožlutými květy. - J. rolní (*Tr. arvense*) je starý léčivý prostředek lidový v odvaru příjemně účinkující proti průjmu. Čaj se 60 g sušeného jetelového květu (v 1 l vody) doporučují také proti zastaralému a davnému kašli.

Jetel hořký viz Vachta.

Jezdecký kroj pro ženy přimyká se dle panujícího vkusu vzorům anglickým, jež předpisovaly dlouhou sukni a přiléhavý kabátec s dlouhými šosy. Druhdy byl nezbytnou jeho součástí nízký cylindr (neleský), který však ustoupil okrouh-

lému klobouku nebo různým, čiperně upraveným čepicím a sukně nahrazena jezdeckými širokými kalhotami, zapadajícími do vysokých bot.

Jezdectví na koni provozované bývá sportem i praktickou dovedností. K účelům těm stačí, aby jezdec koně s bezpečnou obratností a jistotou ovládal tak, aby jednak sám náležitě, pevně v sedle seděl, jednak veškeré kroky a chody koně v každém směru klidně a bez námahy dovedl říditi, přirozených překážek se nelekal a výkonnosti koně dovedl využíti s náležitou opatrností, by silami jeho a zdravím jeho neplýtval a vlídným zacházením přítulnost a důvěru koně si získal. Kde spojuje se s tímto sportem i sport honební, třeba již dokonalejšího výcviku a pevnějšího sedění v sedle. Pokud se j. takto provozuje, je sportem zdravým a nikoli nebezpečným, přihlíží-li se k náležité volbě bezpečného zvířete.

Jezevčí slepice (obr. 241.) jsou minorkám podobné kury s tělem nízkým (odtud název), které vynikají jako dobře sedící i vodivé kvočny,



Obr. 241. Jezevčí slepice.

ku kterémuž účelu chovají se tam, kde dobrých kvočen není nadbytek. Kuřata jejich však pro nízké nohy snadno od půdy se nastydnou a proto obtížně se odchovávají.

Jezevčík, jamník, pes honicí, který se dobře dá vycvičiti na barváře nebo vyháněče (z brlohů); má krátké, zavalité, hrabavé nohy, dlouhý prohnutý trup a poměrně velkou hlavu.

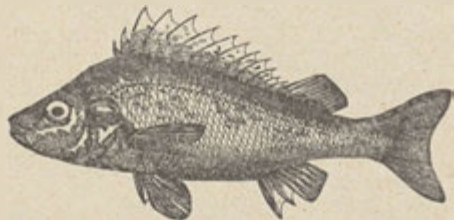


Obr. 242. Jezevčík krátkosrstý.

Srst krátká, dlouhá nebo hrubá barvy černé, hnědé nebo žlutohnědé, někdy tygrovité. K stáři bývá vrčivý a kousavý.

Jezevec (*Meles taxus*), kunovitá šelma, škodná hlavně vejcím bažantů, jeřábků, tetřevů a tetřívků, poskytuje velmi trvanlivou, pevnou kůži a sádlo, jež je dobrým mazadlem na obuv. Léčivého účinku, lidem mu připisovaného, nemá. Maso z mladších zvířat chválí se jako velmi chutné, dokonce ve Francii a Švýcarsku platí jezevčí kýta za lahůdku a na černo upravené maso jezevčí pepřika (*Dachspfeffer*) je dosti obyčejnou věcí na jídelním lístku západních zemí. Starší maso po několikadenním odležení máčí se den ve slané vodě, načež jako mladé maso přímo marinuje se po 2—3 dny v octě se solí, kořením a zeleninou, pak náležitě osušené se protýká slaninou a peče. Na černo dusí se v omáčce z hnědé máslové jíšky s cibulí, vodou, kořením a marinádou svařenou a dodušuje nebo dovařuje se v téže omáčce s červeným vínem.

Ježdík, švec (*Acerina cernua*, obr. 243.) je malá okounovitá ryba (největší bývá 16 až 24 cm). Náleží k nejchutnějším rybám a zvláště malý je oblíbený, poněvadž netřeba pak malé kůstky vybírati, nýbrž možno je rozkousati. Zejména k smažení se takový hodí, ku kterémuž účelu se nekuchá, nýbrž střívko jen konečníkem



Obr. 243. Ježdík (*Acerina cernua*).

se vyháčkuje; na jaře, když je plný jiker a mlíčí, je tak velice chutný. Na podzim, kdy je prázdný, se kuchá. Také se dusí na másle se smetanou a omáčka se koření pažitkou a muškátem, nebo se peče moukou obalený na másle, vaří ve vodě se zeleninou a upravuje pak s citronovou omáčkou a zvláště chutná je polévka z celých j-ů s celerem a petrželí uvařená.

Ježek, hmyzožravec, jenž náleží k vydatným hubitelům hmyzu, přivádí se někdy do domácnosti, kde snadno zvykne, aby zde hubil hmyz; je však obtížno jej tu přiměřeně stravovati a také stává se zápachem nepříjemným. Jeho maso je v Řecku hledanou potravinou.

Ježibaba, v bájesloví slovanském zosobněné bouřlivé mračno v podobě obrovské ženy s vel-



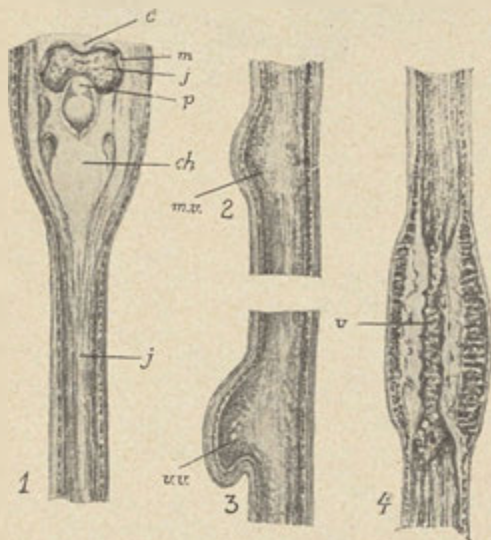
Obr. 244. Ježibaba.

kým nosem, špičatou bradou (loktibradou) a rozcuchanými vlasy. Hra s Ježibabou a Nosariem za soumraku náleží k zábavám „černé hodinky“. Snadno se podoba Ježibaby vykouzlí dobře maskovanou kostnatou rukou, na níž se namalují oči, stařecké vrásky; ostatní se dodělá prsty jak vhodně postavenými, tak i vhodně pohyblivými. (Viz Šť. Domov roč. VII.)

Ježinník viz R u b u s.

Ježky zovou se housky mandlemi jako ostny posázené. Obyčejné, ostrouhané žemle navlhčí se smetanou, s vejci rozkloktanou, a když osákly, obalují se vejcem a strouhanou houskou, posázejí mandlovými nudličkami a smaží na másle, až mandle zežloutnou. Podávají se s ovocnou omáčkou (višňovou, malinovou, rybízovou, jahodovou a pod.).

Jícen jest ona část zažívací roury, která (u dospělého člověka v délce 25 cm) spojuje dutinu ústní (hltan) se žaludkem a sprostředkuje dopravu sežvýkaných pokrmů a přijatých nápojů pozvolna do žaludku. Probíhá v krku mezi průdušnicí a obratly, v hrudníku poblíž srdečnice (viz model Hlavy v díle I.). Je vystlán k tomu cíli žlázkami slinnými, jež vylučují potřebný hlen, a opatřen vrstvami svalových



Obr. 245. Jícen: 1. Horní část jícnu ve spojení s hrtanem (chřtánem *ch*); *p* příklopka, *j* jazyk, *m* mandle. 2. Část jícnu v místě *mv* rozšířená. 3. Část jícnu s vakovitým rozšířením *vv*. 4. Jícen zúžený vředem rakovinným *v*.

vláken, jež sprostředkují pohyb. Sousto sesune hltan k počátku jícnu, který bez našeho vědomí a chtění sousto pohltí a sevře. Aby sousto mohlo býti jícnem dopraveno, musí býti vlhké, což sprostředkují sliny, výrony žláz ve sliznici jícnu uložených, v nutném případě nápoj. J. sám zřídka podléhá nějakým chorobám, může však utrpěti značně opařením při polknutí horkého pokrmu, nebo také hltavostí (vniknutím velkých nerozmělněných soust) i vniknutím cizích těles (viz t.). Nicméně v těch případech vznikají někdy těžká onemocnění, která mohou přejíti i na jiné okolní ústrojí, ba i nepatrné chorobné změny dráždí v jícnu přes míru a působí bolesti, které postiženého nutí, aby nejedl. Malá cizí tělesa obyčejně hladce projdou jícnem do žaludku, není-li j. někde příliš chorobně zúžen; měkká, příliš velká sousta projdou sice také, ale se zjevnými obtížemi, které vzbudí až dojem úzkostlivý, zvláště, jsou-li horká. Větší hrubá tělesa také se často spolknou, když si jimi někdo v ústech hraje (ani spolknuté umělé zuby a chrupy nejsou vzácny) nebo při zaměstnání drží v zubech ať již z potřeby nebo ze zlozvyku. Co je hranaté, špičaté a p., zadrží se v některém přirozeně nebo chorobně zúženém místě (na př. jizvami, novotvary a p.). První lidová pomoc v takových případech záleží v polykání nápoje, žvanců měkké chlebové kůry, kyselého zelí nebo kaše bramborové, což není nijak správné, neboť nemáme se snažiti dostati věc cizí do žaludku, kde může ještě větší škodu způsobiti, nýbrž dostati ji ven, což však může býti svěřeno jen lékaři odborníku, jenž je vybaven všemi moderními prostředky nevyjímajíc ani prosvětlení paprsky Roentgenovými. Delší prodlévání cizího tělesa v jícnu může způsobiti zánět, proděravění (smrtelné) a pod.

Jícnu katar může vzniknouti buď mechanickým nebo lučebným podrážděním; mechanickým uváznutím ostrého tělesa cizího (na př. kůstky) nebo opařením, pozře-li se horké sousto jídla, které dlouho udržuje nejvyšší teplotu (husté kaše); lučebně polknutím ostrých, leptajících látek nebo i vlivem kyseliny žaludeční při říhání vzhůru vystupující. Příznakem kataru jsou bodavé bolesti, jež zdají se míti sídlo pod hrudní kostí nebo mezi lopatkami. Je-li záchvat prudký, dlužno polykati ledové pilulky, tišivé léky (sibrumin), k výživě hlenovité polévky místo pevných pokrmů.

Jícnu křeč, t. j. stahování se jeho svalstva, způsobující až bolestné obtíže při polykání, zdání, jako by nějaká koule od žaludku vzhůru vystupovala a p., bývá způsobeno zvláště u osob neurasthenických a hysterických vlivy nervovými. Utišující léky a léčba vlastní choroby jsou jedině účinnými prostředky.

Jícnu rakovina, (obr. 245. 4) tedy novotvar v jícnu samém vznikající způsobuje zúžení jícnu, následkem čehož ve zúženém místě pevná sousta potravy váznou, násilné polykání způsobuje bolesti a zvracení, nemocný se utíká k jídlům řídkým a tekutým, ale i ta později nemohou projíti; někdy nastává přechodné zlepšení, které nasvědčuje tomu, že se skutečně jedná o rakovinu, protože nádor rakoviny se občasně rozpadá a cestu uvolňuje; pak ale znovu vyrůstá a zase ji zatarasí; takový pochod trvá, i když se nemocný uměle živí, několik měsíců a končí smrtí; nedostavuje-li se tento úkaz, je pravděpodobno, že se nejedná o rakovinu, nýbrž že zúžení způsobuje jiný novotvar, třeba vně jícnu se tvořící, nebo vakovitě rozšířená srdečnice, která na jícen tlačí.

Jícnu rozšíření vzniká někdy na místě nejužším tam, kde jícen vniká do žaludku, pokrm hromadí se v tomto místě, aniž by se pravidelně

do žaludku dostal, výživa klesá, tělo hubne a nastává vysílení, kterému se na nějakou dobu čelí umělým vyživováním (klystéry, sondou nebo pištělem do žaludku). Menší rozšíření vakovité do strany (obr. 245. 2) vyvinuje se někdy i na jiných místech; je-li výduť malá, zachycuje se v ní sice potrava, ale zase lehce se vyprazdňuje, když nemocný zaujme jistou polohu, tomu příznivou; je-li výduť velká (obr. 245. 3), vakovitá, daří se to již obtížněji a trpí při tom výživa a nemocný hubne; vak naplňující se potravou tlačí na jícen jako nádor zvenčí a způsobuje i jeho neprůchodnost. Také zde nutno často přikročiti k umělému vyživování.

Jidáše nazývají se různotvará pečiva pašijového týdnu; obyčejně se jim dává podoba podlouhlých žemlí nebo placek vidličkou propíchaných. Před pečením potírají se vejcem a teplé požívají se obyčejně s medem. Obyčejně zadělává se na ně mouka (280 g) s máslem (90 g), cukrem (35 g) se žloutky (2) utřeným a citronovou korou a vanilkou kořeněným a droždí (10 g) přidává se v troše smetany rozpuštěné. Stačí však také obyčejně pšeničné těsto, jak se ho používá na bílé pečivo, jenže se mu obyčejně přidává více másla.

Jídelna, místnost, kde se pokrmy ať již shromážděné rodině, nebo hostům předkládají. V domácnosti, kde se zvlášť zařizuje, odděluje se, kde to jen poněkud možno, od ložnice a kuchyně, jednak proto, že ložnici nesvědčí výpar jídel ani shromáždění celé rodiny, zvláště na večer, kdy ji pak již ani dosti vyvětrati nelze, j-ně pak nesvědčí ani teplo ani výpary kuchyně. Proto v malých domácnostech, kde je nedostatek místa, spojuje se j. s rodinným



Obr. 246. Pohled do části jídelny s moderním nízkým příborníkem ze Spoj. závodů U. P.

pokojem, kde se rodina vůbec shromažďuje i k jiným společným účelům; z nouze ovšem přichází j. do vzdušné, větratelné předsíně (síně, haly) anebo tam, kde se v kuchyni topí plynem, lihem, gasolinem, petrolejem a p. a vaří v samovařičích nebo příručních kamínkách, spojuje se j. i s kuchyní (obývací, která také jaksi za rodinné shromaždiště slouží). Jinak činíme na j-nu oddělenou nebo s rodinným pokojem spojenou požadavky: 1. Aby byla prostranná, vzdušná, dobře větraná a čistá. J. přeplněna nábytkem stává se těsnou, na-



Obr. 247. Jídelna s útulným koutkem (hovornou) v arkýři.

opak příliš prázdná neútulnou. 2. Aby byla útulná. K tomu náleží dvojí, předně vkusné a vlídné její uspořádání, za druhé příjemná teplota; v studené nebo naopak zas v přetopené nebo sluncem vyhřáté j-ně je neútulno, až nepříjemno. Je-li počáteční teplota v j-ně 15 až 16° C, je to dostatečné. Uspořádání j-ny budiž především klidné, ve velkých liniích rozměřené. Nábytek solidní, nepřeumělkovaný, ořechový, modřínový, jilmový, nebo kde jedná se o přepych, i mahagonový nebo ebenový. Těžiště její tvoří s t ů l. Volíme vždy raději čtverhranný nežli okrouhlý, který je sice poněkud intimnější pro užší společnost, ale nesedí se při něm vždy dosti pohodlně. V novější době opět byly v oblibě stoly oválné, jak bývaly v století 18., při nichž sedí se pohodlně a celá společnost lépe se druží, ale zase ustoupily stolům čtyřhranným. Praktický je stůl vysouvací, jenž může býti dle počtu stolujících upraven. K němu náležejí ž i d l e vždy co nejpohodlnější: koží potažené v sedadle a lenochu jsou nejlepší, zvlášť je-li lenoch poněkud nazad odkloněný. Třetí příslušností je p ř í b o r n í k (kredenc) na příbory, malá občerstvení, deserty a zákusky, který posloužiti může také jako bufet (viz t.). Starý velký etážový příborník však již odstraňuje se a nahrazuje nízkým (obr. 246.). Dále sem náleží s t o l e k, na který se odkládají upotřebené příbory nebo připravuje čaj, káva a pod. V j-nách, které spojeny jsou s kuchyní vytahovadlem nebo jiným podobným zařízením, staví se podobný stolek před otvor vytaho-

vadla a slouží k vyložení jídel z kuchyně přicházejících. Jinak se nábytkem j. nepřeplňuje. Etáže příborníku se nahrazují zase skleníkem, o kterém jsme se domnívali, že se toto starodávné zařízení již neobjeví. Vyskytuje se znovu ovšem jen tam, kde je po ruce přepychové nádobí, stříbro a p. Dále vhod je tu někde dekorativně umístěná květinová žardiniéra, nebo květinový stolek, příjemné jsou i hodiny, zejména ve velkých stojanech umístěné; kde není skleníku, některý prázdný kout vhodně může vyplniti rohová skřínka nebo police s úhledným nádobím, také dveře j-ny mohou býti vyzdobeny policí s ozdobnými mísami, talíři, džbánky, což však vychází z módy. Útulně působí, jsou-li stěny buď velkými vzory tapetovány nebo do výše postavy lidské dřevem vydeštěny (což se také gofrážovými čalouny napodobí; viz Č a l o u n y). Strop čistě bílý nahrazuje se opět malovaným (květinami i figurálně) a na stěnách nad deštěním malba zcela lehounká, v níž dobře se vyjímá vhodný obraz (zátiší, květiny, gobelin nebo gobelinová napodobenina). Jen je-li j. zároveň rodinným pokojem, může tu býti umístěn také divan, jejž jindy zastupuje moderní pohovka (lavice) lehce jen polštářovaná a koží potažená, nebo ještě lépe otoman, tvořící s malým stolkem a křesly útulný koutek, který mladým manželům bez dětí poslouží dobře i za celou j-nu, a také tu může býti umístěn klavír i knihovna, třeba i psací stolek. Jinak však se v j-ně samotné vyhýbáme všelikým draperiím a portiérám, i koberec pod stůl dáváme jen malý a hledíme, aby často byl klepán. Osvětlení j-ny má býti jasné, nechť již ve dne nebo za večera; přítmí špatně povzbuzuje k jídlu. Nad větší jídelní stůl přijde vždy závěsná lampa, k malému stolku v útulném koutě lampa na stojanu s větším stinidlem (viz t.). Má-li j. velká okna, mohou se lehce zastříti; nejlépe, jdou-li okna k severu, odkud přichází stejné, jasné světlo a zvláště v létě příjemný chládek; také se v takové místnosti nedrží tak mouchy jako tam, kde je výslunno a kde bývají i v zimě. Ostatní výprava j-ny volbou obrazů, nějakou plastikou (na podstavci nebo na klavíru), květinami a p. je věcí osobního vkusu.

Jídelna veřejná je buď místnost restaurační nebo hotelová, kde se jídla podávají i s nápoji v určité době denní, nebo je to místnost samostatná, jen k tomu účelu zřízená (viz H o s t i n s t v í), anebo konečně pouhý bufet, kde se pokrmy druhdy podávají automaticky nebo si je hosté berou sami a sami se obsluhují.

Jídelní lístek viz L í s t e k j í d e l n í.

Jídelní příbor viz P ř í b o r.

Jídelní stůl viz S t ů l.

Jídlo: 1. Pokrm sám jednotlivý, jejž posuzujeme dle hmoty, z které je vyroben, i dle účelu, k jakému je určen; rozeznáváme tak j-la b r a m b o r o v á, m a s i t á, m o u č n á, o v o c n á, v a j e č n á, z e l e n i n o v á (tato viz při jednotlivých potravinách), p o s t n í, j-la pro n e m o c n é a r e k o n v a l e s c e n t y. Hledíme si při tom uvědomiti, jakého m n o ž s t v í j-la je zapotřebí dle toho, jaká je jeho ú ž i v n o s t i dle toho, jaké množství žaludek člověka v tom kterém věku snese. Pravidlem je, aby m n o ž s t v í j-la bylo vždy nejmenší, aby se žaludek nepřetěžoval, a toho hledíme docíliti s o u s t ř e d ě n í m jídel větší úživnosti nebo r o z d ě l e n í m jídel na více denních dob (viz J í d l o d e n n í). Mnoho j-la je zapotřebí jen k tomu, aby se zachoval zdánlivě skvělý stav těla bez ohledu na zdraví a sílu, a jen tam, kde je potrava jednostranná a nepřihlíží se k náležitému jejímu výběru a složení. Minimum potravy nenaplní sice žaludek, ale výběr, rozmanitost potravy uspokojí tělesné potřeby úplně, zvláště tehdy, když také kuchařka učiní svou povinnost a nezničí vařením důležité součástky potravy jako jsou vitaminy, lipoidy, kvasidla, draždidla, bakterie. Ú ž i v n o s t j-la posuzujeme dle výživnosti potravin (viz P o t r a v i n y). — 2. S o u h r n p o k r m ů vůbec; pravíme na př. pojďte k j-lu, třeba k obědu, jenž sestává z několika pokrmů, nebo mluvíme o n e c h u t i k j-lu, t. j. nechuti vůbec něčeho požívati. (Viz N e c h u ť k j í d l u.) — Konečně 3. výkon, s nímž je požívání pokrmů spojeno; tu jedná se jednak o to, co a jak máme požívati (viz F y s i o l o g i e v ý ž i v y a V ý ž i v a) a jak se při jídle chovati (viz J í d l o j a k o v ý k o n p o ž í v á n í p o k r m ů). — 4. U m ě n í j í d l o v y b í r a t i a u s p o ř á d a t i. Toto poslední je v první řadě úkolem hospodyně nebo kuchařky, aby dovedla pokrmy tak vybrati a uspořádati, aby vyhovovaly nejen požadavkům chuti a vkusu, ale i požadavkům výživy a zdravotnictví, aby postaráno bylo o náležité vystřídání pokrmů lehkých s těžšími, se zeleninami a ovocem, aby pořad jídel nebyl jednotvárným a nezdravým. V druhé řadě je také úkolem toho, kdo si jednak určuje, co se mu má k jídlu předložiti, jednak dle své chuti béře, co mu svědčí. Umění jísti záleží spíše v umění tráviti a tráviti může dobře jen ten, kdo se nepřejídá, kdo potravu dobře žvýká (ne pouze polyká). Nespočívá toto umění v labužnickém výběru, nýbrž v tom, aby se člověk najedl, aby neměl hladu a přece aby přestal v čas, jakmile hlad je ukojen, aby si pamatoval, že při stole se nemluví, nýbrž potrava zuby žvýká, že pak zvláště chléb a brambory jsou při všem důležitou přílohou, která žvýkání a tím již i trávení potravy v ústech zabezpečuje.

Jídlo denní, t. j. to, co má člověk denně požíti a v jakém rozdělení. Z d r a v é m u č l o v ě k u s t a č í t r o j í j í d l o z a d e n, ač u nás je pravidlem téměř všeobecným jísti pětkrát. Žaludek potřebuje, aby od jednoho jídla do druhého měl náležitě vytráveno. Ovšem zařízení naší snídaně si samo vynucuje ještě druhou snídani, kdežto kdyby snídaně byla lépe zařízena co do výživnosti, druhá snídaně by odpadla. Které z těch jídel má býti nejsytější? Večeře nikoli, ta má býti lehká, tím lehčí, čím později se večeří a čím méně času zbývá do uložení se na lože, ale obyčejně se na ni drží a příliš zatěžuje žaludek. Ještě důkladnější žádá se oběd; není-li nutno po obědě

konati delší dobu a obtížnější práci, mohlo by se tomu přisvědčiti, jinak je důkladný oběd velkou obtíží. Poměrně nejvíce bez obtíží snese žaludek ráno, když je úplně vytráven — vždyť od pravidelné večeře uplynulo 11—13 hodin, tedy nejdelší přestávka v jídle za 24 hodiny. Proto se také tam, kde se mnoho a pilně pracuje, ráno snídá dobře (viz Snídaně), ač se žaludek nezatěžuje cpavými pokrmy, nýbrž jen sytými, dobře vyživujícími, aby na dobu oběda (viz Oběd) připadla vlastně jen druhá, rovněž taková snídaně a vlastní oběd aby měl svůj čas až o 5 hod. odpolední, tedy ještě o dvě hodiny dříve nežli je čas naší normální večeře; po něm by zbyly do spaní ještě 3—4 hodiny ne-li více, tedy čas na úplné vytrávení i bohatšího oběda dostatečný. To vše ovšem souvisí s disposicemi zaměstnání a nedá se snad všude provést, proto kuchařce připadá obtížný úkol, aby stravu rozdělila a upravila tak, aby to odpovídalo zdárně i jiným poměrům práce a odpočinku. Srovn. Lístek jídelní.

Jídlo horké a studené. Teplota pokrmů, které požíváme, kolísá mezi 5—60° C, ano jsou pokrmy ještě teplejší a výjimečně požíváme věci, jichž teplota je blízko 0° (zmrzlina a p.). Teplota pokrmů a nápojů má v dutině ústní, v hltanu a jícnu své účinky a tu uzpůsobuje se k teplotě těla, jestli se nehltá, nýbrž zvolna požívá; voda 5° C teplá ohřívá se v ústech za 5 vteřin na 10° C, za dalších 5 vt. na 11° a za 20 vt. na 13°. Účinek studené vody přísadou alkoholu, na př. koňaku, i přísadou ovocné šťávy se mírní, neboť obojí má za následek čilejší vylučování žaludeční kyseliny. Nízká i vysoká teplota pokrmů a nápojů zdržují vyprázdnění žaludku, kteréž nejpravidelněji postupuje a nejrychleji se děje, když teplota požitého souhlasí s teplotou těla. Poněvadž pak již 37° C je teplota tak vysoká, že mnohé pokrmy při této teplotě obtížně se požívají, stačí úplně teplota 30° C a jistě mnozí jednotlivci na sobě shledají, že i teplota 25° C není ještě nikterak nízká a že teprve při těchto teplotách také pravá chuť jídla se náležitě oceňuje. Žaludek vykonává nad pokrmy a nápoji jakýsi policejní dozor: jednak nedopouští, aby pokrmy z něho odcházely s teplotou, která by ve střevech byla škodlivá, jednak si sám jaksi určuje, která teplota pokrmů a nápojů je mu nejpřiměřenější. Zdravý žaludek s překvapující rychlostí poměrně velké množství potravy převádí na vlastní svou teplotu čili chladné nebo studené pokrmy a nápoje ohřívá, horké ochlazuje. Ohřívání studených požitin s počátku postupuje rychle a sice o 6° za minutu, později zdlouhavěji. Důležitější však je, že po požitku většího množství velmi studených tekutin značný díl tekutin v neohřátém stavu přechází do střeva a tím se pak vysvětlují poruchy a onemocnění střevní, vznikající požitkem velkého množství studených nápojů. Studené pokrmy a nápoje působí způsobem uklidňujícím, který často přechází v účinek, pohyb žaludku zmirňující i stavící, kdežto pokrmy teplé povzbuzují a pohyb žaludku urychlují. Naproti tomu pohyby střevní chladnými pokrmy a nápoji se rozmnožují a zrychlují, zato pokrmy teplými se obmezují. Žaludek lačný, t. j. prázdný silněji se ochlazuje a vyrovnání teploty je obtížnější a volnější i mohou tu v žaludku samém nastati poruchy vlivem silného ochlazení, jako se to skutečně stává, požije-li někdo vodu ze studeného pramene (třeba jen 4—5° C) na žaludek lačný před jídlem. Srv. Nápoj.

Jídlo jako výkon požívání pokrmů posuzuje se v prvé řadě s hlediska slušnosti. U j-la sedíme zpříma netlačíce se těsně k hraně stolu, také však ne daleko od ní se vzdalujíce; neslušné je seděti shrbeně, klásti ruce na stůl, pokud toho k výkonům jídelním není potřebí, roztahovati nohy daleko pod stůl, překládati je přes sebe nebo podpírati ruce o kolena s lokty na venek obrácenými a souseda obtěžujícími a pod. Počínajíce jísti klademe ubrousek zpola rozložený přes kolena; v distinguované společnosti nepovažuje se za slušné zastrkovati jej pod bradu, jak to velmi rozšířeno (slušný člověk varuje se toho i v malé restauraci, kde se k podobným podrobnostem slušného chování mnoho nehledí) a jak to činí směšný dojem slintáku u dospělého člověka. Jest slušné umět jísti, aby se stůl a oděv nepotřísnily. Ubrousku se vůbec jen používá k utírání úst, nikdy k utírání potu nebo k jiným účelům. Jest velkou neslušností příbor před j-lem ubrouskem čistiti (což se činívá v hostinci) aspoň tam, kde jedná se o hostitele, jenž může býti uražen tím jako výtkou, že příbor není náležitě čistý. Nalézáme-li se ve společnosti (pozváni ke stolu, u table d'hôte), vyčkejme vždy trpělivě, až na nás řada dojde, nedávejme z nemístné zdvořilosti přednost sousedu, podává-li nám j. sluha; béřeme-li si ale j. sami, vždy dejme přednost tomu, kdo je v řadě před námi (směrem k průčelí stolu). J. z mísy nikdy nebéřeme příborem vlastním, dokonce ne takovým, jehož jsme již užili, nýbrž příborem k j-lu přiloženým; bylo-li by náhodou toho opomenuto, požádejme o něj; jen z nouze můžeme přiložiti příbor vlastní, nebyl-li ještě upotřeben, a požádáme pak o náhradu. J-la béřeme si vždy přiměřenou částku; je neslušné přeplniti si jím talíř nebo zbytečné bráti si tak málo, že není ho dosti ani, kdyby později ještě jednou tolik se vzíti mohlo. Je neslušné bráti si co nejméně a ještě pak nechati j-la na talíři, což mnozí omylem za příkaz slušnosti považují. Není naopak neslušné vzíti si ještě jednou, ovšem jen tehdy, bylo-li nabídnuto, je ale již neslušné bráti si po třetí nebo po čtvrté či jísti jako mlatec a dokonce talíř vytírati nebo vylízati. Pravidlem jest: Nezapírati zdravé chuti a jísti slušně ode všeho. Důležité je dále používání příboru a způsoby při požívání pokrmů samých. Lžíce drží se podepřená na prostřední prst pravé ruky a přidržená se strany ukazovákem a lehce shora palcem. Polévka nabírati se může její stranou a sice směrem od těla doprostřed stolu, nepožívá se však touto, nýbrž špičkou. Chceme-li k polévce užíti housky či chleba, krájíme jej opatrně nožem, aby se zbytečně nenadrobilo, od ukrojených kousků nekousáme, nýbrž od-

lamujeme sousta, jak pro ústa stačí, nejlépe nad talířem a nikdy je do polévky neházíme. Nůž držíme v ruce pravé, rovněž třemi naznačenými prsty, z nichž ukazovák hlavně na hřeben jeho shora tlačí. Nekrájíme hned vše, co na talíři máme, nýbrž vždy jen menší potřebnou částku, a je nezpůsobno nabírati rozkrájené jídlo nebo přílohu či omáčku nožem a do úst tak donášeti, rovněž jako všechno rozkrájené jídlo pojídati vidličkou, v pravé ruce drženou. To se děje vidličkou, již vždy držíme v ruce levé, jednak jídlo jí při krájení přidržujíce, jednak sousto jí nabírajíce nebo napichujíce. Nůž je při tom nástrojem výpomocným, kterýmž se sousto na vidličce upravuje, je-li j. drobnější, rozpadavé, měkké s hustší omáčkou a pod. Tento slušný způsob požívání potravy vyžaduje ovšem jisté dovednosti a je-li tato, není nepohodlný. Nicméně nebývají vidličky (viz t.) vždy tak sestrojeny, aby se jimi dobře to prováděti dalo, z kteréž příčiny mnozí proti tomu brojí a touží po praktičtějším jídelním příboru. Rovněž je neslušné bráti na pomoc lžíci k vůli řídkým pokrmům a omáčkám. Vidličkou v levé ruce drženou lze talíř vytříti s použitím chleba nebo některé přílohy (brambory, knedlíku, rýže) a nože, jímž se omáčka na přílohu naloží. Při některých pokrmech, na př. kyselých rybách, potřeba si všimnouti, není-li k příboru přiložen nůž stříbrný; není-li, nepoužívejme nože ocelového, jenž černá, nýbrž místo něho kůrky chlebové nebo kousku chleba k úpravě vkusného sousta na vidličku. Po jednotlivých j-lech se v slušné společnosti příbory odstraňují a čistými nahrazují; neklademe proto upotřebené lžíce, nože, vidličky vedle talíře, nýbrž na talíř. Po skončeném jídle neskládáme ubrousek do původního tvaru, nýbrž nesložený klademe vedle talíře, aby odtud mohl býti odstraněn. Jinak šetříme při j-le ještě následujících pravidel slušnosti: Nejíme příliš rychle (hltavě) a po velkých soustech, také ne příliš pomalu (nimravě), udržujíce stejné tempo se všemi spolustolovníky. Varujeme se píti nebo jísti s nějakými slyšitelnými zvuky (mlaskáním) a vystříháme se vůbec i jiných, pro okolí nepříjemných zvuků, na př. říhání nebo škytání, hledíce se ho zbaviti zatajením dechu, polknutím trochy vody; kdo tím trpí, nechť béře s sebou dvojuhličitan sodný a nepozorovaně vezme z něho na špičku nože či tabletku. Podobně varujeme se hlasitého kýchání nebo smrkání (viz Kapesní šátek), zívání, párání (viz Parátko) v zubech, škrabání a tahání vousů a vlasů, hlasitého smíchu mezi jídlem a mluvení s plnými ústy, dokonce i mluvení o věcech, jež by mohly jakoukoli nechuť k j-lu vzbuditi, dále hryzení nehtů, šťárání v uších a j. nezpůsobů, které soustolovníkům mohou j. zoškliviti. Neslušno je foukati do horkých jídel a nápojů nebo je k účelu ochlazení přelívati na talíře nebo z nádoby do nádoby a p. Odpadky z jídel, jako kosti, pecky a p. neslušno je odhazovati na stůl a bráti vůbec do ruky. Větší kosti okrájíme nožem, dopodrobna jich neobírajíce, menší kosti, pecky a p. béřeme z úst vidličkou a kla-deme na uchystaný talířek nebo okraj talíře vlastního. Taktéž je neslušno pouštěti věc na zem, tu ubrousek, tu zas část příboru a p. Vyjímá se to velmi komicky a ještě komičtěji, když nešika zmizí pod stolem, aby věc upuštěnou zvedl. Pro věc takovou se neshýbáme, vyčkáme raději, až přijde sluha, a požádáme jej, aby ji zvedl. Rovněž neslušno je louskati ořechy v zubech a vůbec prováděti nějaké podobné silácké nebo eskamotérské kousky. Jinak velí slušnost mezi j-lem neuzavírati se v trapné mlčení, nýbrž svým dílem přispívat k osvěžení zábavy. Je zastaralým míněním, že by dáma nemohla se tu pouštěti do hovoru dříve, nežli ji osloví mužský soused.

Jídlo jednostranné viz Strava jednostranná a srovn. Lístek jídelní.

Jídlo postní obmezovalo se druhdy jen na ryby, skoro výhradně vařené nebo na rostlinných tucích pečené a smažené, zeleniny ve vodě vařené nebo s olejem upravované i také ovoce ve vodě neb víně s cukrem vařené a k tomu družívala se za starodávna i některá zvěřina, maso jistých zvířat vodních, tedy raků, slávek, ústřic, žab i také některé drůbeže vodní, jako kachen, volavek, slípek, plameňáků, nebo maso rybami se živících zvířat, na př. vydří a bobří; dnes i přísná postní kuchyně různých vyznání připouští při úpravě tuky živočišné, na př. máslo, ačkoli nyní máslo rostlinné (kokosové) poskytuje nebývalou za ně náhradu, také vejce a mléko, čímž umožněno vřaditi mezi j-la postní velkou řadu vaječníků a moučníků; k tomu druží se hlemýždi, v některých krajích i maso ježků, dikobrazů a pod.

Jídlo pro nemocné a rekonvalescenty řídí se ovšem povahou nemoci, stavem nemocného nebo se uzdravujícího a tu především vždy radou lékaře. Přece se často stává, že se rada lékařská nevyhledává nebo se jí nerozumí, či se jí náležitě nehledí proto, že nejsou známy dobře její příčiny a důvody. Jest proto dobře tyto stránky věci v domácnosti znáti. (Viz Blednička, Dieta, Dna, Horečka, Hostec, Chudokrevnost atd.)

Jídlo včasné. Jídlo má býti rozděleno na přesná období denní; i když povolání nedovoluje přijíti na př. k obědu právě o 12. v poledne, není to na překážku tomu, aby se obědvalo v jinou a vždy tutéž hodinu. Rozdělení v různých zemích a u různých národů je jinak obvyklé, vpravdě však u jednotlivce řídí se potřebou ústrojí; jest potřebí, aby stálo v náležitém poměru k výkonům pracovním a vyčerpání sil různým způsobem práce. Rozdělení práce pak ovšem je také podmínkou různého rozdělení j-la na doby denní. V zemích, kde se pozdě chodí spat a pozdě za dne vstává, odpadá ranní snídaně a přichází první na řadu teprve naše přesnídávka nebo dokonce náš oběd na místě snídaně, naše večeře přichází pak zase dříve odpoledne na řadu jako oběd a skutečná večeře, jež by přišla na řadu pozdě v noci, buď odpadá nebo se nahrazuje lehkými pokrmy nebo dokonce jen nápoji. V celku tedy se rozděluje denní jídlo na snídani, oběd a večeři (viz t.), jimž v oněch pozměněných

tvarech dostává se i jména m a t i n é, d i n e r, s o u p é (viz t.). Toto rozdělení zpravidla stačí člověku zdravému; přece stalo se zvykem vkládati do něho ještě další články p ř e s n í d á v k u a s v a č i n u (viz tyto, též F i v e o'c l o c k), což je odůvodněno tam, kde přestávky jsou delší a při hlavních j-lech nepožívá se mnoho a raději po menších částkách na více oddílů se potrava rozdělí, aby se ústrojí udržovalo ve svěží činnosti. Nejsprávnější však jest nepožívati nového j-la, dokud dřívější nebylo vytráveno, nepožívati na lačný žaludek jídel nebo nápojů trávení povzbuzujících (dokonce ne lihovin), nenamáhati tělo hned po j-le, dokud je žaludek trávením vydatně zaměstnán, a nepožívati většího množství a těžších pokrmů před spaním. Hlavní věcí však je, aby nebyla promeškávána p r a v i d e l n á h o d i n a p r o j í d l o. Kuchařka, která není včas hotova, páše velký hřích na těch, které stravuje. Jednak předržení pravidelné hodiny má jak na chuť k jídlu, tak i na postup trávení u mnohých lidí velký a nepříznivý vliv, rovněž tak i zdržení večerního jídla, které znemožní náležitou siestu po jídle před spaním, plný žaludek ruší spánek i výsledek nočního klidu, vyvolává těžké sny, otravuje krev. Zejména důležité je zvykati děti na určité hodiny tak, jako již kojenec je zvykán na určitá období kojení, a zabrániti tomu, aby v mezidobí mezi jednotlivými jídly ničeho nepožívali.

Jídlo vnucené, t. j. proti vůli přijímané špatně se stravuje, nejen u člověka slabého (dítěte), nemocného, rekonvalescenta, ale i u člověka zdravého. Někdy ovšem nemocní, nechutenstvím stižení musí býti přemlouváni, aby aspoň něco požili, a je dobře vyžádati si v tom směru pokyny od lékaře. Je však obyčejným zlozvykem, že se nutívají do jídla děti, i když nemají chuti k jídlu, což se u nich vyskytuje dosti často. Je nesprávné, třeba dítě bylo zdravé, vynucovati na něm požití jídla, které se mu protiví; správněji je zkoušeti, jak by se přístupnějšími prostředky docílilo normální chuti. Někdy je toho možno docíliti na př. léčivy vápennými (kalkosan), jindy látkami, jež vůbec zlepšují výživu jako vitaminol, někdy však stačí odstraniti příčiny, jimiž bývá na př. požívání cukroví, pití vody před jídlem a p. nebo přesycení v nevčasnou hodinu. Stejně nevhodné je vnucovati jídlo dospělým, jako se to často děje hostům, neboť nelze věděti, není-li někdo tělesně indisponován, nelze tušiti, jak brzy se nasytí nebo je-li mu jídlo protivné, ač zcela pochopitelně toho říci nechce. Tak vnucené jídlo může způsobiti neblahé následky, vleklé poruchy zažívací, vleklé katary žaludeční a p., které úporně vzdorují léčbě.

Jih viz J i ž n í k l i m a t i c k é s t a n i c e a srovn. D o l o m i t y.

Jícha jest vůbec kalná, více méně hustá tekutina různého druhu: 1. V r a n á c h, v ř e d e c h, z l o m e n i n á c h, n á d o r e c h povstává rozkladem hnisu, od něhož se liší již svou tekutostí, tmavou barvou a nepříjemným zápachem. Rozklad hnisu povstává vlivem mikroorganismů následkem nesprávného ošetření chorobných míst, a j. se utvořivší je velice zdraví nebezpečná, neboť může se j. dostati i do krve a nastati z j í c h o v a t ě n í (talovitost) krve, kteréž je smrtelné. — 2. J. b o r d e a u x s k á (sirovápenná) jest uměle připravená směs z vody, vápna a modré skalice: $^1/_2$ kg skalice v 50 l vody a 2 kg vápna vyhašeného v 50 l vody (vápenné mléko se musí procediti, aby se zadržel písek, kamínky a p., které by ucpaly stříkačku) dá 2% jíchu, která připravuje se jen v nádobách dřevěných a rozstřikuje se na rostliny zvláště rostlinnými cizopasníky postižené za počasí suchého. Na stromy a keře možno použíti roztoku silnějšího. Účinek její je proti plísním hlavně ochranný, neboť rostliny plísněmi už napadené není s to vyléčiti.

Jikavec (*Fringilla montifringilla*, obr. 248.), pěvec nevalný, pěnkavě podobný, ze severu k nám v zimě přicházející. Živí se olejnatými semeny, zejména bukvicemi. V Německu se loví, což u nás mezi 15. zářím a 31. lednem je rovněž dovoleno.



Obr. 248. Jikavec (*Fringilla montifringilla*).

Jikry, vajíčka ryb, svým složením hlavně z bílkovin a tuku podobají se vejcím ptačím; požívají se svěží hlavně do polévek rybích a dílem i s rybou pečenou nebo smaženou (viz na př. J e ž d í k) nebo solené (viz K a v i á r). J. některých ryb, zvláště parem a některých bělic v době, kdy tyto ryby ku tření dozrávají, jsou nezdravé a způsobují dávení i průjmy.

Jíl je zemina, jejíž hlavní význačnou vlastností je, že suchá je schopna ssáti vodu a státi se pak tvárlivou, kdežto naopak vyschnutím tvrdne a ztvrdlá těžko se dá lámati, ale nedrobí se na rozdíl od hlíny, která vyschnutím snadno se drobí. Vssávaje vodu a pak jí nasycen této dále nepropouští, takže tato se nad ním zadržuje, i zavdává tak j., kde je uložen, příčinu k vlhkosti a nepropustnosti půd i vzniku pramenů; kde j. lze předpokládati, možno proto bezpečněji najíti vodu, zakládati studně a vodní nádrže. Proto také používáme ho k upravení (vyjílování) nádrží nebo hrází, které vodu propouštějí. Pro jeho plastičnost používá se ho k výrobě kamnářské a hrnčířské. Na přítomnosti jeho zakládá se vazkost a nepronikavost půd, důležitá i po stránce zdravotní tím, že choroboplodné organismy nemohou hluboko do ní proniknouti a za sucha tak snadno se neuvolňují jako na půdách propustných. Pro tutéž vlastnost zdržuje se na jílu voda, vznikají

tůně, jezera, rybníky, bažiny, slatiny a ukládá se rašelina.

Jílek (*Lolium*) je tráva, z jejíž druhů **j.** ozimý neboli anglický (*Lolium perenne*, obr. 249. *a*) hodí se velmi dobře na zahradní trávníky, kde jen půda poněkud je vazká a o přiměřenou vláhu je postaráno, neboť snáší dobře časté posečení i také pošlapání; je proto také obyčejnou a nejlepší travinou pastvin, mezí a j. hojně pošlapávaných míst. Jiný druh **j.** vlašský (*L. italicum*) roste sice rychleji, ale ve slabších trsech a je méně vytrvalý, zvláště v krajinách drsnějších. **J.** mámivý (*L. temulentum*, obr. 249. *b*) jest jednoletý plevel a obsahuje zvláště v plodech jedovatý loliin a omamující temulentin, kteréž jedy dobytku neškodí, u člověka však způsobují někdy hromadné otravy, když semeno bylo přimíšeno při mletí do obilí, nejčastěji do žita nebo ovsa. Případy takové v novější době vydatnějšího čištění zrní jsou vždy vzácnější.



Obr. 249. Jílek ozimý, anglický (*Lolium perenne*); *b* jílek mámivý (*L. temulentum*).

Jilm (*Ulmus*), strom, u nás ve třech druzích rozšířený: **j.** polní (*U. glabra*), často na návsích, při staveních a plotech, v lukách, polích, také v hájích se vyskytující, rozhání daleko své kořeny a značnou výmladností pařezů (vyhání z nich silné a rychle rostoucí výhony) se vyznačuje. Dřevo jeho je hnědožluté, dosti tvrdé a houževnaté, při tom pružné, pod vodou i v suchu trvanlivé a cení se jako výborné dřevo truhlářské, kolářské i strojnické; jako palivo zaujímá střed mezi bukovým a dubovým. Odrůda jeho *Ulmus camp. var. umbraculifera* bez řezu tvoří úplně kulovité koruny. Ještě lepší je dřevo **j**-u korkového neboli břestu (*U. suberosa*), jež zejména na dělové spodky je oblíbeno, nejhorší pak je dřevo **j**-u brvitého neboli vazu (*U. effusa*), také nejrozšířenějšího, jež i jako palivo není tak výhřevné. Všecky tři druhy dobře dle plodů lze rozeznati. Listí čerstvé i sušené hodí se do píce skotu, zvláště ale ovcím. Kůra obsahuje dosti tanninu, používá se jí k vydělávání koží a odvaru z kůry mladých stromů v květnu sbírané (100 g na 1½ l vody) k obkladům na vředovité nohy, k umývání potivých nohou a pod.

Jíní a **jinovatka** jsou dva různé zjevy, ač sobě velmi podobné. Jíní, jinak šedý mráz zv. jest rosa zledovatělá, která záhy na podzim nebo z jara vzniká za jasných nocí následkem rychlého vyzařování tepla a je známkou značné škody na rostlinstvu předčasným nebo pozdním mrazem způsobené. Takový mráz lze ostatně předvídati a některé rostliny choulostivé (viz Chranidla) proti němu ochrániti. Je k tomu zapotřebí teploměru s vlhkoměrem. Ukazuje-li teploměr obyčejný v hodinách odpoledních na př. v květnu 4·1° C a odečteme-li tuto teplotu od oné, již ukazuje současně teploměr vlhkoměru, seznáme z výsledku hned, dá-li se následujícího dne očekávati teplota na bodu mrazu. Jinovatka neboli bílý mráz vyskytuje se výhradně v zimě a jest pára (mlha) z ovzduší na povrchu země sražená. Škodlivá je jen tím, že jí bývá někdy tolik, že se pod její tíží větve lámou, dráty telegrafické a telefonické ztrhají a pod.

Jircha jest kůže vydělaná loužením jako v koželužství a máčením v soli kuchyňské a kamenci při teplotě 35° C, v novější době t. zv. chromočiněním. Nejjemnější jsou **j**-chy kuzlečí, známé glacé na rukavičky, zvláště v Čechách a ve Francii proslulé; ve Francii na nejjemnější rukavičky berou **j**-chy z krys. Telecí glacé slouží na svršky střevíců a k podobným účelům používá se též **j**-chy kozí nebo skopové. **J**-chy hovězí a koňské, hlavně z Uher přicházející, používá se na hrubší práce řemenářské a sedlářské. **J.** jelení viz Jelenice. Podobně jako této používá se **j**-chy srnčí.

Jiřička, jiříček, vlašťovka *Hirundo urbica* (obr. 250.), která nejčastěji hnízdí na zevních stěnách stavení (řidčeji uvnitř), přilétá k nám


Obr. 250. Jiřička (*Hirundo urbica*).

v polovici dubna a odlétá v září; je vydatným hubitelem létajícího hmyzu; proto za chladna trpívá nedostatkem potravy a často i hyne. Člověk je příliš slabý, nežli aby jí náhradnou potravu mohl opatřit ve množství, kterého potřebuje. Chytati a zabíjeti se nesmí.

Jiřina (*Georgina, Dahlia variabilis*,), složnokvětá rostlina, od počátku minulého století se zálibou pěstovaná, která nyní známa je ve více nežli 2000 odrůdách a odrodcích. Z hlízovitých kořenů (obr. 251.) vyhání rychle lodyhy až 2 m vysoké i vyšší, duté, u spodu dřevnaté s hojnými květy, jež původně byly jednoduché (obr. 252.), nyní však většinou plné (obr. 253.) se pěstují. Také dle velikosti květů se rozeznávají, malokvěté (*Liliput*)

a velkokvěté čili obrovské, dle vzrůstu zakrslé (do výšky 50—70 cm) a vysoké (1—1½ m), plnokvěté pak dělí se na kokardovité (obr. 254.) a kaktovité (obr. 253.). Jednoduché se pěstují ze semena, které seje se do pařeniště a mladé rostliny se přepichují anebo v květnu ven přímo vysazují do dobré a kypré půdy zahradní. Hlízy vyjímají se z půdy i s trsy dříve nežli mrazy na-



Obr. 251. Hliznaté kořeny jiřiny.

stanou, neboť spálí-li mráz vrcholek, shnijí hlízy během zimy. Vyňaté hlízy třeba dříve osušiti na slunci nebo aspoň v místnosti, kde nemrzne, nežli je do suchého sklepa uložíme; ve vlhkém a tmavém sklepě by shnily. Také je možno uschovati v suché zemi nebo písku v jamách, které se navrch uhlím nebo koksovým popelem zasypou a prkny přikryjí, aby do nich nemohlo zatékati. Od ledna do března možno



Obr. 252. Jiřiny jednoduché.

trsy vysazovati do pařeniště a vypučelé prýty, když dorostou velikosti 3—5 cm, s částmi hlíz odřezávati a přesazovati do písku ve skleníku nebo do květníku. Jinak necháme hlízy ve sklepě nebo v jámě až do dubna nebo května, kdy již vyháněti počínají, a opatrně pak jednotlivé (obr. 251.) od staré hlízy oddělujeme a jednotlivě přímo do dobře zkypřené zahradní půdy rozsazujeme do hloubky asi 5 cm. **J.** je velice nakloněna k vyhánění četných výhonů,

Obr. 253. Jiřiny kaktovité.

takže utvoří hustou křovinu, která příliš vysiluje hlízu, či tvoří mnoho dceřiných hlízek a tím ovšem trpí květ na hojnosti i skvělosti svého vývinu. Je proto záhodno, aby se nenechaly růsti beze všeho povšimnutí, nýbrž



Obr. 254. Jiřiny kokardovité.

aby se ve vhodný čas přiměřeně zakročilo. To je možno teprv tehdy, když výhony se dobře vyvinuly, aby se mezi nimi mohlo voliti tak, aby silné výhony, zvláště ve středu trsu se ponechaly a ke kolíku přitáhly, kdežto

ostatní se odstraní stejně jako postranní výhonky hlavních ponechaných výhonů. Tímto způsobem dociluje se skvostných květů a tu i tam jsou milovníci, kteří za tím účelem ponechávají jen jeden nebo dva výhony. Jiřiny vyžadují kromě toho dosti hojného zalévání, občas i tekutým hnojivem, nicméně i v tom je třeba opatrnosti, neboť jinak se rostlina nutí, aby tvořila hustý trs, který málo a nevalně kvete.

Jistota: a) osobní, poskytne se ručením na dlužním úpisu, směnce a p. nebo skládá se v podobě vadia jako závazek, že se na určité nabídce trvá, nebo kauce, že se určitý závazek splní nebo škoda, která by se způsobila, nahradí, nebo útraty jisté uhradí a p.; b) pupilární, na kterou se ukládají peníze nezletilců, na př. papíry státní a p. veřejné, jež byly označeny jako papíry pupilární jistoty požívající; také tak bývají označeny i peněžní ústavy, což znamená, že j., kterou poskytují, je taková, jaké zákon pro peníze nezletilců vyžaduje; mohou býti peníze ty s pupilární jistotou uloženy i na nemovitost a sice na pozemky do $^1/_3$, na budovy do ½ odhadní ceny, počítajíc v to předcházející břemena hypotekární; c) věcná na zástavy nemovité (hypoteku) nebo movité (zastavárny).

Jíška (*liaison*) jest za tepla hustá tekutina, která po případě vlivem tuku v ní přítomného za studena v pevnou hmotu tuhne a slouží k zahušťování polévek, vařených zelenin, omáček a p. Říkáme také při j-ce z mouky smažené nebo pražené, že tekutinu zasmažujeme nebo zapražujeme, což však pro j-ky jiných úprav neplatí; zde je spíše na místě, že tekutinu zahušťujeme nebo zakloktáme. Podle účelu j-ky mění se



Obr. 255. Zahušťování (zapražování).

barva i chuť. Bez zvláštní chuti jsou j-ky pouze z tuku (másla, sádla, loje) a mouky připravené a barvy světlejší nebo tmavší dodává se jim silnějším nebo slabším připražením mouky; v některých případech zastává místo j-ky také jen připražená mouka, někde také (u zelí) jen brambora nebo jen kus másla s moukou, po případě také jen houska s moukou k zahuštění sloužící. Zvláštní chuti dodává se j-ce cibulí do žluta nebo hněda usmaženou; zvláštní j-ky připravují se z vajec, másla a smetany nebo z krve. Postup přípravy při obyčejné j-ce je následující: v kameninové nádobě rozpustí se zlehka tuk (obyč. máslo) a aniž by se čekalo, až se rozpálí, zamíchá se do něho mouka a jakmile se zvedati počíná, hned se pozvolna leje (obr. 255.) do určené polévky či omáčky, s níž se hladce rozmíchá a rozvaří. To jest tak zv. bílá neboli bledá j. Smaží-li se mouka delší dobu, povstane j. žlutá. Má-li však býti j. hnědá, třeba i máslo dříve do hněda rozpáliti a mouku tak dlouho v něm za pilného míchání smažiti, až hnědě se zbarví, aniž by se připálila. Smetanová j. povstane z bílé, zaleje-li se tato a hladce rozvaří se smetanou ($^1/_4$ l smetany na 40 g másla a ½ kg mouky). J. vaječná, krevní a p. upraví se tím způsobem, že z polévky, omáčky a p. k zahuštění určená částka se vezme a s vejci, po případě jen žloutky, s krví a p. hladce se rozkloktá, načež hustá tekutina pozvolna se leje do vařící tekutiny a s ní za pilného míchání vaří. Má-li j. působiti zvláště silně na zhuštění, dělá se také hustější a déle se na ohni míchá, po případě tak dlouho, až od stěn nádoby se odděluje. J. je v naší kuchyni jakousi nezbytností, ale má dvě nectnosti, není-li jí používáno opatrně; jednak zastírá osobitou chuť i vůni polévek a omáček, do nichž se jí použilo, jednak má účinek stavný. Rozumná kuchařka se jí vyhýbá, použije raději v 90 případech ze sta k zahušťování pouhé mouky a to třeba ještě mouky bramborové nebo v některých případech i bramboru samého. Francouzské omáčky jistě neděkují za svou pověst jíšce, nýbrž delikátní přípravě, která se jíšce vyhne.

Jitrnice viz Jaternice.

Jitro v domácím hospodářství značí časnou dobu ranní, která pro domácí práci hospodyně i čeledi je dobou nejdůležitější. Včasné povstání z lože a použití ranních hodin způsobem užitečným jest velkou výhodou pro celou domácnost a její pořádek. S jitrem jsme vždy vnímavější pro všechny dojmy a nálada, která se nás zmocní, je rozhodná pro celý den. Měli bychom vždy o to pečovati, aby nás ze sna vítal v domácnosti vlídný jas (i když zrovna slunce jasně nevychází). Vyvětrané, uklizené obydlí, v kamnech v zimě vesele praskající oheň, čistě pokrytý stůl a především zpěvná nálada všech, ne-li dokonce hudba. Celá domácnost i každý člen rodiny může na celý den býti vesele naladěn a činorodé práce schopen, jestliže ráno trochu hudby či zpěvu jeho ducha povzbudí, ušlechtí a rozveselí — uvítá-li jej, když opustí lože, opravdové skřivánčí jitro. Ranní hodinou mnoho již získá jednotlivec, což teprve četnější domácnost nebo dům s četnější čeledí. Ovšem předpokládá to i určitý rozvrh práce jak pro jednotlivce, tak pro celek. Kde jsou děti školu navštěvující, zvláště mnoho na tom záleží, aby včas byly oblečeny, snídaně aby v určitou hodinu byla hotova, oděv a obuv včasně přichystány, aby nebylo shonu, spěchu, vády, nýbrž vše se dálo klidně, s veselým úsměvem. Vůbec hledí se za časného j-ra zniknouti vše, co by později překáželo a zdržovalo, ovšem i vše, čeho je potřebí, aby všichni členové domu mohli jíti za svým povoláním. V řádných domech je jídelna již před snídaním uklizena

a příbory po snídani se ihned zase uklidí, ano jest v kruzích inteligence i zvykem, že ani paní nesvěřuje kávový příbor služce, nýbrž jej sama očistí. Tím se předejde předčasnému jeho zničení služkami a také čistota jeho lépe pojistí. Snídaním ukončuje se vlastně **j.** a nastává dopoledne s jinými starostmi, jež zahrnují rozvrh pro celý den, zejména opatření oběda a večeře, dopoledne tedy především nákup, jenž při dobrém rozvrhu může býti zniknut najednou, čímž mnoho času se ušetří, který pak jiným pracem může býti věnován; tak na př. žehlení zvláště v létě doporučuje se provésti dopoledne, kdy není ještě horko, prádlo v zimě rovněž je lépe dopoledne prováděti, kdy je více denního světla atd.

Jitro, míra plošná rovná se nyní 0·431598 ha.

Jitrocel (*Plantago*) je srostloplátečná rostlina s růžicí přízemních listů a se stvolem hustě nakupených květů. V trávníku zahradním neradi jej vídáme, neboť růžice listů potlačuje v celém obvodu trávník. Také hospodáři je obtížným plevelem, ale dost ho roste i mimo vzdělávanou půdu. Stvoly **j**-e většího (*Plantago major*, obr. 256.) sbíráme, když semeno dozrává, jako oblíbené krmivo pro kanáry a jiné zrnožravé ptáky. Lid dosud hojně upotřebuje listů na vředy, spáleniny, opařeniny a pod. Extraktu z listů tohoto druhu používá se jako lidového léku při nemocech plicních, krvácení a průjmech, zejména také jitrocelové šťávy s medem nebo jitrocelových (zelených) pokroutek. Také se užívá podobně odvaru nebo nálevu, zejména proti prudkému kašli s mateřídouškou, fialkovým listím a medem. S heřmánkem, lipovým květem a zahradní routou (všeho po 20 g) doporučuje se proti bolení hlavy a se šťovíkem, borůvkou a kořenem babího hněvu dokonce i proti cukrovce. O účinku v obou posledních směrech jsou jistě oprávněny pochybnosti, prvním kašel se mírní, jedná-li se o akutní zánět průdušnice.



Obr. 256. Jitrocel větší (*Plantago major* L.)

Jíva, rokyta (*Salix caprea*, obr. 257.), druh vrby s kratšími, široce vejčitými listy, jehož jehnědy pravidelně o květné neděli bývají v rozpuku a větve s nimi zastupují u nás úkol palmových větví končin teplejších nebo olivových větví jižní Evropy. Dřevo je nahnědlé a dosti křehké; upotřebuje se ho na řešeta, z větví se pletou hrubé koše.

Jizba viz Světnice.

Jízda drahou stejně jako **j.** lodí nebývá mnohými dobře snášena; za nevolnosti snadno zvracejí (srovn. Mořská nemoc). Malý obkladek na žaludek namočený v rumu neb francovce v tom případě zjedná rychlou úlevu. Kdo takovou nevolností trpí, nesedá nikdy do posledního vozu (zejména u rychlíků) a proti směru jízdy, zvláště ne s plným žaludkem nebo po napití; také cestou nepije ani vody, ani vína nebo piva; hledí jeti při otevřeném okně a béře s sebou valerianové kapky nebo citronovou šťávu, jež dobře uklidňují. Dobře je užíti před vstoupením do vozu trochu šumivé soli bromové. Možno-li ve voze položiti se podélně na stranu, působí to rovněž dobře.



Obr. 257. Jíva (*Salix caprea*); *A* jehnědy prašné (velkonoční kočičky), *B* jehněda pestíková, *C* listy, *D* pupeny kočičky ještě nerozpuklé), *E* květ prašný, *F* květ pestíkový *G* plod, (*t* tobolka, *ch* chloupky semen), *H* semeno.

Jízda koňmo viz Jezdectví a Jezdecký oděv.

Jízva (srovn. Hojení ran) zove se stopa po zhojené ráně, vyplněná novou tkání, která od okolí obyčejně se liší svou bledostí, tuhostí, vystoupením nad ostatní povrch a pod. V některých případech vznikají také **j**-vy do hloubky vtažené, jako na př. po zhojení zduřelých a zesýrovatělých žláz při krtičnatosti, po zhojení neštovic a p. Pletivo **j**-vy nemá nervů (místo je necitlivé), nemá žláz, málo cev je prostupuje, na povrchu i chloupky zmizejí. Nepovstávají však **j**-vy jen na povrchu těla, nýbrž i na ústrojích vnitřních, na př. na sliznicích, na zraněných jatrech. Dle povahy rány mívá **j.** různý tvar i velikost, ale jednou povstavši, ještě dále se mění, především smršťuje. Toto smršťování má na některých místech vliv i na okolí, způsobujíc mnohé obtíže, na př. u kloubů způsobuje ztrnulost, nehybnost nebo i zkřivení v kloubech, podajné částky, na př. pysky, klapky oční obrací (**j.** na pysku dolním na př. obrátí jej na venek, takže povstane

velký, odchlípený pysk), způsobují až i křečovité stahování svalů na př. v obličeji, svírání nervů v kůži probíhajících j-vou může míti za následek i záchvaty na padoucnici upomínající. Kromě toho jsou mnohé j-vy nemilou vadou kosmetickou, jedná se proto nezřídka z důvodů oněch nebo těchto o jejich odstranění či lépe řečeno o zaměnění jich j-vami méně nebezpečnými nebo méně nepěknými. Děje se to vyříznutím j-vy a sešitím okrajů nové rány, nebo přenesením (transplantací) jiné částky kůže na otevřené místo; také se j-vy barvou od okolí odlišné zlepšují tetováním, jako se to zejména též děje při j-vách na rohovce oční, j-vy srostlé s podkladem se uvolňují masáží, některé menší povolí natíráním směsi 15 g boraxu, 1 g kyseliny salicylové, 12 g glycerinu, 150 g vody (růžové), mírná masáž napařované kůže mírní j-vy po neštovicích. V novější době používá se k odstranění jich f i b r o l y s i n u, po jehož injekcích j-vy změknou.

Jižní klimatické stanice přezimovací, které doporučují se nemocným, kteří v zimě těžko snášejí drsnost podnebí severního, jako zejména těm, kteří trpí dráždivými formami nervosy, organickými vadami srdečními, rozedmou plic, zkornatěním cev, jakož i zdravým vysokého věku, jenž potřebuje ochrany klimatické, dlužno hledati zvláště na Korsice (Ajaccio), v Dalmacii (Dubrovník), jižní Italii (Capri. Sicilie), na ostrově Malatě, Madejře, Teneriffě, v Alžíru, v Egyptě; nejprve dlužno se připraviti na změnu podnebí v stanicích přechodních pobytem 2—3nedělním, na př. v Arcu, Opatii, Meranu, Luganu, Montreux, odebrati se na jih dále koncem října a nevraceti se dříve nežli koncem dubna nebo počátkem května, jestliže u nás již jaro vskutku nastalo. Jinak i při návratu neškodí pobyt v stanicích přechodných.

Jmelí (*Viscum album*) a o c h m e t *Loranthus europaeus*), cizopasné rostliny, které v podobě zelených keříků (obr. 25°.) rostou na stromech (borovicích, smrku, jabloni, dubu a p.) a přinášejí zelenavé bobule po 2—3 seskupené, jež jsou oblíbenou potravou brávníků, kteří pak semeno trusem po stromech zas rozšiřují. V Anglii platí j. za symbol štěstí a nosí se do domu v době vánoční a velkonoční, což se stalo i u nás modou, ač málokdo o anglickém symbolu této rostliny něco ví. *Viscin* v bobulích obsažený dává lepivou hmotu, i vaříval se z nich druhdy lep na ptáky. Naše j. škodí stromům znetvořováním dříví, kteréž trpí tím na technické způsobilosti. Naproti tomu dva příbuzné druhy, z nichž jeden (*Strutanthus syringifolius*) cizopasí na vavřínovitých rostlinách, které v sadech kávovníkových sázejí se pro stín, druhý pak (*Phthirusa theobromae*) na kakaovníku a kávovníku, jejichž sady ničí, jsou v novější době velmi důležité rostliny pro výrobu kaučuku, neboť semeno jejich v bobulích obklopeno je kaučukovou hmotou „*tina*" zvanou. — V lidové léčbě už dávno bylo jmelí oceňováno jako prostředek proti epilepsii (jako zhuštěný éter. roztok „*viscin*"), zevně proti kožním nemocem, jako krycí prostředek pro jiná léčiva kožní. V novější době však v platnost uvedeny jiné jeho účinky jako močopudný vliv, účinek krevní tlak snižující vlivem na nervová centra, zvyšování činnosti ledvin, při čemž nedráždí zažívadel a neporušuje trávení. V podobě v i s c i n u (tabletky od Farmaky) doporučuje se proto proti zkornatění cev a zvýšení tlaku krevního, zánětu ledvin (nemoci Brightické), bílkovitosti moče, křečím při porodu, krvácení při kašli,



Obr. 258. Jmelí bílé (*Viscum album*); *A* mladá rostlinka, *B* větvička květná, *C* větvička plodná, *D* chomáček květů prašných, *E* kvítek prašný, *F* průřez květem pestíkovým.

silné čmýře, krvácení z nosu, migréně a obtížím v době odkvětu. Užívá se několik měsíců střídavě po 5 dní 8—10krát denně po 1 tabl., dva dny po 4 tabl. a 1 den 8 tabl. a po malé přestávce znovu. Také k o r y l a n (viz t.) obsahuje jmelí.

Jmění je a) zásoba věcných statků, b) souhrn různých oprávnění, c) zásoba peněz, cenných papírů a p. Jinak rozeznáváme jmění m o v i t é, t. j. pohyblivé (peníze, cenné papíry a p.) a n e m o v i t é (nehybné, jmění věcné). J. můžeme nabývati teprve v době zletilosti; v době nezletilosti náleží j. rodičům, nebo je spravuje poručník a sirotčí úřad.

Jméno, znak věci nebo osoby. Osoby označují se j-nem osobním a rodovým, vlastním neboli příjmením. V jazyku našem používá se jména osobního či křestního beze změny, bez přídavku jakýchkoli koncovek i tehdy, má-li někdo jmen křestních několik, a vyslovuje se jako důležitější před jménem rodovým. J. rodové dědí děti po rodičích, ženy po manželi; vzhledem však k různým poměrům společenským děje se to způsobem odlišným. Děti manželské jmenují se po otci, nemanželské po matce, adoptované (viz t.) mohou podržeti

j. původní, ale přidružují k němu j. adoptivního otce nebo matky, nebo také používají jen tohoto. Děvče dostává j. rodové jako přivlastňovací s krátkou koncovkou (př. Králova), provdavši se, dostává přivlastňovací j. po manželu s koncovkou dlouhou (Králová) a podržuje je jako žena samostatná, i když je vdovou. Nicméně se vracívá k původnímu jménu rodovému a užívá obou i je zřejmý popud pro to, aby tak činila i v manželství. Žena rozvedená může před rozlukou podržeti j. rozvedeného manžela, nedomohl-li se tento zákazu proti tomu, může však také vrátiti se k původnímu svému jménu rodovému, nebo byla-li předtím vdovou, k j-nu vdovskému, jehož používá jako žena samostatná s dlouhou koncovkou, také může obě j-na spojiti ve jméno podvojné, při čemž j. první zůstává, ač nesprávně, bez koncovky. — Jména osobní mají býti výrazem ryzosti jazykové, nemají býti volena jména přeložená (a také ne přeložitelná; zachovejme československý svéráz jmen, která praví: ty jsi ,,český člověk") a komolená, protože domněle pěkně znějí nebo krátce se vyslovují. Krásné j. je často pro člověka doporučenkou v životě, j., které se lehce dá zkomoliti, snadno dělá z člověka někdy terč vtipu.

Jod, prvek chloru příbuzný, v přírodě v malém množství řídce rozšířený, zvláště v mořských řasách i také některých mořských zvířatech (houbách) ve větším množství je obsažen. Má účinky antiseptické, je dobrým zkoumadlem na škrob, který se v jeho přítomnosti zbarví na modro, a v roztoku vodném, glycerinovém, lihovém (j-ová tinktura) je důležitým lékem hlavně zevně na zduřené žlázy, zbytnělé mandle (srov. L u g o l), rány, vleklé záněty kloubních a šlachových pochev, různé choroby kožní a p. Účinky jeho jsou někdy prudké, zánětlivé, i dlužno proto v těch věcech řiditi se výhradně radou lékařskou. Delší užívání j-u má za následek neplodnost nebo potrat a porod nepravidelný. Ve Francii uvádějí se jodové preparáty mezi prostředky plod vypuzujícími. Při delším užívání hromadí se j. v některých ústrojích a zvláště ve tkáních chorobných, postupně víc a více v těchto ústrojích: štítné žláze, zažívacím ústrojí, kůži, plicích, krvi, vaječníku, slezině, děloze, ledvinách, svalu srdečním, svalech kostry. Srovn. J o d i s m u s. Větší ještě důležitost nežli j. sám má roztok jeho, mají jeho sloučeniny níže uvedené, J o d o v á m ý d l a a J o d o v é l á z n ě.

Jodaethyl (*aether jodatus*), křeč tišící a srdce pozbuzující lék, jehož se vnitřně užívá při reumatismu, syfilis, krticích, k inhalaci proti asthmě (10 12 kapek), bronchiálním chorobám (5—16 kapek), zevně v podobě mastí (1—2:10) na podebraniny.

Jodalbacid viz H a l o g o n a l b a c i d y.

Jodalosa, kombinace jodu s peptonem (srov. J o p t o n, J o d v i t a s a, J o d f e r r a t i n), nahrazuje jod a jodidy tak, že 20 kapek j-sy působí jako 1 g jod. soli, takže v případech potřeby možno tak bez obtíží užíti až 3 g jodové soli (= 3 × 4 cg jodu) denně bez nepříjemných účinků jodismu a p. Působí účinně proti kornatění cev, chorobám srdce a cev, astmě, rozedmě plic, zánětu plic a jater, dně a reumatismu, krticím, afekci žlaz a voleti, křivici, příjici, otokům a otylosti.

Jodanisol, žlutá, na světle hnědnoucí tekutina, nejedovaté antiseptikum na místě jodoformu a energický prostředek k místnímu podráždění.

Jodát sodný nahrazuje v 5—10% vodném roztoku jodid draselný a jodoform při astmě bronchiální, otocích žláz, neuralgických záchvatech, krvácení žaludku v pilulkách, v podkožní injekci při hostci svalovém, v tyčinkách v lékařství očním a v směsi s bórovou kyselinou na rány.

Jodcoffein, kombinace jodidu sodného s coffeinem zvyšuje tepenný tlak, působí močopudně a zvyšuje energii výtlaku krve ze srdce.

Jod-dihydroxypropa', zvaný krátce a l i v a l, je organický preparát (něm.) jodový proti kornatění cev, lues a p. v tabletkách a mastích.

Jodena, náhrada za tinkt. jodovou, která v ranách nepůsobí palčivě. Je to 5—10% roztok jodu v ozonisovaném eukalyptovém oleji.

Jodferratin obsahuje jod a železo (po 6% v ústrojném sloučení v tabletkách, 3—4krát denně po 2 tabl.) proti krticím, křivici, kožním nemocem, malarii a syphilis. Také jako j o d f e r r a t o s a v příjemně chutnajícím roztoku.

Jodhaemol viz H a e m o l.

Jodchloroxychinolin, zvaný krátce v i o f o r m (výr. švýcarský) je náhrada jodoformu, která nemá jeho zápachu.

Jodidy, sloučeniny jodu hlavně s draslem, sodíkem, železem a stříbrem, řidčeji s lithiem nebo ammoniakem; mají značnou důležitost ve fotografii a v lékařství. Tuto zvláště j. d r a s e l n ý, sůl bílá, slaná a nahořklá, jíž výjimečně zevně (viz J o d o v á m a s t), častěji však vnitřně se používá při příjici, krtičnatosti, vleklých otravách zejména rtutí, při zkornatění tepen a j. Bez předpisu lékařského neradno však těchto léků používati, mnozí těžko snášejí i nejmenší dávky a jsou známy i případy úmrtí v takových okolnostech, kdežto zas mnozí velké dávky snadno snášejí a proto je i stupňují, což vede zase k otravě (viz J o d i s m u s). Těm, kdo nesnadno jich snášejí, doporučuje se místo j-dů j o d i p i n (jod v množství 10—25% v sezamovém oleji rozpuštěný), jejž pod kůži vstřiknutý snášejí i nemocní proti j-dům nejchoulostivější, a celá řada jiných, ústrojí lehce přístupných preparátů. Jodid draselný kombinuje se také se s t r o f a n t i n e m, což se zvláště osvědčilo při některých chorobách srdce a cev. Příznivěji účinkuje j o d i d s o d n ý, jenž nepůsobí tak nepříznivě na srdce a užívá se při reumatismu, zápalu plic, zánětu jater, astmě, vleklém kataru průdušnice, angině srdeční (1—1·5 g denně při celoročním užívání), krticích.

Jodipin, žlutý olej, obsahující ústrojně vázaný jod, nahrazující jodidy a jodáty alkalií; vnitřně, zevně i injekcemi užívaný při velmi četných chorobách, také při infekčních jako je růže, chřipka, spála, syphilis a p. Tabletky

jodipinové obsahují 0·2 j-u (= 0·05 jodu = 0·065 jodidu draselného).

Jodismus, ochuravění, které se dostavuje někdy po delším nebo vydatnějším používání jodu a jodidů a projevuje se v nejmírnějším případě vyrážkou a nehojícími se vřídky (*akne jodová*), jinak prudčeji kašlem (zánětem sliznice v hrdle) a rýmou s bolením hlavy, slzotokem, sliněním, druhdy i zvracením a průjmy vodnatými, bolestmi v žaludku (zánět sliznice žaludeční), deliriem, křečmi. Přerušením požívání jodu příznaky j-mu obyčejně samy rychle pominou, také pití lithnatých vod nebo vody s trochou uhličitanu lithnatého koná dobré služby. Při prudších onemocněních škrob nebo vaječný bílek jako odjed účinkuje. Proto kombinován jod s oleji (jodipin), bílkovinami, kaseiny, nejnověji s peptony (jodalosa, jodvitasa), valerianolem (jodival), aby se získaly léky snadno rozpustné.

Jodival je kombinace jodu s valerianolem, zvláště výhodná náhražka za jodid draselný při kornatění cev, astmě, chronické bronchitidě a p.

Jodkali viz Jodidy.

Jodoform, formyl (methan) trijodidový, prášek citronové barvy, ve vodě skoro nerozpustný, málo v lihu, více v chloroformu, sirouhlíku, tučných a éterických olejích; velmi silné zevnější antiseptikum, které však (zásyp ran, vředů) pro nemilý zápach se nahražuje aristolem, birosinem, providoformem, oxyjodidem vizmutovým, thioformem, vioformem, xeroformem (viz t.). Zápachu téměř prostý je také dijodoform (perjodit étylenový), jejž před účinky světla třeba chrániti, rovněž jodoformin (obsahuje 75% jodoformu), jodolen (bílkovina se 36% jodolu) na operační rány, vředy .a p. a jodolin. Všech těchto prostředků se užívá zevně buď v prášku nebo v roztoku, kterým se napájí vata, gáz, mul, po případě se rozpouštějí v roztoku kolodia. **J.** se na světle, tudíž i na ráně rozkládá, uvolňuje jod a tento se šťavami tělesnými mění se v jodid, který do krve přechází; účinek není dráždivý, nýbrž bolest zmirňuje, otevřené rány a vředy dobře chrání a k hojení jejich přispívá. Ovšem vyvinuje se při tom pronikavý zápach. Tento odstraní se s rukou umytím ve vodě, v níž byla dobře promíchána hořčičná mouka. Avšak i j-em může nastati otrava (*jodoformismus*), kteráž jeví se nepokojem až úzkostí, která stupňuje se v podrážděnost, halucinace, strach před smrtí, může míti za následek trvalé poruchy duševní nebo v případech náhlých bezvědomí. Je-li již lékař sám při používání j-u opatrný zejména u lidí, trpících chorobami ledvin, srdce a jater, vůbec u lidí starých nebo chorých, tím větší opatrnost nakazuje laiku, aby bez rady lékařské j-u nepoužíval. V případě otravy nutno používání j-u ihned přerušiti a užíti vnitřně dvojuhličitanu sodného i povolati lékaře, jenž ostatní podle příznaků zařídí. Srovn. též Dermatol.

Jodol, antiseptický prášek s 89% jodu (tetrajodpyrol), jehož se užívá místo jodidu draselného vnitřně (krtice, angina srdeční), zevně v 5—10% mastích (na vředy, růži) i v porodnické praksi (tampony vatové); s mentolem dává antiseptikum, které nedráždí sliznice a užívá se proto při ošetřování nosu a chrupu.

Jodomaltin viz Maltin.

Jodomenin (preparát bílkovinný s jodem a vizmutem) nahrazuje jodidy a jodáty, má příjemnou chuť a nevyvolává jodismus.

Jodone, jod ústrojně vázaný s peptonem (franc.) podobně jako jodalosa (viz t.), v kapkách a injekcích.

Jodophenin, sloučenina jodu s fenacetinem, antiseptikum vnitřní (doporučuje se při kloubovém hostci v dávkách 0·5 g), zevně na místě jodové tinktury.

Jodopyrin, spojení jodu s antipyrinem, tvoří lék protihorečný, tělesné šťávy zlepšující při tyfu, tuberkulose, bronchiální astmě, kornatění cev, migréně, lues a voleti, zevně v prášku nebo 10—20% masti při ekzemech, městkách v konečníku, měkkém šankru a lupence.

Jodosapol, mýdlovitý preparát s 10% jodu k zevnímu natírání při voleti, exsudátech, tuberkulose, zduřeninách, také dnavých a syfilitických.

Jodostarin (kyselina dijodtaririnová) obsahuje 47·5% jodu bez vedlejších nemilých účinků a je nejenergičtějším lékem při luetických onemocněních a kornatění cev.

Jodotheobromin obsahuje 40% theobrominu, 21·6% jodidu sodného a 38·4% salicylanu sodného; účinkuje a užívá se jako jodcoffein (viz t.).

Jodothyrin (thyrojodin) je účinná látka (jodová) žlázy štítné, utřená s mléčným cukrem; 1 g obsahuje 0·3 mg jodu a odpovídá 1 g čerstvé žlázy štítné. Doporučuje se jako lék dospělým i dětem proti voleti, otylosti, lupence, ekzemu, obtížné, silné a časté čmýře, křivici.

Jodová mast z jodu, jodidu draselného a sádla vepřového s trochou vody je dobrý čistící a resorbující prostředek. Mast z jodidu draselného, thiosulfalu sodného, vepř. sádla s trochou vody svědčí proti bolesti a otokům. Zesílená mast obsahuje 10% jodidu draselného a 1% jodu.

Jodová mýdla obsahují obyčejně přísadu 5% některé jodové soli, na př. jodidu draselného (jodo-draselné m.) nebo jodidu draselného sirného (jodo-sirnaté m.). Doporučují se dílem proti nabíhání žláz, dílem (zejména poslední) při léčení rtuťovými mastmi k omývání. Po domácku možno je vyrobiti z 20 dílů kokosového oleje, 10 d. sodného louhu 38° Bé a 3 d. jodidu draselného.

Jodová tinktura viz Jod a srovn. Jodena.

Jodové lázně jsou místa s přirozenými prameny vody, jod obsahujícími. V té příčině nejsilnější pramen v Evropě má Darkov ve Slezsku (viz t.), jodobromové lázně má také Číž (viz t.) u Rimavské Soboty a malé lázeňky toho druhu Podhorav krásné poloze na trati Kralovany-Suchá Hora na Slovensku; v cizině slyne svou vodou také Hall v Hor. Rakousích, Heilbrunn a Krankenheil-Tölz v Hor. Bavorsku, Inovraclav v Prusku, Lipík v Slavonsku, Rothen-

brunnen u Churu (jodová voda železitá) ve Švýcarsku, Sodenthal u Mohuče a Salzbrunn v bavorské Algavě. Kromě toho jsou také některé salinky, které značné množství jodu obsahují, jako Aibling v Bavořích, Alstaden na Ruře, Arnstadt v Durynsku, Uže ve Štýrsku, Bex ve Švýcarsku, Cammin v Pomořansku, Dürkheim v Porýnské Falci, Elmen v Sasku, Frankenhausen v Prusku, Goczalkovice v Prus. Slezsku, Išl v Solné komoře, Jastrzemb ve Slezsku, Kreuznach, Münster a. St. v Porýnsku a j. **J. l.** doporučují se při krtičnatosti, akutních i vleklých vyrážkách kožních, dně, reumatismu, syfilis, onemocnění kostí a kloubů, nemocech prostaty a měchýře, při chorobách ženského ústrojí pohl., neurasthenii a j. Užívá se koupelí i pije se voda, salinek hlavně jako koupelí.

Jodové skvrny z prádla odstraní se snadno oškrobením a vypráním; škrobem zmodrají a pak snadno pustí. Skvrny, které by tak nedaly se odstraniti, potrou se nejprve manganistanem draselným, jakmile zbledly, vyperou se v slabě okyselené vodě (1 g kys. solné na 100 g vody) a vymáchají ve vlažné vodě.

Jod-vasoxygen, český preparát s 3—10% jodu, zevní lék místo jodidu draselného a jodové tinktury, jenž bez dráždění a barvení kůže účinkuje pronikavěji při tuberkulose, lues, voleti, exsudátech, dnavých hrbolcích, kloubních zánětech a p.

Jodvitasa, organicky vázaný jod v tabletkách (Medica) podobně jako tekutá jodalosa (viz t.).

Jogurt, „balkánské zkvašené mléko kyselé“, které se nyní také v našich mlékárnách vyrábí pomocí původních kvasinek „maja“. Po domácku může býti vyráběn: Svaří se 1 l sladkého mléka (teplého), aby se nepřipálilo, odstaví na okraj plotny anebo na kamna, by zchladlo na 32° R (40° C). Nejsou-li po ruce kvasinky (maja), možno po prvé užíti hotového j-u, jehož velká lžíce řádně v mléce se rozmíchá a pak v míse poklicí přikryté a teplým šatem ovinuté ponechá v kuchyni, by pozvolna vychladlo a zkvasilo. Má-li mléko více ztuhnouti, jest záhodno do litru mléka přidati na špičku nože rozmělněného kamence a to již s kvasidlem zároveň. Tohoto zhušťovacího příměsku používají všechny mlékárny na Balkáně. Více kamence způsobuje nepříjemnou příchuť mléka a usazuje se co šedavá ředina. Po prvním nakvašení máme potom již kvasivky vlastní a můžeme si opatřiti každý den čerstvé „kyselé mléko“. Je to nejjemnější lahůdka mléčná, výborný prostředek zažívání povzbuzující, zažívací ústrojí čistící, jemuž ruský učenec Mečnikov připisuje zdraví a dlouhý věk horalů balkánských. Je také dobrou náhražkou kyselé smetany v kuchyni a dobrým kosmetickým prostředkem na rudou pleť obličeje, červené ruce a p., když se jím na noc natrou a ráno teplou vodou bez mýdla a potom studenou vodou opláchnou.

Johannesia, pryšcovitá rostlina z Brasilie, jejíž plody a semena, tučná olejnatá, jsou vydatným projimadlem a močopudným prostředkem při chorobách jaterních, žloutence a vodnatelnosti, poruchách čmýry a krticích.

Johannisbergské víno rýnské slyne svým bouquetem a lahodným aromatem. Obchodní zboží nepochází však všechno z Johannisbergu, nýbrž i širšího okolí.

Johannisbrunn ve Slezsku s přirozenými kyselkami uhličitými a fysikálně-dietetickým lázeňským ústavem pro léčbu chorob srdečních.

Jonon, látka voníci jako fialky jako málo od něho se lišící iron, jenž ve fialkách je přítomen. Srovn. C i t r o l.

Jonquilky viz N a r c i s.

Jopon, peptonisovaný jod lékárny Fragnerovy v Praze. Srovn. J o d a l o s a, J o d v i t a s a.

Jour fixe (žur fiks), stálý den, ustanovený pro scházení se buď určitých kroužků společenských nebo pro návštěvy v domě vůbec. Při návštěvách v domě není při tom závaznosti k opětování návštěv, takže v takový den mohou návštěvy konati bez obavy, že jim budou oplaceny, ti, kdož nemají vlastní domácnosti. V přeneseném smyslu zovou se tak i samy společnosti v jistý den se scházející.

Jóvsa, severových. od Michalovců na Slovensku, má sirný pramen.

Jubaea *spectabilis*, p r o d i t e c, palma chilská, na kokosovou upomínající, která v zimě se spokojí s teplotou 5—7° C; dá se tudíž dobře udržeti i v pokoji, kde se mnoho netopí.

Juglans viz O ř e c h.

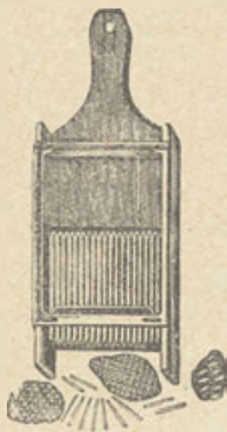
Juchta neboli ruská kůže jest useň (viz t.) z mladých hovězích koží, řidčeji z koňských nebo ovčích tříslem kůry vrbové vydělaná, na rubu rybím tukem a dehtem březovým preparovaná, na líci pak na červeno barvená fernambukem nebo dřevem santalovým nebo na černo železitými solemi s kampeškou. Druhdy vyráběla se výhradně v Rusku, nyní však ve stejné jakosti vyrábí se také u nás, v Německu a a Francii. Význačná je svou nepromokavostí, při tom i vláčností a pevností; přípravou získala zvláštního osobitého zápachu, jenž zapuzuje hmyz. Používá se jí k výrobě nepromokavé obuvi (srovn. B o t y), jemných druhů válcováním leštěných také k výrobě ozdobného zboží, tobolek, k vazbě knih.

Juka (*Yucca*), rostlina liliovitá, původní v jižních státech sev. Ameriky a pěstovaná v Indii i Africe, kteráž pro ozdobu i v našich sadech časem pěstovaná se spatřuje. *Yucca gloriosa* vydrží u nás pod dobrou pokrývkou i přes zimu venku. Její vláken upotřebuje se na různá pletiva, rohože a p. V novější době zpracují se i na papír.

Julep, nápoj chladivý, jenž podle anglických nebo amerických předpisů se připravuje obyčejně jako nálev na svěží větvičku máty ze stejných sklenic sherry a jalovcové pálenky (ginu) se šťavou a korou 1 citronu. Tekutina chlazená ledem se prolévá, aby se dobře promíchala, a pije se rourkou. Také ananasový syrub nebo koláček ananasu může se přidati.

Julienne (žiljen): 1. P o l é v k a z e l e n i n o v á ze směsi svěží nebo sušené zeleniny. Na tu se berou 3—4 mrkve, 1 brukev, 1 malý celer, 2 pastináky, 3—4 póry, 1 hlávka kapusty a nejjemnější lístky ze 2 hlávek salátových (po

případě i paličky chřestové, zelený hrášek a pod.) a vše se na drobné nudličky rozkrájí a dusí ½ hod. na másle (100—125 g), dušenina se pak svaří tichým varem s polévkou (nebo vodou) a polévka podává s osmaženou houskou nebo udušenou rýží. — 2. Sušená směs zeleninová v obchodě již pohotová (na př. moravská žilošická), kteráž se dříve musí spařiti, nežli se vaří, anebo se také hned přímo dovaří do měkka a s polévkou nebo zvlášť svařená přidává k polévce a s ní dovařuje. — 3. Struhadlo (obr. 259.), jímž zeleniny, brambory a j. uhoblovati možno na proužky nebo nudličky, různotvaré úhledné kousky a p., aby se jich pak použilo jako základu či závarku do polévky, k obložení masa a pod.


Obr. 259. Juliennové struhadlo.

Jumel je bavlna horší jakosti, tkaná z bavlníku fernambuckého v Africe pěstovaného.

Juncus viz Sítina.

Juniperus viz Jalovec.

Jupe culotte (žyp kylot), široké ženské kalhoty pro salon i ulici na způsob orientálních sukňových kalhot, které móda krátce před světovou válkou zaváděla v záp. Evropě, avšak bez úspěchu.

Jupka jest volný ženský kabátec, nikoli přiléhavý a šosatý, kterému se to jméno (viz správnější žaket) přikládá. Používá se jí nyní už zřídka buď po domácku v nedbalkách, nebo se hodí pro nemocné a rekonvalescenty (viz Kabátec), v kterýchž případech pořizuje se i z bílé prací látky a druhdy i krajkami a p. se zdobí. Srovn. Kazak.

Jus (žy[s]) jest hustě soustředěná polévka z masa, které používá se k zesilování, také k temnějšímu přibarvení polévek a omáček, těchto zvláště tam, kde se často připravuje maso telecí nebo peče maso na rožni. Ve smyslu již přeneseném nazývá se **j.** také ztuhlá pečeňová omáčka, jak vzniká při pečení netučných mas na másle podlévaných vodou nebo polévkou. Také se zúmyslně takový **j.** pečením různých druhů masa připravuje, na př. **j.** rybí (postní) dušením ryb na másle se zeleninou, telecí dušením telecího masa s kostmi (také s přísadou odpadků z drůbeže, holoubat), slaninou a cibulí na másle s polévkou, **j.** zvěřinový, dušením svěží zvěřiny s odpadky pečeně, kostmi, šunkou a zeleninou i kořením. Nejobyčejnější je **j.** hovězí, jež připravuje se dušením hovězího masa s kousky šunky, telecího masa nebo telecí kosti na slanině s cibulí a mrkví, kteréž podlévá se polévkou teprve, když silně zbrunátnělo a dodušuje pak a dovařuje s ostatní zeleninou. Vaření trvá aspoň 4 hodiny, s husté polévky se pak sebere mastnota a procezená uschová se v kameninových nádobách. Také se **j.** napodobí jen pro barvu cukrovým karamelem, k němuž pak přidává se masové tresti. **J.** se žloutky poskytuje výbornou hmotu na paštičky, které v tvořítkách máslem vymaštěných ve vodní lázni pod poklicí, žhavým uhlím obloženou se vaří a jako hors d'oeuvre podávají s usekaným drobným masem (šunkou, zvěřinou, drůbeží).

Jusové polévky (žysové) připravují se z hotového jusu (viz t.), ale není třeba, aby jus předem byl svařen do husta i možno polévku připraviti přímo, vloží-li se maso (na př. po 250 g hovězího, telecího a syrové šunky, nebo 250 g telecího se slepicí nebo jen s odpadky drůbežními) s přísadami (cibulí, zeleninou, kořením) na slaninu nebo ledvinový lůj, opeče se na mírném ohni do brunátna, pak podleje se polévkou slabou nebo vodou a vaří 2—2½ hod. a polévky se pak se závarkem použije.

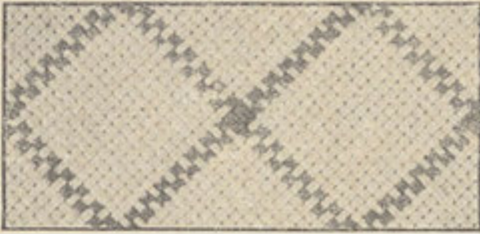
Jussieua, měkčil, akvariová rostlina z teplejších krajů Sev. Ameriky. Některé druhy mělčinné (*J. Sprengeri*) rostou kolmo z vody, jiné hlubinné (*J. grandiflora, repens*) plazí se přes okraj akvaria. Mají troje kořeny: zemní, hydrostatické, ve vodě splývající, které rostlinu udržují v rovnováze, a vzdušné, k hladině se pnoucí, aby ssály kyslík. V zimě vyžadují 10—15° C.

Justicia *carnea*, výborná pokojová rostlina z Brasilie, bohatými klasy kvetoucí od července do září. Daří se v místnostech jen 8—10°C teplých, kde kvete i později. Může býti i ven vysazena (od května do polostínu). Semena jen ve velkých závodech zahradnických.

Juta (džuta, bengálské nebo kalkutské konopí). *a*) Lýkové vlákno některých lipovitých rostlin, hlavně z druhů *Corchorus capsularis* (obr. 260.) a *olitorius*, které pěstují se ve Vých. Indii, Australii, Alžíru, Guyaně, na Mauritiu a v Jižní Americe, poslední druh více jako zelenina „nolita". Na místě se obyčejně jen pytle z hrubších vláken vyrábějí, jemnější lýko „uthariga" ze sev. Indie však vyváží se do továren severoamerických a evropských, kde se zpracuje na tkaniny; hrubý papír balicí robí se z kořínků (*roots*). Vlákno nedá se bíliti, ale barví se byť i jen tmavšími, málo živými barvami. Trvanlivost jejich ani stá-


Obr. 260. Juta (*Corchorus capsularis*).

lost v barvě není valná; trvanlivosti vadí dřevnatost vlákna; dobré sorty jsou světlé, žlutavě bílé, stříbrošedé, hedvábně lesklé, měkké a jemné, z kořínků červenohnědé a silně do temna se zbarvují. Z jemnějších vyrábějí se pokrývky, koberce, záclony, ná-



Obr. 261. Juta.

bytkové povlaky, jež vynikají lácí, nikoli však úhledností a hodnotou, mají kromě osobitého zápachu juty ještě zápach tránovitý, protože se příze máčí do vody s tulením tukem a petrolejem; také snadno chytají a špatně se hasí, stářím zchlupatí a nabývají tmavších barev. Od trvanlivějšího lnu a konopí rozeznati lze vlákna jutová síranem anilinovým, který je barví na žluto, kdežto len a konopí nebarví. — *b*) Bavlněná tkanina zdobená na způsob látky panama, používaná na pokrývky a podklad k vyšívání.

Juventas, vodička doporučovaná jako omlazovací tekutina. Není než hořká kořalka.

Juvie, t. zv. americký nebo brasilský ořech (obr. 262.), amazonské mandle, tuka, jest semeno myrtovitého stromu *Bertholetia excelsa*. Semena průměrně 5 cm dlouhá v počtu 15—24 tvoří kulovitý plod v silné skořepině; sama také mají velmi silnou tvrdou slupku a velké, tučné a lahodně chutnající jádro. Staré zboží mívá jádro vyschlé, žluklé nebo plesnivé a tenká ve hřbetu semena mají jádra malá nebo žádná. Staré zboží je silně šedivé, nové pěkně hnědé. Jsou velmi živné, obsahujíce jen 8% vody, zato 15% bílkovin, 7% uhlohydrátů a 65% tuku.



Obr. 262. Juvie ztepilá. List a celý plod. Jednotlivé semeno (celé a proříznuté) neboli americký ořech a jeho jádro.

Obtížné vyloupnutí jádra se usnadní, polejí-li se ořechy vařící vodou a nechají-li v ní 10 až 15 minut nebo máčejí-li se suché ořechy 5—6 dní ve vodě studené, každý den vyměněné.

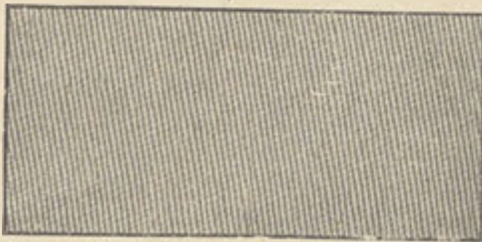
Jynx viz Krutihlav.

K

Kabab zovou se naklepané řízky telecí, jež pouze solí, pepřem a kmínem kořeněné na másle s cibulí a citronem se rychle dusí a pak s kyselou smetanou dodělají.

Kabar viz Pižmo.

Kabardén (gabardin, obr. 263.) šatová látka bavlněná, tkaná keprem stojatým čili strmým, takže žebírka vyvstávají v úhlu 60°,



Obr. 263. Kabardén šatový.

75° i větším dle toho, je-li kepr dvou, tří nebo čtyřstupňový. Mívá šířku 100—140 cm, bývá bílý (velmi vhodný na svatební a p. úbory, které se mají předělat a nosit k jinému účelu) nebo barevný. (Srov. doplněk „Cabardén".)

Kabát, svrchní oděv mužský, jenž v létě nosívá se jeden, v zimě dvojí (svrchník, zimník, kožich). Vzhledem k tomu, že pod ním se nosí vesta a košile, jest požadavkem zdravotním, aby nebyl nikdy v poměru k teplotě počasí a místnosti pobytu příliš hrubý a těžký; jen do nepohody a deště, není-li jiné proti nim ochrany, berou se těžší **k**-y nepromokavé, lodenové, kožené, které v jiných poměrech jsou nezdravé, zabraňujíce volnému výparu těla. V létě nejlepší jsou **k**-y z látky prací, mohairu, lehkých látek letních a p., které ovšem snadno promoknou, a je-li tělo zpoceno, před náhlým ochlazením, na př. deštěm nechrání, i třeba se chrániti jinak (deštníkem, svrchníkem, pláštěm nepromokavým, viz t.). Zdravotním požadavkem jest, aby **k.** byl vždy čistý, t. j. řádně vyklepaný, neboť v něm zadržuje se mnoho prachu, čímž jeho póry se ucpávají a volnému průchodu výparu těla a přístupu vzduchu k tělu brání. Co do tvaru a způsobu nošení rozeznávají se tyto druhy **k**-ů: čamara, frak, raglan, redingot, sako, smoking, svrchník, **k.** t. zv. císařský míval dlouhé šosy, kteráž móda opět a opět v různých tvarech se vrací.

Kabát kožený se brzy ošklivě (smolivě) ušpiní, což je tím nevzhlednější, čím je světlejší. Nejhrubší špína opírá se vlažnou vodou; udělá se pak směs stejných dílů žlutého cukru a bílé hlinky se $1/_4$ d. škrobu, poleje se vařící vodou, rozmíchá s trochou okru a malou částkou makového oleje a po vychladnutí v tenké vrstvě rozmaže na kůži, nechá oschnouti a pak vykartáčuje. Nestačí-li to, natře se kůže kožovým olejem a po několika dnech vlněným šatem vytře. Je-li **k.** tmavý, potře se před natíráním barvou, buď železitou černí nebo nigrosinem. Má-li míti kůže pěkný lesk, svaří se 3 d. klihu s 1 d. černého mýdla a potřebnou vodou, aby se získala želatinovitá hmota, která se míchá s barvivem. Srov. řéž K o ž i c h.

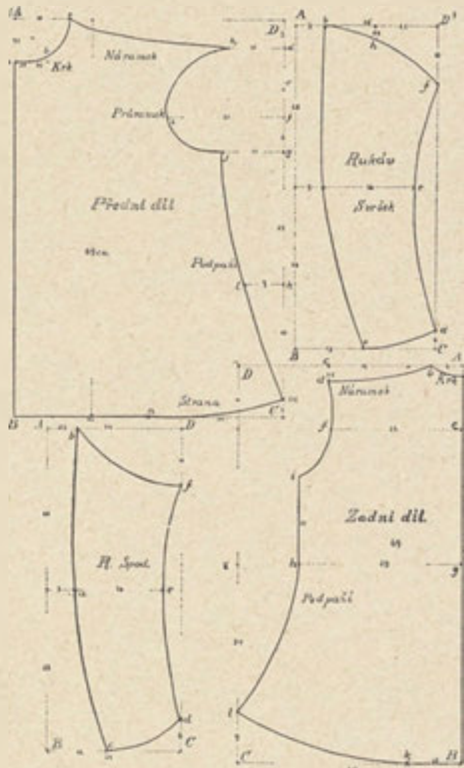
Kabát plyšový dostává lesk, jestliže za vlhka (zmoklý) se hladí nebo kartáčuje. Přijde opět k sobě nad parou nebo skropí-li se lehce čpavkem a jemným kartáčem hladí za sucha proti srsti.

Kabátec: 1. Kabát stejnokroje vojenského i jiného. — 2. Napodobení kabátu upletením nebo uháčkováním z vlny, pro kterou se většinou používá angl. pojmenování *sweater*, někdy také bluza, ač právě poslední nejméně odpovídá; je dlouhý nebo krátký, u krku uzavřený i otevřený, tento i s límcem a přeloženými reversy, někdy na knoflíky k zapínání, jindy k stahování šňůrou nebo bez toho i onoho v jednom



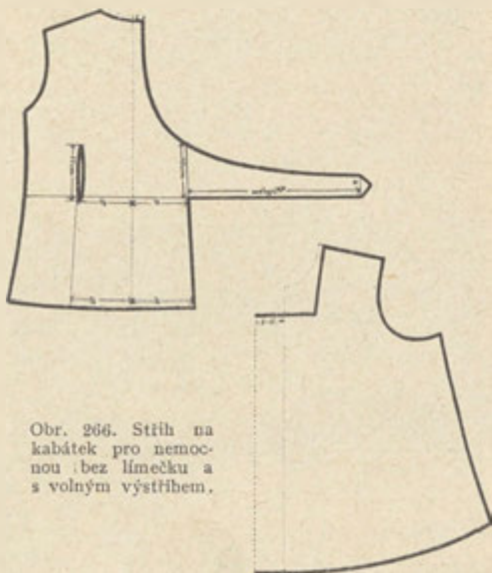
Obr. 264. Míra na kabátek, živůtek a košili ženskou. 1. Délka zad od krčního obratle do pasu. 2. Šíře 5 *cm* pod krčním obratlem. 3. Horní obvod volně měřený v nejširší části těla nahoře. 4. Přední délka od krčního důlku do pasu. 5. Přední šířka 5 *cm* pod krčním důlkem. 6. Výška prsou od pasu (10 *cm* vpravo) na nejvyšší část hrudi. 8. Postranní délka od pasu k paži. 8. Obvod na dolní části krku. 9. Obvod pasu těsně měřen. 10. Obvod boků, volně měřen 15 – 18 *cm* pod pasem.

kuse vyrobený, zařízený na oblékání přes hlavu. (Srovn. B l u z a p l e t e n á.) Nosí se v jaře i podzimu na ulici, na cesty a výlety, k výkonům sportovním; také po domácku. — 3. Svrchní oděv ženský, jenž dle různého tvaru také různě se jmenuje (viz B o l e r o,



Obr. 265. Kabátek noční.

H a l e n a, J u p k a, K a b á t e k, K a z a j k a, K a z a k a Ž a k e t, viz t.). Také o něm platí po stránce zdravotní co o kabátu



Obr. 266. Střih na kabátek pro nemocnou bez límečku a s volným výstřihem.

viz t.), neboť pod ním nosí se bluza nebo život (viz t.) a košile, v případě potřeby

přes něj plášť. Srovn. Kazak. — **K.** noční, živůtek noční, prací, na kterýž béře se míra dle připojeného obrazce. Dle této míry řídíme střih na obyčejný **k.** (obr. 265.) s dlouhými rukávy nebo střih na **k.** pro nemocnou (obr. 266.). Přední díl opatřuje se záhybkem 3 cm širokým a sešije se zadním, v náramku a podpaží plochým zápoševem, po případě na líc stehovaným; rukávy sešívají se obyčejně stehem francouzským, jen užilo-li se látky silné, dělá se plochý zápošev. Při všívání rukávů třeba průramek rozděliti na čtyři díly a na první z nich od podpažního švu kupředu se přišpendlí přední šev rukávu a dokola se pak nastehuje a nadržuje při tom co nejméně, je-li širší nežli průramek, udělá se v podpaží záhyb. Všití provede se zadním stehem a ukončí plochým zapošitím. Rukávy i **k.** dole se výpustkem zalemují nebo široce obroubí, u krku pak výstřih lemovým výpustkem do pásku se všije.

Kabátek, první oblečení dětské *a*) pro kojence vždy co nejjednodušší. Stříhá se na něj vždy kus látky o $1/3$ širší než delší (na př. 33 cm dlouhý a 44 cm široký). Třetinu z délky (11 cm) přeložíme a na šířku čtvrtinu (11 cm) z přiloženého dílu rozstřihneme; tyto čtvrtiny nastřižené přeloženy k sobě tvoří zadní díly **k**-tku a druhé vyčnívající čtvrtiny tvoří rukávky, kteréž sestřihnou se šikmo, počínajíc v šířce 1 cm na konci; rovněž u krku se vystřihne (vpředu o ½ cm hlouběji). Zvlášť pro kojence třeba pamatovati, aby rukávky byly volné a oblékání nebylo obtížné. Zvlášť volné rukávky možno upraviti na konci sdrhovací. *b*) Pro děti do 4—6 let, dívky i hochy, zpravidla delší, volný, bez opasku, výjimečněji s opaskem, z lehkého sukna (duvetinu), sametu a p. často svérázně zdobený (pěkné vzory ve Svérázu Šť. D.). (Obr. 267.)

Obr. 267. Kabátek dětský se svéráznou výzdobou, ukázka čsl. Svérázu Šť. D.

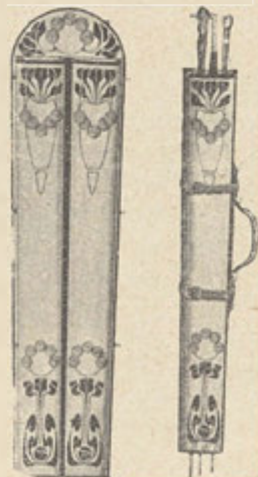
Kabela (srovn. Brašna a Kabelka), mošna, schrána pletená z provazců, lýčí, rákosí, také však kožená nebo plátěná, z látky nepromokavé, jednak ku přenášení, jednak k uschovávání předmětů určená, které by prachem, mokrem (deštěm), sluncem a p. se poškodily. Podle účelu jsou takové **k**-ly cestovní, lovecké, spisové, deštníkové, raketové, nepromokavé na různé přístroje (fotografické, zeměměřické a p.) atd. Cestovní jsou jen pro věci příruční a nosí se buď na řemeni přes rameno nebo nepohodlněji za rukojeť v ruce a uzavírají na zámek. Nemají býti veliké ani nepříručného tvaru, nicméně tvar, jak bývá pohotový, poskytuje u menších často málo místa pro předměty hmotnější. Lovecká **k.** (obr. 268.) je obyčejně ze světlé kůže a nezavírá se zámkem, nýbrž jen řemenem, aby její obsah byl snadno přístupen; důležité je, aby měla pouzdra pro náboje a závěsy na drobnou zvěř a drobné náčiní lovecké. Svrchní plocha zákrovu se zdobívá vyšitím nebo řezbou v kůži. **K.** spisová je zpravidla délkou a šířkou o něco větší nežli je arch papíru konceptního a uzavírá se pevně na zámek. Dělá se z kůže, často také imitované. **K**-ly deštníkové jsou zpravidla jen plátěné (obr. 269.) a zdobívají se po vrchu jednoduchým vyšitím. Slouží buď k tomu, aby v nich deštníky a slunečníky doma mohly býti uschovány v poloze zavěšené nebo aby mohly beze škody býti na cestách přenášeny. K tomu účelu dělají se **k**-ly válcovité, jež řemínky rukojetí opatřenými se stahují. Srovn. Deštník. **K.** raketová na hrací rakety (obr. 270.) dělá se v podobě válcovitého pouzdra, jež



Obr. 268. Kabela lovecká plastickou řezbou v kůži zdobená.



Obr. 270. Kabela na raketu.



Obr. 269. Plátěná kabela deštníková rozložená a svinutá, řemínky stažená.

do tvaru rakety se rozšiřuje a zezadu příklopem polokruhovým na knoflík uzavírá. K. taková dělá se z hrubého plátna a zdobívá jednoduchým pestrým vyšitím.

Kabeljau, t r e s k a (viz t.) z druhu *Gadus morrhua*. Viz D o r á k.

Kabelka jest malá schrána, někdy jen na přepychové a toaletní předměty nebo jen pro ozdobu nošená, jindy k uschování malých



Obr. 271. Kabelka ozdobná, pompadourka hedvábná se stužkovým vyšitím.

předmětů (divadelních kukátek, kapesních šátků, tobolek, ubrousků, ručních prací, příborů jídelních, kartáčů) sloužící. Tvar její, proto i látka, ze které je vyrobena, jakož i výzdoba



Obr. 272. Kabelka z proplétaných kousků kůže.

do nekonečna se mění. K-ky pro ozdobu (obr. 271.) nošeny byly již ve středověku ženami v nejrozmanitějších přepychových tvarech, které později za doby rokoka v nejbujnějších krajnostech vyvrcholily a od té doby také p o m p a d o u r k y se nazývají. Dnes používá se hlavně k a b e l e k p l e t e n ý c h, d r h a n ý c h nebo h á č k o v a n ý c h (obr. 272.) aneb prostě v podobě jednoduchého stahovacího váčku různého tvaru (obr. 273.) vyrobených z plátna, sametu, plyše i jiných látek, druhdy také z kousků kůže nebo sukna sešívaných, z proužků kůže pletené, celých z kůže různě upravených, šitých nebo lisovaných, z kovového



Obr. 273. Kabelka v podobě stahovacího váčku z kousků kůže sešívaná.

Obr. 274. Kabelka na klíče.

pletiva nebo dřevěných perliček vyrobených, ze šňůry našívaných (viz Š ň ů r k o v á p r á c e), jež povrchu i různým vyšitím druhdy i perlovým, perleťovým a korálkovým nebo aplikací se zdobívají. Na příbory jídelní, jichž se častěji používá a jež do zvláštních pouzder se neukládají, přece však uchrániti se mají různého poškození, dělají se k-ky k o ž e n é s pouzdry pro jednotlivé nože a vidličky; vrchní otevřená část je poněkud širší, aby se překlopiti mohla a tkanicí se pak připevní. Průmysl zmocnil se výroby ozdobných kabelek a přináší stále nové vzory, s nimiž domácí výroba může soutěžiti, když se opírá o umělecké návrhy a dobrý materiál. K loži nemocného je výhodna k. n a k a p e s n í k, vždy bílá nebo režná prací, která na pelest nebo na skobu nad postel může býti zavěšena. K-ky na k a r t á č e zavěšují se na stěnu v podobě desky, jejíž přední strana nese pouzdra, do nichž se kartáče vkládati mohou. — K-ky na p e n í z e a s k v o s t y, bezpečné proti zlodějům, nosí se pod sukní a jsou opaskem připevněny. Neméně praktická je také kožená k. n a k l í č e (obr. 274.), v níž pro každý klíč je upevněn kožený řemínek s karabinovým háčkem, na který se klíček zavěší; ať již se

tato **k.** nosí zavěšená v opasku nebo je uložena v zásuvce, vždy je bezpečným nalezištěm klíčů, jež jinak často bývají založeny. Také může býti taková **k.** ze šedé jelenice větší a hlubší



Obr. 275. Kabelka na ubrousky z plátna.

a opatřena pod závěsem kroužkem nebo řetízkem, na který se klíče navlékají.

Kabinet: 1. P o k o j í k k zvláštnímu některému účelu ustanovený, na př. jako pra-



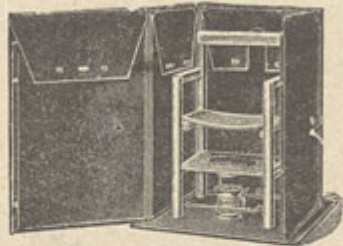
Obr. 276. Kabelka z proplétaných proužků látkových.

covna jednotlivcova nebo místnost k uschování jistých předmětů (přírodnin, přístrojů, sbírek atd.) určená. Viz P r a c o v n a. — 2. V í n o, samotok (bez lisování získané) z révy burgundské nejlepších ročníků. Vyznamenává se tmavě granátovou barvou, živou jiskrou, lahodností kyseliny a vůně, slabě přihořklou chutí po hořkých mandlích a skořici, mírně stahující tříslovinou a tělem plným, lahodně přisládlým, jež při požívání zanechává dojem jemné, nasládlé kořenitosti. — 3. **K.** t h e r m á l n í, skříň, určená pro horkou lázeň buď přívodem páry nebo horkého vzduchu; také se takové **k**-y vytápějí uvnitř přímo buď elektrickými žárovkami nebo kahancem, jímž se vyvinuje pára z vody (obr. 277.). — 4. **K.** p o l i t i c k ý t j. ministerstvo, vládu tvořící.

Kabinetní: f o r m á t na př. fotografický v rozměru 16 × 11 cm (18 × 12 cm). — 2. H u d b a, provozovaná se zvláštním výběrem pro menší kruh obecenstva. — 3. K a n c e l á ř, která vyřizuje písemné záležitosti vladaře, tedy v Čsl. republice záležitosti presidenta. — 4. M a l í ř s t v í, umění, zabývající se malbou na skle pro stavby světské. — 5. O t á z k a, která jedná o odstupu nebo setrvání ministerstva. — 6. R o z k a z, jejž vydává a při jehož provedení spolupůsobí vladař.

Kabreta viz K o z a č í n s k á.

Káča: 1. Zkomolené jméno Kateřina. — 2. Čamrhoun (viz t.), poháněný bičíkem, hračka spojená s dobrým tělocvikem. Viz též „H r a č k á ř s k ý k r á m p ř í r o d y". (Nákl. Šolce a Šimáčka.)



Obr. 277. Thermální kabinet pro parní lázeň v domácnosti, otevřený.

Kačenka, jedlá houba z čeledi chřapáčů u nás nejhojnější (*Verpa bohemica*). Roste v březnu a dubnu na vlhkých travnatých místech v teplých polohách. Pokud se požívání



Obr. 278. Kačenka (*Verpa bohemica*).

týká, platí o ní totéž, co o chřapáčích vůbec (viz t. a obr. 278.).

Kačer, samec kachny (viz t.).

Káď, otevřená nebo jen příklopem opatřená dřevěná nádoba k nakládání zelí a p. zelenin, k přechovávání vody, ryb, ke kvašení vína, octa a p. Podléhá hnilobě, jestliže po delší dobu po vyprázdnění stála nevyčištěna, a je pak nepotřebna k novému použití. Má se proto hned po vyprázdnění vymýti pomocí kartáče studeným louhem sodovým, načež se vypaří vodou a uschová ve stínu, kde by se nerozsušila.

Kadajf, perský, sladký moučník z pařených nudlí, na něž se řídké těsto dělá z několika lžic mouky, studené vody a 1 bílku a cedí se cedníkem na rozpálený, mandlovým olejem pomaštěný plech; tenké nudličky, pěkně bílé a suché stále se vybírají. Lze je sice také nahraditi nudlemi, obyčejným způsobem udělanými, ale pokrm není tak chutný. Tyto nudličky skládají se vrstevnatě na plech s kousky másla, hrubě krájenými ořechy a mandlemi, upeče se to v troubě a po vystydnutí poleje horkým, hustým cukrovým syrubem (s citronovou šťavou a vanilkovou esencí), jenž musí vším úplně prosáknouti.

Kadavrová moučka viz Masová moučka.

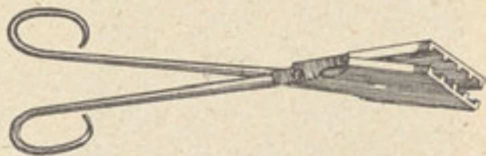
Kadeřávek, jarmuz, odrůda kapusty, která netvoří hlávek, nýbrž na vysokém košťálu vyvinuje hojné kadeřavé listy. Pěstuje se zvláště v Německu a Holandsku v zahrádkách i na polích mnoho odrůd, z nichž některé snesou



Obr. 279. Kadeřávek neboli jarmuz.

dobře i zimní mrazy, ano teprve po nich jsou náležitě chutné; sněhem zaváty tepr ve dlouho venku vydrží, choulostivější odrůdy bílé a růžové francouzské třeba před mrazy překládati do sklepa, ale tam jsou pak velice trvanlivé; také stačí venku mezi jednotlivé rostliny vkládati klestí. Rozeznávají se odrůdy nízké: k. pařížský, skotský, erfurtský a vysoké: marburský, obrovský neboli stromový, kavalírský, švédský, tisícihlavý, perenující. Při úpravě vyžaduje více mastnoty a méně soli. Listy utrhují se od žeber a vyprané ve vodě několikrát vyměněné natlačí se do vody mírně přisolené a vaří tu 1/4 hod. i déle. Měkce uvařené listí se pak různě upravuje. Drobně usekané a muškátem kořeněné dusívá se s polévkou (může býti také polévka z uzeného masa) nebo pečeňovou omáčkou, k níž po případě i másla přidati nutno, není-li dosti tučná; nebo se také dusí přímo na másle nebo husím či vepřovém sádle s kouskem cukru a trochou mouky a teprve na konec se dodušuje s trochou polévky; někde i usmaženou cibulku k němu přidávají. Na másle dušený s osmaženou houskou dodušuje se také s vařenou smetanou a koření muškátem a bílým pepřem. Vegetariáni dusí jej na bukvicovém oleji s cibulkou, solí a cukrem. Používá se této zeleniny s osmaženými bramborv nebo pečenými kaštany k uzenému masu, šunce, klobáse, jazyku atd. — Pěstování je velmi snadné; daří se v každé zahradní i dobré polní půdě. Semeno zaseje se v březnu nebo dubnu na záhonek, kde sazeničky se protrhávají a když dosti zesílily, v červnu se vysazují na určené místo ve vzájemné vzdálenosti 45 až 60 cm. Také se však může síti přímo na místo a na tuto vzdálenost zde protáhnouti.

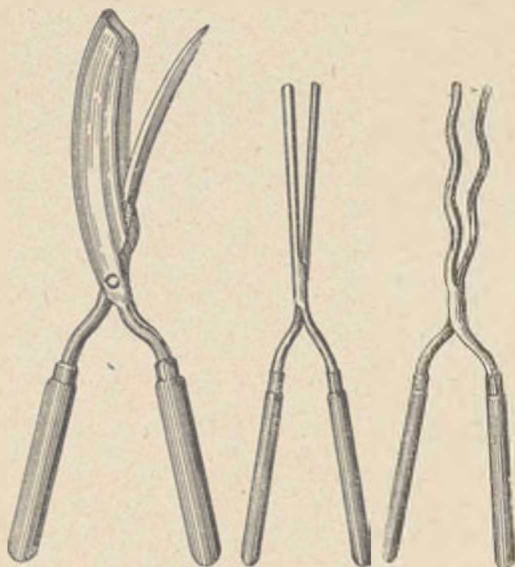
Kadeření, výkon, jímž se různým látkám dodává podoby kučeravé; provádí se to u per, tkanin a vlasů. **K.** per bílých děje se, jsou-li to menší obyčejná pera, tím způsobem, že se pápěří protahuje mezi palcem a tupým želízkem nože; jsou-li větší, jako na př. pštrosí, děje se to za vlhka kadeřnickým jednoduchým, ale velkým želízkem. Pero obyčejně prané se



Obr. 280. Želízko několikanásobné ke kadeření látek.

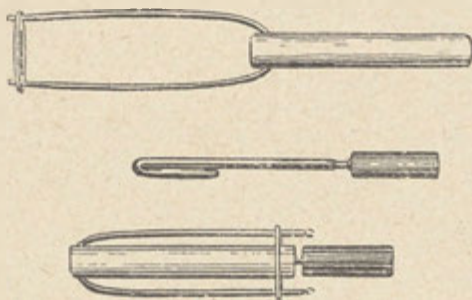
dříve mezi ubrousky vysuší, nežli se ke **k.** přikročí. **K.** per černých a barevných vůbec dobře se provádí nad žhavým uhlím dřevěným, do něhož byl hozen kus cukru. **K.** tkanin, obyčejně jen lehkých (gázů, mulů, krepů, tylů a pod.), provádí se buď nabíráním (viz t.) nebo kleštěmi (želízky) kadeřivými (několikanásobnými) (obr. 280.). Látka kadeří se za mírného vlhka a želízko nesmí býti teplejší nežli obyčejně bývá žehlička. Ve velkých žehlírnách provádí se takové **k.** i strojem. — **K.** vlasů a vousů sice obyčejně provádí se kadeřnickými želízky rovnými nebo vlnitými (obr. 281.), ale vlas při tom vysušovaný horkem vždy trpí a schází, křehne, láme se a vypadává, nezřídka ovšem z neopatrnosti se i připálí. Menší nebezpečí je u kadeřítka „Ideál“ (obr. 282), kde vlas se ovinuje kolem rourky, která teprv potom se

zahřívá želízkem rozpáleným, které se do ní vstrčí, takže rozpálené kadeřítko nepřichází přímo do styku s vlasem. Zásadou zdravotní jest ponechati vlas tak, jak narostl, a když již má býti zvlněn, prováděti to prostředky neškodnými. Nejméně škodí **k.** jehlicemi (viz



Obr. 281. Kadeřivá želízka půlkruhová, rovná a vlnitá.

J e h l i c e k a d e ř i v é), kde vždy větší vrstvy vlasů na jehlice se navinují, a konečně i navinování vlasů na papírky nebo kožené závitnice není škodlivé, pokud se vlasy silně nevytahují. **K.** vlasů a vousů za studena podporuje se také různými vodičkami, na př. 100 g lihu s 5 kapkami růžového oleje a 75 g tragantového prášku, kterýž se v tekutině tře,



Obr. 282. Kadeřítko „Ideál". Nahoře rozložené, dole složené, uprostřed želízko roztápěcí.

až se dokonale rozpustí, načež se vše rozředí 200 g vody. — 6 g boraxu, 1 g potaše, 1 g arabské gumy, 50 g růžové vody, 50 g vody z pomerančových květů (může se vynechat), 5 g kafrového lihu. Srovn. O n d u l o v á n í.

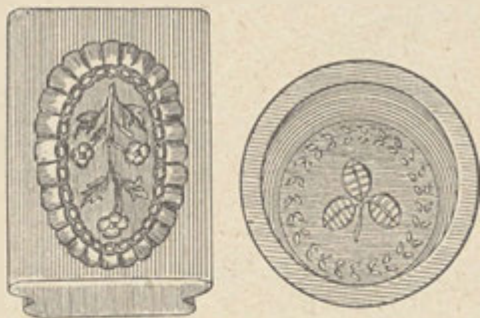
Kadeřnictví (srovn. Č e s á n í), živnost pro ženu vhodná, vyžadující vyučení v lepším závodě (4 roky) a návštěvu odborné školy (3 ročníky). Výhodně se dá s tím spojiti kosmetika, manikýra, pedikýra. Vynikajícího úspěchu lze docíliti osvojením si znalosti fysiognomie, harmonie barev, techniky barvení pleti a vlasů a pod.



Obr. 283. Upotřebení kadeřítka „Ideál".

Kadidlo je klejopryskyřice stromu *Boswellia serrata*, rostoucího hlavně na vých. pobřeží africkém. Zapáleno hoří jasným plamenem a tvoří vonný dým, jehož se užívá k vykuřování při bohoslužbách. Nejlepší druh tvoří zrnka světle žlutá, prosvitavá, bíle poprášená, horší je ze zrnek tmavých, nečistých a slepených. Klejopryskyřice přímo na náplasti.

Kadlub v kuchařství je dutá, vydlabaná dřevěná forma na těsto, máslo, sýr a p. Má-li se máslu pro stůl určenému dáti úhledný tvar,



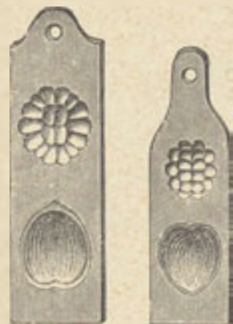
Obr. 284. Dřevěné kadluby na máslo.

natlačuje se do **k**-u (obr. 284.), ozdobnou řezbou opatřeného a studenou vodou vypláchnutého; hojně se používá **k**-ů na pečiva marcipánová a p. (obr. 285.). Dřevěných **k**-ů na sýr užívá se nyní pořídku, hlavně jen na sýr eidamský a sýry cihlové (viz t.).

Kadmium, kov (značka *Cd*), jehož se používá na lehko tavitelné slitiny (Woodův kov, k spájení), k výrobě barev a léčivých preparátů, z nichž j o d i d v 15% mastích je užíván na mrazové boule a jiné kožní nemoci, k natírání při onemocněních kloubů,

žlaz a na krtice; salicylan a sulfát při zánětech očních a kapavce; vonný valerianol platí za prostředek křeče utišující. Amalgam kadmiový dává zubní tmel.

Kaffein viz Coffein.



Obr. 285. Javorové kadluby na oříšky (Münzberger a Štěpnička).

Kaffeon zove se ona těkavá látka, která při pražení kávy uniká.

Kafr (*Camphora*) jest destilát ze dříví vavřínovitého stromu *Camphora officinalis* (obr. 286.), z Číny, Kočinčíny a Východní Indie. Na Borneu a Sumatře těží se k. i z jiného druhu téhož stromu (*Camphora dryobalanops*) a zove se *borneol*; tento má vůni ostřejší, pepřovitou a do Evropy se málo přiváží. Dříví upotřebuje se jako jemného dříví nábytkového a do Evropy dováží se k výrobě skříní hmyzových. Rostlina daří se také v Italii a Provenci. Z Číny a Japonska vyváží se jen surový k., který se v Evropě s přísadou vápna předestiluje, hlavně v Anglii, Holandsku a Hamburku. Tvoří pak takový čistý k. hmotu krystalickou, bezbarvou, průhlednou, chuti hořké, palčivé a zápachu pronikavého následkem odpařování, jemuž podléhá; musí se proto uschovávati v nádobách dobře uzavřených. K., lučebním složením *keton* C_0H_1O, přechází vodu odnímajícími činidly v t. zv. vyšší benzolový homolog *cymol* $C_{10}H_{14}$, který se nedá zpět převésti v kafr žádným dosud známým způsobem. Umělý kafr nazývá se nyní *bornylchlorid*. Odejme-li se mu chlorovodík žíravým louhem nebo lépe různými mýdly, vznikne pevný uhlovodík *kamfén*. Jestliže tento kamfén se estherifikuje a zmýdelní, dává alkohol *borneol*, který má asi 70% isoborneolu. Okysličením borneolu, resp. isoborneolu vznikne pak umělý k., který je totožný s kafrem ze stromu *Dryobalanops camphora*. Dobývá se také syntheticky ze silice terpentýnové v některých továrnách německých. K. účinkem vodíku ve stavu zrodu dá se proměniti opět v borneol. Rozpouští se snadno v lihu, éteru, silicích, sirouhlíku a mastných olejích, nikoli ve vodě, jíž nicméně propůjčuje svůj zápach. Účinek jeho je protihnilobný, na kůži způsobuje rychlým vypařováním pocit pálení, na sliznicích v bolest přecházející; kůže po něm červená a sliznice snadno se zanítí; v malých dávkách působí v ústech na žlázy slinné, takže hojně slin se vylučuje, v žaludku vzbuzuje pocit tepla a povzbuzuje trávení, avšak častěji užíván porušuje trávení, způsobuje říhání a plynatost, teplotu těla zvláště v horečce snižuje, ale tlak krevní stupňuje, dýchání zrychluje a žene na pot i moč. Větší dávky způsobují zánět žaludku i střev, silné poruchy dýchání, podráždění duševní, křeče, bezvědomí a smrt. Užívá se proto vnitřně jen z nařízení lékařského a i tu výjimečně, hlavně jako protijed při otravách jedy omamujícími v podobě oleje kafrového (*Oleum camphoratum*) nebo se také vstřikuje podkožně, přihodila-li se nehoda při narkose. Častěji používá se zevně, kde jedná se o podráždění kůže a odvedení krve do vzdálenějších míst; v takových případech užívá se hlavně kafrového lihu (1 díl k-u na 9 dílů zředěného lihu) nebo oleje (1 díl k-u ve 3 dílech olivového oleje), přidává se také do různých vodiček, mastí a nátěrů (17 g k-u, ½ kg čistého lihu a stejné množství lihu mydlicového). Řidčeji používá se k-u k desinfekci obydlí. Také na vředy špatně se hojící, do kotlavých zubů, hojně však proti molům ve skříních, kamž se v kouscích vkládá. Častěji se užívá v některých sloučeninách a smíšeninách jako bromid proti nervovým rozčilením, neuralgiím, hysterii, migréně, deliriu, padoucnici, kašli davnému, posunčině, morfinismu; citroňan proti plynatosti, kolikám, průjmu, křečovitému kašli, reumatismu (0·2—0·6 g několikrát denně); fenylan vnitřně při nechutenství, plynatosti, zevně při bolestech zubních, neuralgiích, nežitech a růži; salicylan vnitřně proti průjmu, zevně při lupusu a kožních nemocech; valeranát při hysterii a nervovém podráždění vůbec.



Obr. 286. Kafr (*Camphora officinalis*).

Kafrová kyselina ve vodném roztoku s 11% lihu je účinný prostředek zevně při nemocech kožních a katarech hrtanu, vnitřně při průjmech a nočních potech souchotinářů, zánětlivých pochodech ústrojů dýchacích a p. Proti potu dávka 1—1·5 g dvě hodiny před pocením; největší denní dávka 4 g.

Kafrové mýdlo obsahující 5% kafru doporučuje se k mytí oznobených částí těla, také při reumatismu a p. Pořídí se z 20 d. kokosového oleje, 10 d. sodného louhu 38° Bé a 2 d. kafru, rozpuštěného v lihu.

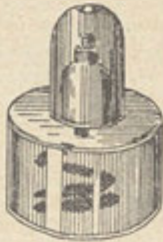
Kafrový líh, t. j. kafr prostě v lihu rozpuštěný, používá se k natírání při hostci, na vymknuté klouby, pohmožděniny a p. Zdokonaluje se přídavkem mentholu jako *camphoromenthol* (viz t.), aby se pak nevypařoval rychle, přídavkem oleje, druhdy i chloroformu.

Kafrový liniment, známý opodeldok, složen je z roztoku mýdla a sice 40 g benátského, 80 g tvrdého domácího v. 500 g rozředěného lihu; roztok se zfiltruje, spojí s 10 g kafru, rozpuštěného v potřebném množství čistého lihu a přidá se po 5 g silice rozmarinové a levandulové a 20 g čpavku. Nutno uschovati v lahvi dobře uzavřené.

Kafrový olej, roztok kafru v oleji v poměru 1 : 10 poskytuje s lihem liniment (viz t. a Kafrový líh), ale také přímo se ho používá k mazání při hostci a neuralgiích, také k podkožním injekcím při náhlém sklesnutí sil.

Kaftan, püv. turecký dlouhý šat svrchní, čestný nebo úřední, jenž udržel se u východních Židů jako šat všední, k nám v jiné formě přešel jako talár soudců.

Kahan, přístroj k dokonalému spalování hořlavin za účelem topení nebo svícení. Nej-



Obr. 287. Kahan lihový.



Obr. 288. Noční kahan ligroinový.



Obr. 289. Kahan plynový o jednom plameni k vaření.

jednodušší **k.** jest lihový (obr. 287.) v podobě jednoduché skleněné nebo plechové lahvice, z níž knot jde plechovou cívkou a svrchu, když nehoří, poklopem se zavírá. Nevyvinuje dosti teploty a spaluje mnoho lihu. V domácnosti užíváme ho jen pro nahodilou potřebu, kdy třeba něco rychle ohřáti, zapáliti (na př. k pečetění, k podpalu žárové hmoty ve várnicích a pod.). Podobně jednoduché **k**-y zařizují se také k svícení, na př. u nočních lampiček (obr. 288.) s petrolejem nebo ligroinem. Kde jedná se o větší horko, užívá se **k**-u bez knotu v podobě mističky, na níž se líh přímo zapaluje; to však je velice neúsporné a také dosti nebezpečné. Proto užívá se k takovým účelům raději **k**-ů, kde k plameni přivádí se vzduch (viz Bunsenův hořák), ať již se tu spaluje líh nebo nějaký hořlavý plyn (obr. 289.). K účelům domácnosti při vaření však ani tyto **k**-y svým žárem a neúsporností nedostačují, i užívá se proto při tekutých hořlavinách **k**-ů, kde hořlavina tekutá (líh, petrolej, benzin a p.) v plyn



Obr. 290. Regulační Barthelův kahan lihový.

se mění. (Viz Kamínka, Gasolin, Líh, Petrolej a při nich uvedená zařízení.) Jistou důležitost pro domácnost mají pak ještě **k**-y desinfekční (srovn. Desinfekce) k spalování desinfikujících látek (formalinu a j., viz Formalin), nebo kahany regulační (pro líh, gasolin), kde přítok hořlavé tekutiny do hořáku děje se tlakem, který lze libovolně regulovati (obr. 290.). Srovn. Acetyl. osvětlování a Kamínka petrol.

Kachel, kachlík, stavební součást kamen hliněných čili kachlových (viz t.), musí býti dokonale vypálený, nerozpraskaný, glasurou hladkou a čistou opatřený. Podle jakosti kachlů platí se také kachlová kamna.

Kachexie (srovn. Chřadnutí), sešlost, vysílení člověka vlivem chorob, nedostatku a stáří, s příznačnou bledostí tváří, zvadlostí kůže, hubeností, slabostí. Stav chorobný a možnost nápravy může vyšetřiti jen lékař. Často je tu příčinou nedostatek fosfátů a léčba dietou, fosfátové sloučeniny obsahující, i fosfátovými léky, jako je na př. *nuclearsitol, pituitorial* (extr. *hypophysis, pil. pituitoriares*), *extr. a pil. testiculorum* (viz t.) je účelná. (Viz Fosfáty.)

Kachna žije u nás dílem divoce na rybnících a řekách, dílem v různých plemenech po domácku se odchovává. **K.** divoká jest obyčejně statná *Anas boschas* (obr. 291.), často však se tím jménem zahrnuje i malá čírka (viz t.) nebo některé vzácněji se vyskytující druhy (viz Hvízďák, Kopřivka, Lžičák, Ostralka). Odstřeluje se od července, když mladé **k**-ny počínají létati, a střílí se až do podzimního tahu. Maso má chutné, které však nesmí se dlouho nechat ležeti nebo viseti, neboť snadno zahnívá. Také ji proto nekupujeme, není-li kůže její na biskupu dosti pevná nebo je-li dokonce tu a tam zelenavá. Zvláště v létě může se do druhého nebo třetího dne jen na ledu uchovati. — **K.** domácí chová se kromě užitku někdy i pro ozdobu, k tomuto

účelu zvláště hodí se roztomilá k. karolinská (*Aix sponsa*) z Ameriky nebo mandarinka (*Lampronessa galericulata*) z Číny, které svým vybarvením i snadným zvykáním na blízké okolí domu se zamlouvají. Skvělým



Obr. 291. Kachna divoká (*Anas boschas*).

zjevem je k. smaragdová, která je zvířetem sportovním pro odstřel. Z užitkových plemen zasluhují býti uvedeny k chovu na maso: k. pekingská (obr. 292.) mohutného těla, jehož zadek po zemi vláčí, a opeření bílého se žlutým nádechem; její kačata rostou velice rychle, takže při dobrém krmení již za 8—9 neděl jsou k pečení způsobilá. Nese od února vejce 80 až 90 g těžká, jichž snese mnohdy 80 až 120 v roce. Přes to dorůstá váhy 4—6 kg. K. aylesburská (obr. 137. díl I.) z Anglie je velice statná (kačer 4—5, kachna 3—4½ kg) a otužilá, také její kačata rostou rychle, líhnou se v březnu, v stáří 6—8 neděl dobře krmena váží 1½ až 2 kg, od následujícího prosince již nesou, obyčejně až do konce července. — K. rouenská (obr. 293.) z Francie má tělo dlouhé, bývá obyčejně 3—4 kg těžká, ale výkrmem lze docíliti až i 8 kg. Barvou podobá se divoké. Snáší až 90 velikých vajec, kačata se vyvinují rychle a váží dobře krmena za 8 neděl 1½ až 2 kg. Maso má velmi jemné. Menší, ale velmi otužilá je *cayuga* (díl I. obr. 517.) ze Sev. Ameriky. Rouenské se podobá švédská (obr. 294.), ale je otužilejší, snáší pilně a výborně se vykrmuje. K zušlechťování naší k-ny domácí používá se



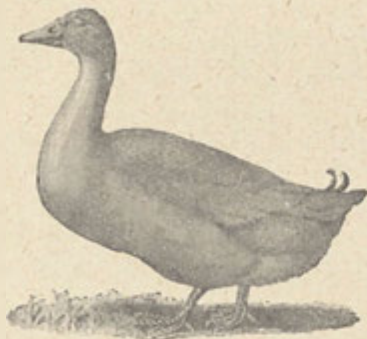
Obr. 292. Kachna pekingská.

s úspěchem jihoamerické k-ny pižmové (obr. 295.), která i s kachnou rouenskou dává výborné masné k-ny vyznačující se velkým a rychlým vzrůstem, znamenitou výkrmností a chutí masa. — Jako nosnice vajec uspokojují jen málokteré druhy; po té stránce zasluhují přednosti indické k-ny, také in-



Obr. 293. Kachna rouenská.

dickými běžci (obr. 296.) zvané, které nesou až 180 vajec ročně, vyznačují se vzpřímenou chůzí, ale malým vzrůstem, neboť docilují jen 2—2½ kg váhy, avšak maso je velmi jemné; zato jsou velmi otužilé a mají-li dost volný výběh, vydrží úplně bez vody a krmí se jen jednou denně. — Je zcela nesprávné mínění, že k chovu kachen je zapotřebí řek, potoků nebo rybníků, naopak chov kachen tímto způsobem „na divoko“ provozovaný je zcela neracionelní a způsobuje rybářství mnoho a nenahraditelné škody. Zastaralý tento názor neopírá se o nic jiného, nežli že kachna na vodě cítí se ve svém živlu a že se tam na cizí účet



Obr. 294. Kachna švédská.

živí — ale při tom hospodářsky neúčelně chová a špatně zužitkuje. Zvláště při odchovu mladých kachen, určených k rychlému odkrmu, což je jedině racionelní způsob hospodářský, vůbec nejedná se o velký výběh anebo velkou vodní plochu, neboť jim úplně stačí, poskytne-li se jim 1—2krát týdně příležitost k vykoupání, a to je snadno možné i ve dvoře nebo drůbežárně; jim docela velký výběh a velká volnost v plování škodí, neboť jejich vytučnění zdržuje. Je ostatně známo, že právě kachny takto volně

chované ještě s větší žravostí domů se vracejí a žádají si vydatnou daň krmiva, neboť to, co venku k cizí škodě získaly, zase pohybem na vodě a cestou k vodě i zpět ztratily. Jen kachny chované pro plemeno vyžadují většího výběhu a častější příležitosti ke koupání, ale také tyto potřeby možno uspokojiti bez řek,



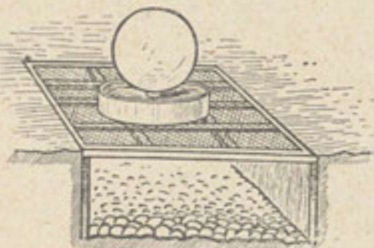
Obr. 295. Kachna pižmová.

potoků a rybníků. — Proto se také ve výběhu zřizuje pro kachny (a housata) suché napajedlo (obr. 2 7.), aby se zbytečně neucouraly a nešpinily. Obyčejné k-ny nesou od března, ušlechtilá plemena již od prosince a ledna. Na 5 chovných kachen stačí 1 kačer. Nejlépe je bráti mladé kachny 9—12timěsíční a 2leté



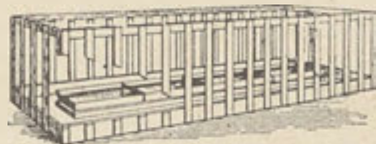
Obr. 296. Kachny indické (běžci).

kačery; dvouletým kachnám dlužno naopak přidati mladého kačera (9—12 měs.). Jedné kachně podkládává se 15—18 vajec, raději však svěřují se kvočně v počtu 12—15 nebo krůtě v počtu až 25, protože k. v sezení je nestálá. Jinak se líhnou vejce dobře i v líhni umělé za 26—32 dny; doporučuje se i v hnízdě přirozeném v posledním týdnu kropiti je vlažnou vodou. Po 24hodinném postu po vylíhnutí dostávají kačata po nějakou dobu moučné těsto, drobně usekané kopřivy a na tvrdo vařená vejce. Kačata určená k chovu se dvakrát denně, určená k výkrmu třikrát denně krmí. Dostávají teplou žmolenku z kukuřičné tluči (hlavní součást krmení), černé mouky, rýžové zadiny, otrub a usekaného hovězího masa, jež znamenitě napomáhá ztučnění. Ke krmivu tomu přidávají se pro mladá kachňata usekané kopřivy, pro starší v zimě potočnice, v létě vojtěška. Zelená píce ta přimíchává se k ostatnímu krmivu vařenému čerstvá. Pití se dává jen tolik, co si mohou kačata smočiti zobák. Betonované, často oplachované výběhy zaručují čistotu i zažehnávají nebezpečí nákazy. Posledního dne nedostanou vytučněné kachny žádné potravy, však po prvé a naposledy se jim dopřeje čistá koupel, aby si vyčistily peří. Osušují se pak ve velkých čistých koších. K-ny z volné pastvy vzaté se v úplném uzav-



Obr. 297. Napajedlo, kamením vyložené a rámem kryté. Prohlubeň 60 *cm* hluboká, vybedněná, se dnem dlážděným, vyplněná 15—20 *cm* vys. vrstvou škváry a na vrch štěrkem, oblásky a vrstvou rozdrobeného kamenného uhlí; vše kryto rámem z latí, na němž leží mísa s vodou uprostřed s překlopenou lahví, která tvoří překážku, aby se kachňátka nemohla koupati.

ření špatně vykrmují; ty nutno dále vykrmovat při vodě v ohrazeném výběhu; jinak jsou k-ny drůbež drahá, neboť výkrm při volném výběhu a pastvě stojí mnoho peněz a přinese málo užitku. — K-ny pro plemeno krmí se jen dvakrát denně, přeje se jim volnější výběh nebo i volná pastva a vzdušné kachníky, z nichž je volný přístup na vzduch i v noci, je-li horko. — Trpí-li k-ny průjmem, pomůže se jim kaší z jahel nebo rýže s trochou plavené křídy a nápojem z odvaru lněného semínka nebo ajbišového kořene (4—6krát denně po 2 lžicích), teplého červeného vína, nebo odvaru kořene nátržníku. — K. d i v o k á se obyčejně požívá dušená se slaninou, šunkou a zeleninou, ku kterémuž účelu se také nadívá játrovou nádivkou, nebo se požívá pečená na rožni neb



Obr. 298. Krmelec pro kachňata.

v pekáči na másle s kořením (jalovcem, bobkovým listem, citronem) a trochou nakyslé smetany. K. d o m á c í upravuje se způsobem daleko rozmanitějším; dusí se se zeleninou a šunkou jako divoká, peče se jako husa, jinak ale dusí se také na zelenině se žampiony nebo jen s bílým vínem a polévkou, také po anglicku se zeleným hráškem, peče se také nadívaná sekaninou z vepřového a telecího masa, nebo také z jater, plic a žaludku kach-

ního, pečená podává se se saláty, zelím, brambory atd. Také se obě ty k-ny upravují s různými omáčkami (olivovou, kaštanovou, malagovou a j.), s podpouštkou i jinak, rosolují se atd. Při koupi k-ny v trhu platí totéž co o huse (viz t.). K. je zpravidla méně tučná než husa, její maso je měkčí a šťavnatější, proto i stravitelnější. Upotřebuje se ho i k úpravě míšenin a paštik. O chovu poučuje Fr. Němec, Chov drůbeže.

Kachna studená zove se populárně nápoj chladivý ze sodové (nebo selterské) vody a vína (bílého a šampaňského). Tyto tekutiny nalejí se na citron, na koláčky rozkrájený, odjádrovaný a práškovitým cukrem nebo cukrovým syrubem vydatně oslazený. Přikryté postaví se to na několik hodin k ledu, načež se citronové koláčky odstraní a nápoj do sklenic nalévá.

Kachní drůbky upotřebují se v podobné úpravě jako husí, také však s omáčkou křenovou obložené žemlovými řízky, potřenými sekaninou z kachních jater, na másle osmažených, nebo dovařené s knedlíčky z masa vepřového, s knedlíčky žemlovými a květákem a p.

Kachní peří hodí se stejně dobře do peřin jako husí a neškodí, je-li k husímu přimícháno. Dává se sice bílému přednost, ale barevné vykoná stejnou službu. Uschováno ve vzdušných pytlících na půdě, častěji se proklepe, aby se v něm prach neusazoval a nedali se do něho moli.

Kainit, draselné hnojivo (viz t.), co do složení chlorosíran hořečnodraselný; prodejný k. obsahuje 21·3% síranu a 2% chloridu draselného, 14·5 síranu a 12·4% chloridu hořečného, 34·6% chloridu sodného (soli kuchyňské), 1·7% síranu vápnatého a 0·8% nerozpustných sloučenin; ve zboží německém se ručí za 12·4% kysličníku draselného.

Kajaputový olej z listů různých australských druhů kajaputu (*Melaleuca*), jenž obsahuje cineol (kajaputol), eukalyptol, terpineol, používán je v kapkách nebo pilulkách k utišení bolesti v kotlavých zubech, s bavlnkou při rheumatických bolestech ušních, v podobě masti při chron. rheumatismu a neuralgiích (1—5 : 10 dílů tuku), také vnitřně při bronch. katarech, kolikách, asthmě, choleře, nestravnosti; konečně i proti tasemnicím.

Kajka, kahajka, kachna (*Somateria mollissima*) severních moří, jejíž prach je světoznámým předmětem obchodu; jeť „kajčí prach" jemné peří, jež si k. z prsou vyškubává a jím hnízdo vystýlá.

Kakao zove se moučka upravená ze zrnek (obr. 299.) kakaovníku (*Theobroma cacao*, obr. 300.), rostliny stromovité, jež roste a hojně se pěstuje hlavně v Střední Americe. Do obchodu přicházejí také boby celé, obyčejně dle původu nazývané (boby karakaské, guyakvilské a j.), z nichž nejlepší jsou karakaské. Původně jsou tato semena bílá, tuhá s fialově modrým až červenohnědým šťavnatým jádrem nahořklé chuti; nechávají se však zkvasiti, čímž zčervenají, pozbývají své chuti hořké, nabývajíce chuti jemně aromatické; při tom také měkne tuhá slupka, takže lze ji mezi prsty rozmáčknouti. Kvašená semena se ještě praží, čímž slupka méně cenná se odlupuje. Pražené boby beze slupky, někdy také se slupkou roztírají se při teplotě 70—80° C, čímž vzniká vlastní k. V Holandsku se boby louží ve 2 až 4% louhu z potaše, sody, magnesie a uhličitanu ammonného, změklá semena se pak síty protlačují a získá se tak k. (na př. Van Houtenovo), které je rozpustnější, obsahuje více nerostných látek nežli k. pražením připravené, ale nemá chuti tak příjemné. Slupek upotřebuje se na odvary (thé) nebo k výrobě likérů, také k falšování k-aa a čokolády a dietetických přípravků kakaových. K takovým účelům se však moučka ještě odmastňuje, aby byla chuti jemnější a snadněji stravitelná. K. není pouhou požitinou pro svůj alkaloid theobromin, coffeinu podobný a mírně povzbuzující, nýbrž i živinou, která kromě 1·5% theobrominu obsahuje 18% bílkovin, 16% škrobu a 43—50% tuku. Ovšem v obchodě se často porušuje škrobem, arrowrootem (obsahuje pak škrobu 20—25%) a cukrem, kterým se sice chuť zlepšuje, ale úživný poměr vzhledem k bílkovinám snižuje; také se někdy tuk z něho úplně extrahuje, pak ale cizím tukem (olejem, sádlem, lojem) nahrazuje (*racahout*), čímž i chuť značně se kazí; obyčejné porušení je, že se do něho melou i slupky (což drobnohledem lze zjistiti) nebo že přiměšují se těžké minerální látky (sádra, cihlový prášek, baryt, okr a j.), aby se docílilo malými přísadami značnější váhy. K. samo o sobě jest lehčí a stravitelnější nežli čokoláda (viz t.) z něho připravená. Dobře odmastněné k. hodí se i pro osoby sla-

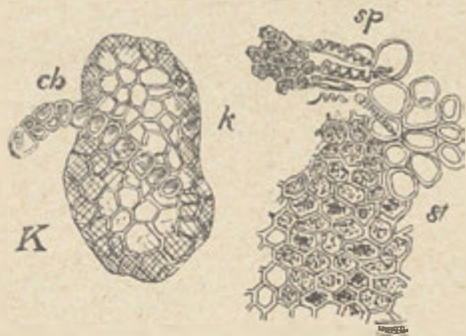


Obr. 299. Kmen kakaovníku s dozrálými plody, které vyrůstají jedině na kmeni. Jeden plod zvlášť.



Obr. 300. Zrna kakaová; *a* pohled zepředu, *b* se strany, *c* v průřezu.

bého žaludku i pro útlé dítky, jsouc vždy pro ně výhodnější nežli káva. Nejlehčí je vařené ve vodě a možno je přisladiti cukrem, v této úpravě je v mnohých krajinách oblíbeným nápojem na místě černé kávy; jinak se mu přidává mléka anebo se vaří v pouhém mléce, čímž stává se nejsytějším. Správně vaří se **k.** takto: Pro tři osoby rozmícháme tři kávové lžičky prášku kakaového s třemi lžícemi vařící vody a přidáme k tomu dvě lžíce tlučeného cukru, zavaříme to do vařící vody (2½ koflíku) a povaříme za stálého míchání, načež přidáme ještě ½ koflíku horkého mléka a za pilného míchání to dovaříme. Má-li býti nápoj úhledně upraven, odstavíme jej a šlehanou smetanou pak jednotlivé koflíky přizdobíme. Přímo z **k**-aa možno vařiti i čokoládu, rozvaří-li



Obr. 301. Drobnohledný obraz prášku kakaového. *Sp* pokožka slupky. *Sp* spiroidy (spirální cévky) ze slupky, *H* chloupky ze slupky, *K* krystalky, *St* tvrdé buňky, *F* krystalky tukové kyseliny.

se prášek s vařící vodou a cukrem utřený v mléce a okoření vanilkou nebo skořicí. Má-li býti nápoj poněkud hustší, zahustí se mondaminem (na 6 koflíků čajovou lžičkou), nebo i žloutky, čímž ale již nadbytečně sytým se stává. Příborů pro **k.** užívá se podobných jako pro čokoládu (viz t.). O čistotě **k**-aa můžeme se přesvědčiti drobnohledem. Trochu prášku zahřívejme opatrně s trochou éteru a zbytek přenesme na sklíčko a přikryjme krycím sklem. Slupky (obr. 301.) rozeznáme snadno dle velkých prázdných buněk s četnými spirálními cevami a chloupky, kdežto v čistém **k**-au pletivo takové vyskytuje se jen ve stopách; odpadky kakaové vůbec nemají se přidávati a také jako „kakaový prášek" prodávati; vždy musí býti označeno, z čeho tento prášek je; zrnka škrobová jsou malá, menší nežli rýžová, takže větší zrna přimíšeného škrobu obilného nebo luštěninového od nich nápadně se liší. Podrobněji zkouší se **k**. lučebně *a*) na t u k, jehož nemá býti méně nežli 20%. Přídavky cizích tuků jsou falšováním. *b*) Na v o d n ý obsah, jenž nesmí býti větší nežli 9%. *c*) Na přídavky alkalií nebo alkalických zemin, jichž nesmí býti více nežli 3%. *d*) Na množství popela (ne více nežli 3—5%), který zanechává práškovité **k.** pod silným parním tlakem účinkem čpavku a jeho solí; toto přezkoušení může ovšem provést jen laboratoř pro zkoušení potravin.

Kakao mechové jest kakaový prášek, v němž na 6 dílů s rovným množstvím cukru je přimíchán 1 díl islandského mechu, jenž potaší byl zbaven hořké látky, a $^1/_8$ dílu salepu. Takové kakao doporučuje se k přípravě zdravotní čokolády, v celku však poskytuje nápoj velmi obtížně stravitelný, jenž ani osobám zdravým hrubě nesvědčí.

Kakao ovesné jest buď pražené zrno ovesné, častěji též jako káva (srovn. t.) uváděné, nebo kakao pravé s příměskem pražené mouky ovesné, v každém případě náhražka, jež pravému kakau se nevyrovná, jest nicméně dosti výživné a pro osoby choré, jež kakao pravé nebo čokoládu špatně snášejí, příhodnější. Třeba je nejprve 15 min. vařiti ve vodě, nežli se mléka přidá.

Kakao sladové zároveň s jaterním tukem a lecithinem zpracované prodává se pode jménem m a l t o s e l l o l (Gehe) jako lék proti křivici, měknutí kostí, krticím, tuberkulose bronchiálních žlaz a plic.

Kakao žaludové viz K á v a ž a l u d o v á.

Kakao studené je základ výborného letního nápoje, který sytí i osvěžuje. Hustý syrub svařený z ½ koflíku kakaového prášku, ½ koflíku cukru a ½ koflíku vody v uzavřené nádobě se postaví do chladna nebo k ledu. Se sklenicí studeného mléka a velkou lžicí syrubu docílí se chutného a občerstvujícího nápoje, zvláště pro děti, kterým se ovšem ledově studený nemá podávati.

Kakaová polévka pro děti: 3 lžíce mouky opraží se na pánvici bez omastku do světle žluta (nesmí býti hnědá, neboť by nabyla přihořklé chuti); tato mouka se promíchá se lžicí kakaa, 2 lžicemi práškovitého cukru, trochou jemné skořice, naleje se na to 1½ litru vody (nebo $^3/_4$ litru mléka a $^3/_4$ litru vody) a za stálého míchání se svaří polévka, která se bez další přísady nebo s houskou dětem podá.

Kakaové máslo (*butyrum cacao*) je tuk žlutavý, získaný ze semen kakaových. Používá se ho do mastí kosmetických na oděrky rtů, prsních bradavek a p. a do různých čípků, s opiem do konečníku, pochvy a p., ve voňavkářství a při výrobě čokoládových cukrovinek.

Kakaové mýdlo upravuje se z kakaového másla s přísadou drasla nebo sody a slouží k týmž asi účelům jako kakaové máslo (viz t.) samo.

Kakaové pečivo se buď jen plní kakaovou nádivkou (10 dkg ostrouhaných ořechů nebo oříšků, lžíce kakaa, rumu a trochu vody), jako na př. **k.** k o b l i ž k y, nebo se přímo peče z těsta s kakaem zadělaného (24 dkg mouky, 20 dkg másla, 12 dkg mandlí, 9 dkg cukru a 2 dkg másla), jako na př. **k.** r o h l í č k y na suchém plechu (nechají se ½ hod. tuhnouti) v troubě 10—15 min.; sypou se vanilkovým cukrem. Také na t o r t se tře těsto (10 min.) z 200 g mouky, 250 g cukru, 30 g kakaa na ¾ l mléka, trochu rumu, vanilky, citronové šťávy s 1 vejcem a peče s 50 g pečivého prášku. Polévá se polevem čokoládovým. Do závinu dělá se nádivka ze 16 dkg zpěněného másla, 10 g

spařených a utlučených mandlí, 4 dkg stejně upravených oříšků, 15 dkg cukru vanilkového, 7 žloutků, 12 dkg prášku kakaového a sníh ze 7 bílků.

Kakaové skvrny v prádle třeba namydliti a teprve po delší době vypírati, nepustí-li hned, třeba i ve slané vodě, načež se položí do mléka na tak dlouho, až toto zkysne. Z vlněných látek odstraní se směsí glycerinu a žloutku nebo také jen žloutkem, pak vypráním ve vodě a žehlením za vlhka.

Kakaové thé jsou jen kakaové slupky, které vždy ještě obsahují 12 až 18% bílkovin a 5 až 9% tuku vedle 12—16 % dřevoviny a částek theobrominu. Tyto látky jsou však ve slupkách obsaženy v málo přístupné formě, takže nápoj horkým nálevem z nich připravený je nevalně chutný (v Anglii proto také „*miserable*" zvaný) a jen s mlékem ještě poživatelný.

Kakaový likér získá se třídenním macerováním 25 g hol. kakaa, 2 g vanilkové lusky ve 150 g čistého lihu; tekutina se vylisuje a zfiltruje a smíchá s 500 g cukru, 420 g lihu, 500 g vody a přibarví se na hnědo karamelem.

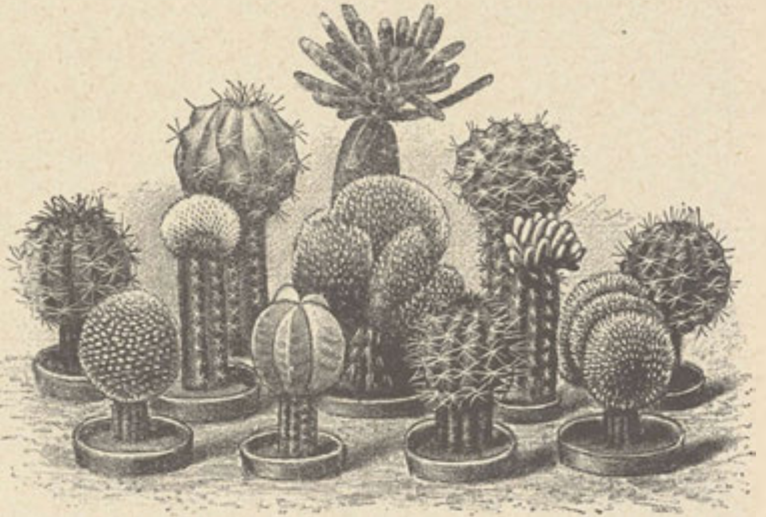
Kaki, plody ebenovníku, nyní k nám dovážené, viz E b e n.

Kakost (*Geranium*), známá rostlina prostoplátečná, do jejíhož příbuzenstva náležejí též *Pelargonie* (viz t.), a jejíž semena zobanovitá vlahovidností (srovn. *Hygroskop*) se vyznačují.



Obr. 302. Kakost luční (*Geranium pratense* L.).

Roste na lukách a v hájích v několika druzích a pěstuje se také jako mnoholetá rostlina ze semen nebo dělením trsů na trávnících



Obr. 303 Kakty roubované na jinorodý spodek.

(*Ger. pyrenaicum, phaeum*, domácí druh *G. pratense*, obr. 302., v odrůdě plnokvěté), záhonech (*G. lancastriense, striatum, tuberosum*) a skaliskách (*G. argenteum*). *G. Robertsianum*, **k.** smrdutý s růžovými kvítky poskytuje nať k nálevu (15—30 g na 500 g vody) na kloktadlo při angině, nať z *G. sanguineum*, **k**-u k r v a v é h o dává nálev (1—2 g), stavící krvácení a průjem a kořen z *G. maculatum* ze Sev. Ameriky je v nálevu (1—4 g) účinným stavicím lékem při krvácení z ledvin a střev a upotřebuje se i technicky jako tříslovina.

Kakrlák, totéž co b ě l á k, viz A l b i n i s m u s.

Kakty, rostliny s dužnatým stonkem, jehož listy jsou buď v trny proměněny nebo úplně scházejí. Rostou i v krajinách úplně suchých a proto také až na malé výjimky (viz E p i p h y l l u m) vydrží v suchu pěstovány. Podivuhodné tvary mnohých, jež šlechtěním na jiné spodky ještě podivuhodněji rozmnoženy, a přečasto i překrásné květy učinily z nich rostliny namnoze s oblibou pěstované. Zvláště oblíbený je *Phyllocactus* se stonky listovitě rozšířenými a ohnivě červenými květy na jejich okrajích, jenž vyžaduje písčité půdy pařištní nebo směsi listovky s drnovkou. V létě staví se na výsluní do okna, v zimě do světnice poblíž okna. Jakmile objevují se poupata, nutno jej vydatně zalévati, jinak by opadala. Jindy zalévá se jen málo a přesazuje se jednou za 4—5 let. Rovněž rozšířeny jsou **k.** j e ž k o v i t é (viz *Echinocactus, Echinopsis*) a skvostnými květy honosí se *Echinocereus* (viz t.) kmene válcovitého a *Epiphyllum* s kmenem dužnatě křídlatým. Některé druhy (*Cereus grandiflorus, nycticaulus*) jsou i popínavé, jiné (*Cereus flagelliformis*) s úzkými stvoly hodí se i do visuté vázy. — **K.** množí se semeny (dobře *Echinocactus*), postranními výhonky (velmi

dobře *Echinopsis*), nejčastěji řízky (jež u *Echinocactu* po odříznutí nechají se zaschnouti), které vsazují se do písku a kropí se vodou teprve, když počínají kořínky vyháněti. Nejlépe je vysazovati řízky v červnu a zahnívá-li řezná rána, je vhod ji zasypávati dřevěným uhlím. Některé **k.** zvláště *Epiphyllum*, roubují se (obr. 303.) na válcovité spodky, zvláště *Echinocereů*, což však daří se jen ve skleníku při teplotě 20° C a častém postřikování. **K.** jsou ovšem rostliny jen v jistém prostředí a seskupení ozdobné a dekorativní, plníce jen menším dílem úkol, který rostlinám v příbytku připadá. Rostou-li v suchých půdách, neznamená to, že by nepotřebovaly vody; za nedostatek vody v krajinách, kde rostou, dostává se jim vláhy z ovzduší přímořského a proto jsou vděčny za častější poprášení vodou, neboť jinak uměle pěstované nekvetou. **K**-tus velekvětý čili nopál (*Cereus grandiflorus*), který dorůstá až výše 10 m a pěstuje se pro jedlé plody, poskytuje také z květů extrakt, jenž je lékem při funkcionelních a organických chorobách srdce, vodnatelnosti a p. jako náprstník.

Kalabarský bob je bob luštinaté, motýlokvěté rostliny africké (*Physostigma venenosum*), jenž obsahuje jedovatý alkaloid calabarin, physostigmin čili eterin a p. a užívá se buď přímo nebo v extraktu (*ext. calabaris*) jako lék proti tetanu, utišující lék při neuralgiích, křečích, chronické bronchitidě, chron. zácpě, ochablosti střev a p. Nepravý **k. b.** viz Cali a t. zv. **k. b.** viz Anagyris.

Kaky, správněji kejky, viz Caky.

Koláč je krátká, silná, do stran vypouklá sekera, podobná rovnému klínu; pro domácí potřebu je lepší jeho obměna, známá pode jménem americké sekery, u níž rovněž je zachován silný tvar klínovitý, ale s ostřím do větší plochy rozšířeným a topůrko má tvar obloukovitý, takže vzdor své tíži má tato sekera značný švih.

Kalafuna (*colophonium*) jest pryskyřice, která zbývá při destilaci jantaru (viz t.) nebo jako *colophonium citrinum* pryskyřice různých borovic, terpentýnu zbavená. Užíváme jí ve špatnějších druzích jako bednářské smůly k vysmolování nádob, jinak se jí upotřebuje k výrobě pokostů a mýdel pryskyřičných, k zvýšení tření na převodných řemenech, smyčcích nástrojů hudebních, do vykuřovacích prášků, ohňostrojů, náplastí, tmelů, při spájení atd. Suchou její destilací se získá resinol, hustý, fluoreskující olej antiseptický, v němž rozpouštějí se ostrá léčiva, jako salol, fosfor, naftol, kafr, karbolová kyselina.

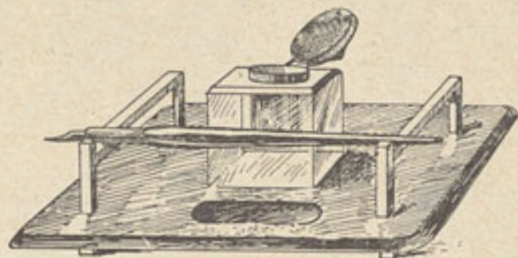
Kalamajka (podle původiště karpatského města Kolomyje správněji Kolomyjka), žertovný kolový tanec v taktu $^2/_4$ se zpívaným refrénem „kalamajka mik, mik, mik, oženil se kominík".

Kalamář, nádoba obyčejně skleněná (obr. 304.), někdy porculánová, majoliková, buď o sobě stojící s pevným, těžším podstavcem, aby se nepřevrhla, nebo do nějakého podstavce dřevěného nebo kovového, více nebo méně zdobeného vložená. Jednoduchost a elegance lépe odpovídá účelu nežli výprava skvostná, zabíhající často v banálnost (obr. 305.—306.). Důležitou vlastností **k**-e je, aby podle možnosti zabraňoval vysychání in-



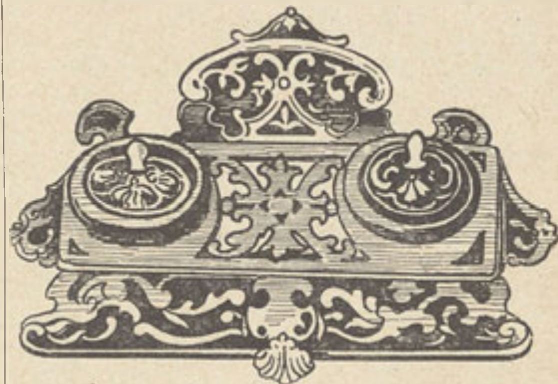
Obr. 304. Jednoduchý skleněný kalamář s vložkou, jež může býti nálevkovitá nebo jako tato válcovitá. V prvním případě s nízkým otvorem ve špičce, v tomto případě s dírkami po straně, pak vyplněná broky porculánovými, po nichž inkoust vzhůru stoupá a jimiž se pero očišťuje.

koustu; proto jsou nejlepší **k**-e buď s uzávěrkou na př. nálevkovitou, která propouští jen málo inkoustu, takže vypařovací plocha je co nejmenší, nebo s nádržkou, z které se vždy jen



Obr. 305. Kalamář jednoduchý pro svůj účel. Mramorová deska. Čistý krásný hranol. Kovová výzdoba ruční práce.

malé množství inkoustu vypouští. I přes to nezabrání se úplně vysychání a tvoření ssedliny, která inkoust zhušťuje; dá se sice tato opět přidáním vody s kapkou kyseliny octové



Obr. 306. Kalamář s tak zv. uměleckou výzdobou. Hrubé banální provedení v bronzované litině.

nebo solné (nejlépe jen slabého octa) rozpustiti, ale inkoust se tím často zkazí. Proto je lépe

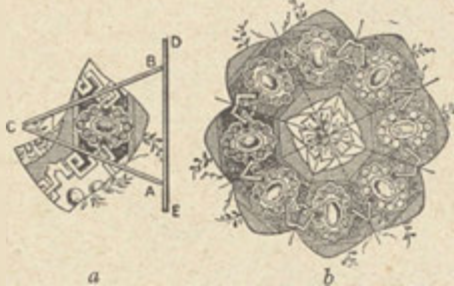
k. občasně vymýti, při čemž uvedené kyseliny, čpavek a šťavelan draselný konají dobré služby.

Kalan viz V y d r a m o ř s k á.

Kalcisan je guajakolový syrub (srovn. G u a j a k o l) kombinovaný s vápnem.

Kaldoun v širším smyslu slova je drob menších zvířat (vepřový, telecí) nebo drůbek drůbeže (hus, kachen, kuřat), tento po případě již i vařený a s nudlovou polévkou podaný, v užším smyslu je to jen žaludek, opona a střeva hovězí, telecí, vepřová, skopová. U nás požívají se z něho obyčejně jen dršťky nebo vepřové žaludky, opony se používá k zavinování různých sekanin a prytů, jinde však celý k. po řádném vyčištění vaří se v slané vodě na měkko a rozkrájí pak na drobné kousky, které se pak dodušují či dovařují v omáčce, připravené z máslové, cibulové jíšky, svařené s polévkou z k-u, s octem a kořením.

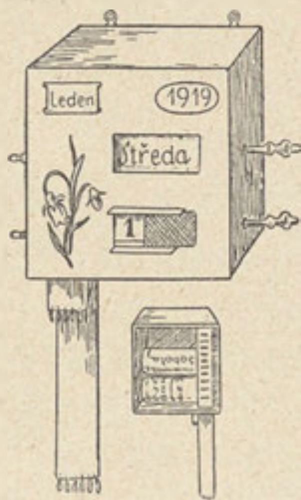
Kaleidoskop, přístroj ukazující krásné a stále se měnící tvary; dáváme jej do ruky dětem jako vkusnou a poučnou hračku. Zakládá se



Obr. 307. *a* Vzor v jednom úseku kaleidoskopu, *b* týž osminásobně rozmnožený v zrcadlech.

na zrcadlení mezi rovnými zrcadly, úhel svírajícími. Můžeme si sami snadno k. poříditi. Dva (také mohou býti tři) zrcadlové proužky 2—5 cm široké a 10—20 cm dlouhé vložíme do trubice lepenkové nebo plechové tak, aby svíraly úhel 60°. Zrcadla třeba vzadu a rouru uvnitř úplně černě natříti; na konci trubice umístíme uvnitř průhlednou a zevně matovanou desku skleněnou, které uzavírají úzký prostor, do něhož se vhodí trochu barevných sklíček různého tvaru nebo jiných živě zbarvených drobných předmětů; na druhém konci uzavřeme trubici menším kruhovým otvorem, jenž se jednoduchým sklem opatří. Díváme-li se pak tímto otvorem do k-u proti světlu trubicí jeho otáčejíce, tvoří se stále měnící tvary ornamentální, hvězdovité, jež mohou dávati dobrý podnět k samostatnému jich napodobení kresbou a malbou. (Obr. 307.)

Kalendář v pravém smyslu slova jest úplný seznam dnů, týdnů a měsíců jednoho roku s vyznačením pamětihodných záznamů k jednotlivým dnům se vztahujících (svátků, pozorování hvězdářských, jako východu a západu slunce i měsíce, čtvrtí měsíce atd.). Srovn. D a t u m, C h r o n o l o g i e a R e g u l a r y. Reforma k-e má na zřeteli sjednocení gregoriánského k-e s k-em pravoslavným, zrušení pohyblivosti velkonoc (viz C h r o n o l o g i e) a zmenšení počtu katolických svátků. Mezinárodní jednání postoupilo tak daleko, že má býti zaveden jednoduchý k. o 13 stejných měsících a nezměnitelné datum pro velikonoce. V tom případě by k. zůstal v platnosti tam, kde se na něj dovolávají některé zákony, pokud by tyto nebyly změněny. Papežské motu proprio o svěcení svátků ze dne 1. července 1911 má býti provedeno zákonem. Zachovány budou svátky 1./I., 6./I., Nanebevzetí Páně, Boží tělo, 29./VI., 15./VIII., 28./IX., 1./XI., 8./XII. a 25./12. (Také snad vánoční a velikonoční pondělí.) Dále má býti slaven svátek Cyrila a Methoděje 5./VII. a den Husův 6./VII., 1. květen a 28. říjen. V širším smyslu slova je k. pořad dnů také jen z části roku k jistým účelům pořízený, jako na př. k. t ě h o t n ý c h (viz t.), k v ě t i n á ř s k ý, l o v e c k ý, o v o c n i c k ý, z e l i n á ř s k ý nebo jistý rozvrh prací naznačující (k. p r a c o v n í, k u c h y ň s k ý a p.). Kromě vlastního pořadu dnů, týdnů a měsíců se všemi záznamy (k a l e n d a r i a) opatřují se k-e také pořadem dnů bez záznamů, ale s prázdnou prostorou, vykázanou pro každodenní záznamy, což zvlášť v domácím hospodářství je zařízení důležité, jehož by se mělo pravidelně používati k záznamům všech denních událostí, denních příjmů a vydání atd. Podle tvaru, jaký se k-ům dává, rozeznáváme: k. n á s t ě n n ý v podobě desky, na níž celé kalendarium najednou lze přehlédnouti; dává se mu zhusta úhledný, dekorativní ráz, aby byl reklamou a mohl býti i v bytě na stěně umístěn; k. ú t r ž k o v ý rovněž k zavěšení určený, kdež buď každý jednotlivý den nebo každý týden představuje útržek, někdy jen datem dne, jindy i záznamy příslušnými nebo i delšími texty opatřený; také tyto k-e mívají zhusta ráz dekorativní; k. k n i h o v ý buď k a p e s n í nebo větší, pravidelně zápisníkem, druhdy i podrobně rubrikovaným k různým účelům opatřený; zhusta doplňuje se texty odbornými nebo zájmovými; k. nekonečný v podobě skříňky (obr. 308.), jež může býti na stůl postavena nebo na stěnu zavěšena a obsahuje na zvláštních proužcích nebo lístcích řadová čísla dnů měsíčních (1—31), jména dnů týdenních (pondělí až neděle), jména měsíců (leden až prosinec) s udáním počtu jejich dnů. Jsou-li tato čísla a jména



Obr. 308. Otáčivý (nekonečný) kalendář. Skřínka s válečky otáčivými, z nichž jeden nese číslice, druhý jména týdenních dnů, a se stuhou posunovací, která nese jména měsíců.

na zvláštních lístcích (obyčejně různobarevných), vkládá se každý druh do zvláštního pouzdra, jež nad sebe se umisťují, a přemístění děje se ručně, jsou-li jména a čísla na proužcích, otáčejí se obyčejně hřídelíkem v uzavřeném společném pouzdře, jež má jen malé zasklené otvory pro jednotlivá data. Pro domácnost mají následující druhy k-ů důležitost:

Kalendář historický zaznamenává pamětihodné události na jednotlivé dny v roce připadající.

Kalendář kuchyňský obsahuje dvojí: *a*) p ř e h l e d s u r o v i n dle jednotlivých měsíců, jak je příroda a trh poskytují, aby jasno bylo hospodyni, kdy co je časové (saisonní), rané a drahé nebo pozdní a levné, chutné a nechutné a p.; *b*) r o z v r h p o k r m ů buď na jednotlivé dny, týdny a měsíce pro celý rok, nebo aspoň výběr pokrmů saisonních pro jednotlivé měsíce. Přehled surovin, jímž se řídí i rozvrh pokrmů, nalézáme při jednotlivých měsících. Srovn. „*Co budeme dnes vařiti*" (Jídelní lístky na 365 dní v roce. Nákl. Šolce a Šimáčka).

Kalendář květinový viz jednotlivé měsíce.

Kalendář lovecký přehledný podává názor o tom, kdy která zvěř se hájí a odstřeluje, což i pro nákup je důležito, neboť je zakázáno mimo dobu odstřelu zvěř nabízeti i kupovati. V Čechách přehledně sestaven dává tato data:

Druh zvěře	Doba hájení	Doba odstřelu	Dovolený prodej
Sluky, kohouti tetřevů	únor		
tetřívek	červen	1/3—31/5	1/3—13/4
jeřábek	červenec		
Divoké kachny a husy	1/2—30/6	1/7—31/1	1/7—15/2
Zajíc a koroptev	1/2—31/7	1/8—31/1	1/8—15/2
Srnčí	1/2—30/4	1/5—31/1	1/5—15/2
Vysoká a daňčí zvěř	1/2—31/7	1/8—31/1	1/8—15/2

Jest pak zákonem ze dne 30. dubna 1870 zakázáno vůbec chytati a usmrcovati i kupovati drozdy a cvrčaly nebo mladé havrany, v době od 1. února do 14. září pak zakázáno je chytati, usmrcovati i kupovati brávníky, kvíčaly, vrabce a jíkavce. Na Moravě jest k. tento podrobnější a v některých bodech jiný.

Druh zvěře	Doba hájení	Doba odstřelu	Dovolený prodej
Jeleni a daňci	1/11—30/6	1/7—31/10	
Laně jelení a daňčí a kolouši	1/2—31/10	1/11—31/1	
Srnec	1/2—30/4	1/5—31/1	
Srnče	1/2—30/9	1/10—31/1	
Srnka	1/1—31/12	—	
Zajíc	1/1—31/8	1/9—31/12	
Kohouti tetřeva a tetřívka	1/6—31/8	1/9—31/5	
Slepice tetřeví a tetřívčí	1/1—31/12	—	
Bažant	1/2—31/7	1/8—31/1	
Koroptev	1/1—15/8	16/8—31/12	
Křepelka a chřástal	1/12—15/8	16/8—31/12	
Holub	15/3—30/6	1/7—11/3	
Drop a sluka	15/4—31/7	1/8—15/4	
Čejka	1/2—31/7	1/8—31/1	
Husa, kachna, slípka	15/3—30/6	1/7—11/3	
Kvíčala	1/2—15/9	16/9—31/1	

Kalendář ovocnický vykazuje jednak postup prací v domácí zahrádce (viz jednotlivé měsíce), jednak ovoce v různých měsících pro domácnost pohotové (viz jednotl. měsíce a sortimenty ovocných druhů, jako H r u š k y, J a b l k a atd.).

Kalendář rybářský, z něhož pro domácnost čerpáme naučení, kdy jednotlivé druhy ryb se prodávati a kupovati smějí, valně zjednodušen nařízením z r. 1913; od 15/9 do 31/12 hájí se losos a pstruh potoční, od 1. listopadu do 1. února mník, od 16/10 do 15/12 pstruh skotský, siven potoční a siven alpský, od 1/3 do 30/4 štika, pstruh duhový, od 1/4 do 30/5 losos ocelový, od 1/4 do 15/6 okoun, bolen, jesen, jelec, lipan, candát, sumec, parma, kleně, cejn, podoustev, červenopeřice (perlín), karas, plotice, mřenka, řízek a okoun pstruhový, od 1/7 do 31/8 lín a od 1/11 do 31/5 raci říční samci, až do 30/6, samice a prodej samic obtížených vajíčky jest vůbec zakázán. Na Moravě hájí se losos, pstruh a mník od 15. října do 15. března, všecky ostatní ryby od 1. dubna do 15. června, raci od 15. září do 15. května.

Kalendář slosovací zaznamenává tahy význačných losů na určité dny připadající s největšími a nejvyššími výhrami, jež na ten který tah připadají.

Kalendář těhotných udává podle dne, kdy těhotná posledně měla menstruaci, nebo podle dne, kdy po prvé pocítila pohyb plodu, přibližný den porodu. Stručně lze jej sestaviti takto:

Poslední čmýra	První pohyby	Den porodu
L e d e n	květen	říjen
1—12	20—31	8—19
	červen	
13—24	1—12	20—31
		listopad
25—31	13—19	1—7
Ú n o r		
1—11	20—30	8—18
	červenec	
12—23	1—12	19—30
		prosinec
24—28	13—17	1—5
(v přestupném roce)		
29	18	6
B ř e z e n		
1—14	18—31	6—19
	srpen	
15—26	1—12	20—31
		leden
27—31	13—17	1—5

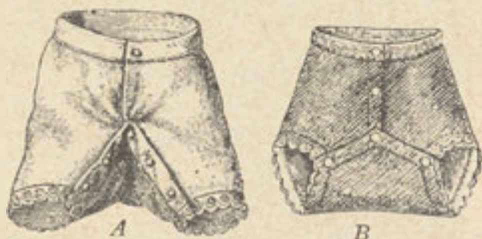
Poslední čmýra	První pohyby	Den porodu
Duben		
1—14	18—31	6—19
	září	
15—26	1—12	20—31
		únor
27—30	13—16	1—4
Květen		
1—14	17—30	5—18
	říjen	
15—24	1—10	19—28
		březen
25—31	11—17	1—7
Červen		
1—14	18—31	8—21
	listopad	
15—24	1—10	22—31
		duben
25—30	11—16	1—6
Červenec		
1—14	17—30	7—20
	prosinec	
15—24	1—10	21—30
		květen
25—30	11—17	1—7
Srpen		
1—14	18—31	8—21
	leden	červen
15—24	1—10	22—31
25—31	11—17	1—7
Září		
1—14	18—31	8—21
	únor	
15—23	1—9	22—30
		červenec
24—30	10—16	1—7
Říjen		
1—12	17—28	8—19
	březen	
13—24	1—12	20—31
		srpen
25—31	13—19	1—7
Listopad		
1—12	20—31	8—19
	duben	
13—24	1—12	20—31
		září
25—30	13—18	1—6
Prosinec		
1—12	19—30	7—18
	květen	
13—24	1—12	19—30
		říjen
25—31	13—19	1—7

Kalendář věčný, tabelární pomůcka, podle které možno stanoviti den v týdnu, na který připadla událost určitého data od počátku našeho letopočtu nebo případně až do r. 2869. Naleznete ji v 2. čísle XX. roč. Šťastného Domova.

Kalendář zahradnický (zelinářský), pokud se týká domácí zahrádky, viz jednotlivé měsíce.

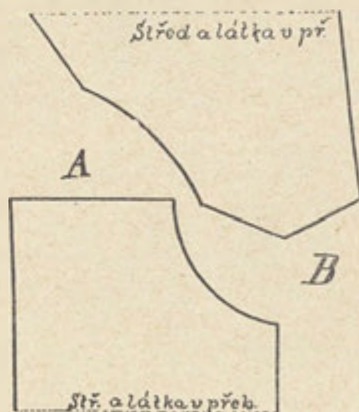
Kalení je postup, jímž se zvyšuje tvrdost železa a oceli. Děje se to rozpálením na určitý stupeň a náhlým ochlazením. Při tom stává se kov křehčím a nabíhá různými barvami zákalnými dle toho, jaké teploty se užilo (při 220—230° C do světle žluta, při 275° sytě purpurova, při 285° C jasně fialova, při 315° C jasně modra a při 320—330° C do zelenavě šeda). Ne každá ocel se kalí stejně; záleží na obsahu uhlíku; 0·35—0·5% uhlíku je poměr nejlepší. K ochlazování slouží voda vápenná, slaná nebo nakyslá, olej i jiné látky, rtuť atd.; kde se jedná jen o kalení povrchní, stačí k tomu drť ze zuhelnatělého rohu, kůže a p. Tento způsob se nahrazuje hněděním (viz Brunátněti).

Kalhotky dětské, spodní t. zv. plenkové a noční nebo svrchní. K. plenkové (obr. 309.) pro dítky nejmenší stříhají se z jedi-



Obr. 309. Kalhotky plenkové dvojího způsobu: *A* ze širtinku (na půl tuctu 2·79 *m*), s vyšíváním (2·6 *m*); *B* z barchentu jednodušší (na půl tuctu 2·10 *m*) s kroužkováním (2·6 *m*).

ného kusu obyčejně 70 cm dlouhého a 80 cm širokého; je to vlastně plenka, jež po stranách nebo ve středu se spojí a zapne, při čemž dolní cíp se překlopí a připne. Střih vysvětluje obr. 310. Horní okraj se všije do pásku z dvojité látky 3 cm širokého a 56 cm dlouhého, kraje spínací se podloží proužky širtinku, prostehují



Obr. 310. *A* Střih k obr. 309. *A*; *B* střih k obr. 309. *B*.

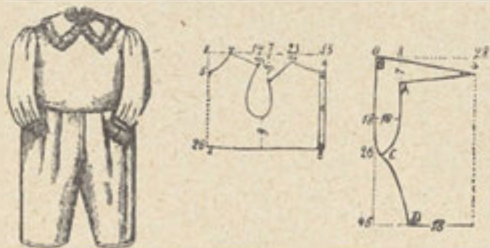
a opatří dírkami. Ozdoby není třeba, nebo se opatří jen jednoduchým vyšitím nebo kraječkou. K. noční, kteréž mají zabrániti následkům odkopání se v noci, tvoří jeden kus s košilí i punčochami (obr. 311.). K. větších dítek spojují se obyčejně se zástěrkou nebo i se živůtkem, bluzkou. K. živůtkové jsou i v obchodě pohotové trikotové nebo

i háčkované. Po domácku děláme je z bílého barchentu (obr. 312.), stříhajíce zvlášť živůtek a zvlášť **k.** Živůtek se pak přišije nebo pouze na připínání zařídí. Nejlepší jsou bavlněné,



Obr. 311. Košilové kalhotky noční.

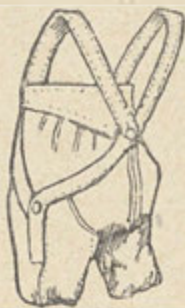
které dobře propouštějí výpary těla, dobře se perou a v prádle se nesrážejí; vlněné a flanelové sice příjemně hřejí, snadno však tělo zchoulostiví a flanel se v prádle silně sráží.



Obr. 312. Kalhotky živůtkové pro malé dítky; střih živůtku (polovina) a střih kalhotek. Na půl tuctu potřebí 9·6 *m* barchentu.

Chceme-li již pro slabší dítky užíti teplejší látky, volme polovlněnou t. zv. merino. **K.** zástěrkové (obr. 313.) jsou praktický svrchní oblek pro hrající si dítky, použije-li se na ně některé praktické, modré nebo tmavošedé





Obr. 313. Kalhotky zástěrkové.

látky. Podkladem jejich je obyčejný střih krátkých kalhotek (obr. 312.) s tím rozdílem, že vpředu se připojí náprsník, jenž patentkami pod šle se zapne.

Kalhotky dívčí volíme buď k zapínání po stranách (pro nejmenší 3—6leté, obr. 314.) nebo otevřené (pro dívky 9—12leté, obr. 315.).

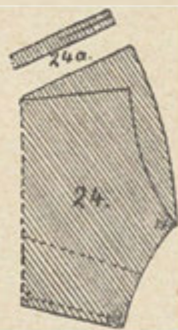




Obr. 314. Kalhotky pro dívky 3—6leté k zapínání po stranách se zmenšeným střihem. Na půl tuctu potřebí 6—7 *m* látky.

V prvním případě dle obr. 315. střihneme látku dvojitě s předním výstřihem; šev dle 6—7 sešijeme a pořídíme výstřih postranní, vpředu obroubený, vzadu proužkem 5½ cm širokým opatřený. Obě poloviny se pak švem spojí a do dvojí této pásky vsadí. V druhém případě

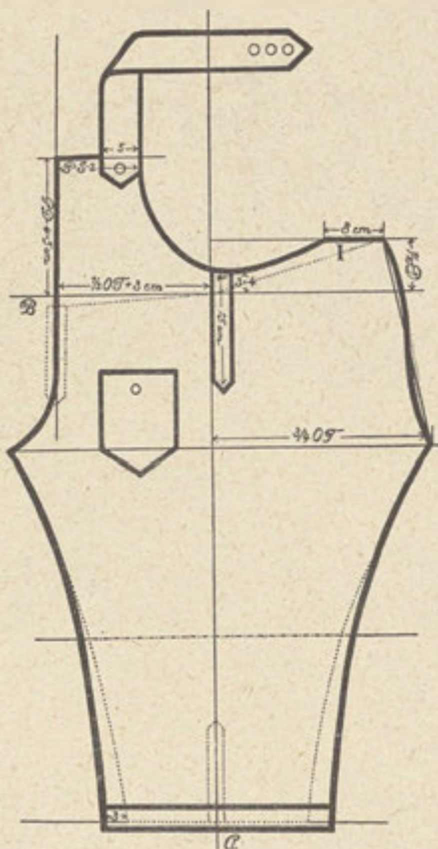




Obr. 315. Kalhotky otevřené pro dívky 9—12leté se zmenšeným střihem. Na půl tuctu potřebí 9—11 *m* látky, 6—7 *m* vyšívané vložky.

dle obr. 316. střihnou se obě nohavice v přehybu v celku, vpředu dle značek pro přední výstřih a sešijí se dle čís. 78—49. Přednice se vpředu sešijí, do hloubky 3 cm vtáhnou a všijí do pásku (24a), který se protáhne tkanicí; nohavice stáhnou se na 24 cm, opatří vložkou a lehce vyšívanou náběrou. Z látek hodí se barchent, kepr nebo košilové sukno. Místo těchto, spíše pro zimu určených, zaujímají jako letní **k.** košilové (viz t.).

Kalhotky košilové jsou vlastně jen prodlouženou, dvěma otevřenými nohavicemi ukončenou košilí pro dívky 2—8leté. Na nejmenší je zapotřebí 1·10 m látky dobré prací, 80 cm šir. Zapínají se vpředu a zdobívají

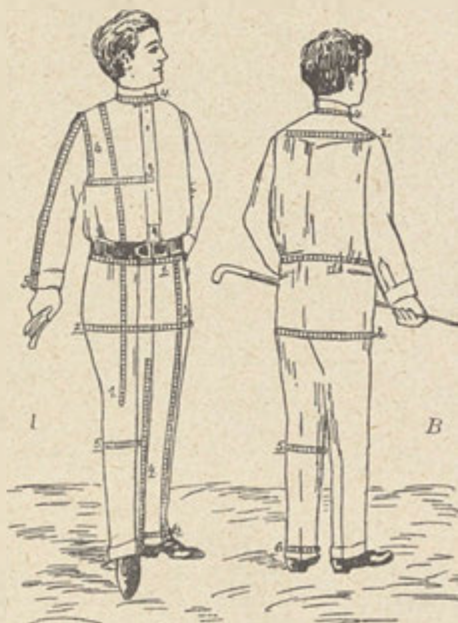


Obr. 316. Střih na kalhotky chlapecké od 6—8 let.

kolem krčního výstřihu, na krátkých rukávcích a na okraji nohaviček kraječkami.

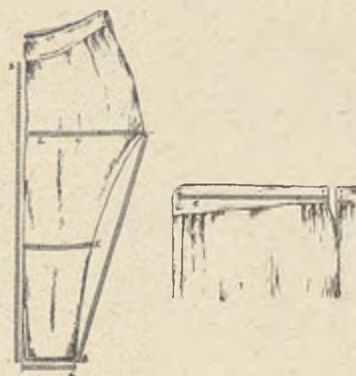
Kalhotky chlapecké: *a*) Spodky nosí hoši sice již malí jako spodky košilové, většinou trikotové, avšak oddělené od košile teprve asi od šesti let; do osmi let dle odlišného střihu, jenž se na střihu obyčejných spodků může dle obr. 316. nakresliti. Přední díl $\frac{1}{2}$ obvodu těla (O T) + 3 cm na uvolnění; zvýšení zadního dílu = $\frac{1}{10}$ délky (D) spodků. Ostatní je z výkresu patrno. (Srovn. *R. Čermákové* a *B. Špringerové* „*Střihy prádla podle míry*" (nakl. Šolc a Šimáček.) — *b*) Svrchní podstatně se neliší ve střihu od kalhot mužských; dělají se však do 12—14 let, u mládeže sportu oddané i déle, krátké po kolena, někdy otevřené, někdy sdrhnutím uzavřené.

Kalhoty mužské, nohavice pro mládež dospívající a osoby dospělé, jsou opět buď prádlo spodní (podvlékačky) nebo oděv svrchní. **K.** spodní pro jinochy a muže mají střih (obr. 319.) prodloužený a v horní části zúžený; obě nohavice střihnou se dle něho dvojitě, švy ve straně v kroku podélně se sešijí a obě nohavice se spojí, rozparek vpředu podloží se látkou a horní okraj všije se do pásku z dvojité látky. Na starých svrchních kalhotách nebo spodcích dle obr. 318. Střih na k. svrchní možno kresliti podle míry vzaté na postavě (obr. 317 A) nebo podle starých kalhot (obr. 319. B), což v domácnosti zejména při pře-



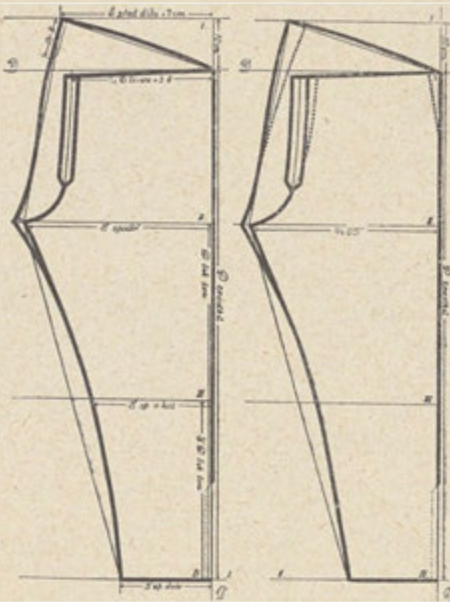
Obr. 317. Braní míry na spodky mužské na postavě: *B*: 1. obvod v pasu měří se volně; 2. obvod těla přes stehna volně. 5. obvod v koleně volně; 6. obvod holení dole volně. Na postavě *A*. 1. Délka od pasu až na konec holeně. Mají-li býti spodky kratší, odstřihne se na střihu nepotřebná část. Délka šikmého švu měří se zdola přes koleno. — Ostatní míry jsou pro košili (viz t.). Na postavě *B*.: 2. délka sedla od ramene k rameni, 4. obvod krku na dolní části; na postavě *A*.: 1. Délka košile od ramene na koleno. 3. Přední šíře od podpaží do středu těla v předu 4. Obvod krku na dolní části. 5. Délka rukávu od ramene k zápěstí. 6. Průramek (obvod paže přes ramena).

šívání ze starších na mladší osoby se provádí. Srovnej podrobnosti v knize *R. Čermákové* a *B. Špringerové* „*Střihy prádla podle míry*". **K.** svrchní vytahují se přehýbáním přes kolena a ošklivé záhyby tvoří; tomu lze čeliti při sezení, jestliže se nohavice přes koleno povytáhne, dále při zavěšování kalhot ve



Obr. 318. Braní míry na spodky dle starého kusu.

skříni na věšáky nebo napínáním vůbec, konečně přežehlením: nohavice se obrátí na rub a na žehlicím prkně se přežehlí přes vlhkou látku; tato se pak odstraní a nohavice se dožehlí, až je úplně suchá; tím se



Obr. 319. Mužské kalhoty. *A*) Střih dle starého kusu. *B*) Střih dle míry na postavě.

látka poněkud srazí a ztuhne, záhyby zmizejí a hned tak zase se neobjeví; také podložení kolen (a loktů) kouskem hedvábné látky na švech pomáhá. Nosí-li se nohavice dlouhé (nezahrnuté), zabrání se třepení jejich okrajů podšitím proužku kůže jelenice nebo tkalounem.

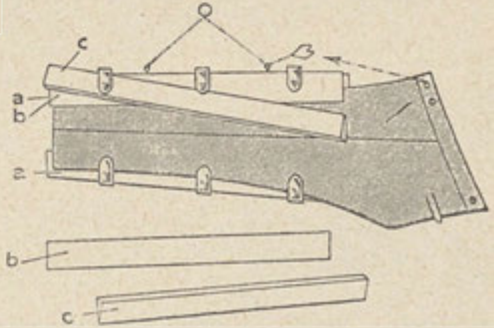
Kalhoty svrchní udržují se stále jako vyžehlené, jsou-li náležitě zavěšeny, což jim lépe svědčí nežli časté přežehlení. Je k tomu zapotřebí jednoduchých přístrojů, jakým je na př. *Portefax* (obr. 320.), jenž složen je ze dvou zploštělých lišten, které vpraveny do nohavice jsou dvěma péry tlačeny do záhybů, jež žehlením byly utvořeny. U silněji zmuchlaných kalhot je na prospěch mírné navlhčení. Jiné zařízení (obr. 321.) složeno je z jemně ohoblovaných lišten, mezi něž se nohavice skládají zevně (*a*) a napínají pomocí klínovité lišty (*c*).



Obr. 320. Automatický žehlič kalhot „Portefax".

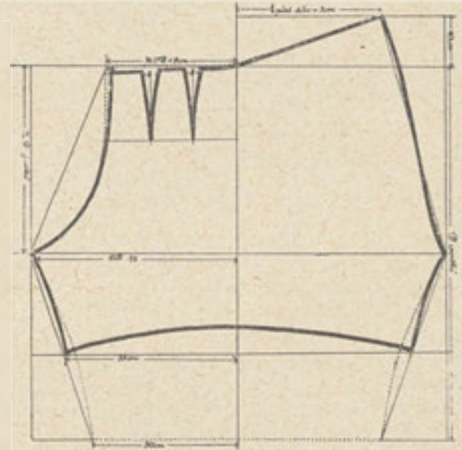
Kalhoty ženské již od čtrnácti let šijí se jako jednoduché k. košilové nebo v celku se živůtkem (viz K o m b i n é), pro starší paní nicméně také jako jednoduché spodky bez živůtku a bez košile (střih 322.) se záševky nebo bez nich pouze na stahování čili zřasení. Podrobnosti střihů v knize *R. Čermákové a B. Špringerové „Střihy prádla podle míry* (Šolc a Šimáček).

Kaliko (*calicot*), jemnější druh bavlněného kartounu, původně z Kalkuty (odtud název



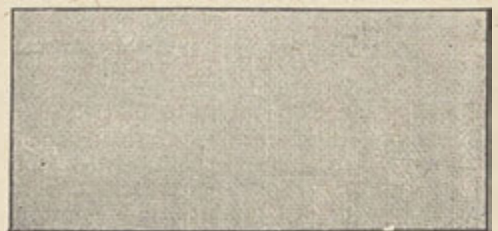
Obr. 321. Automatický žehlič kalhot. Oba žehlením povstalé záhyby nohavice vpraví se do lišty *a*, která se kryje ochrannou lištnou *b*, načež se mezi svěráčky vkládá klínovitá lištna *c* postupně od jednoho svěráčku k druhému, čímž se napětí nohavice docílí.

calicot) ve Vých. Indii (odtud i název *indienne, printed calico,* pro jemnější potištěné druhy) dovážený a pestrými vzory potištěný. V Evropě vyráběné zove se také k a r t o u n r e ž n ý jakožto kartoun (viz t.) silnonitný z příze



Obr. 322. Střih jednoduchých ženských kalhot.

surové, husté s dostavou málo škrobenou a válenou (pro útek i osnovu po 22), jehož vlákno není bělením porušeno; proto i látka je velice pevná (šíře 76, 85, 95, 110, 116, 120 i 156 cm) a používá se na prádlo silně potřebované, zvláště



Obr. 323. Kaliko čili kartoun režný.

silný na kapsy, na horší svpkoviny a pokrývky, kuchyňské dekorace a p. Původně žlutý vypráním bělí a řídký se sráží. Proto se také při nákupu pozoruje proti světlu jeho hustota.

Kalina (*Viburnum opulus*, obr. 324.), úhledný keř pěkného zalistění i květu, jenž dosahuje na pokrajích lesů ve vlhčích polohách až 5 m výšky, pěstuje se často v zahrádkách a sadech, často v odrůdě plnokvěté s koulovitým květenstvím, kterýž keřík i rychliti možno. K tomu berou se nízké stromečky rok v květináči pěstované a rychlí se v teple od ledna. Také však pěstuje se příbuzný, menší druh tušalaj (*V. lantana*), u nás na kamenitých stráních rostoucí, jihoevropská *V. tinus* a několik druhů severoamerických; v novější době i pro lehčí půdy vhodná, u nás však přes zimu nejistě vytrvalá **k.** japonská. Živná vlhká listovka jim stačí při nemnohé péči. Množení děje se dobře řízky. Má-li kvésti každoročně hojně, musí býti pěstována ve velmi živné půdě a ve výsluní, což nicméně nevylučuje, že i v méně živné půdě a v polostínu uspokojí. Napadá však **k**-nu také nepatrný brouček, který je s to způsobiti, že kvete chudě nebo vůbec nekvete. Nutno vyhledávati a ničiti větvičky s vajíčky na jaře a na podzim a larvami napadené listí od spodu postřikovati bordeauxskou jíchou. Extrakt z kůry kalinových kořenů je užíván při habituelním potratu, podráždění vaječníků a bolestné čmýře v dávkách jen 0·25—0·6 g denně.



Obr. 324. Kalina (*Viburnum opulus*). Větévka s květem a větévka s plody.

Kalium viz Draslo.

Kalkán (*galgan, galanga*) jest oddenek zázvorovité rostliny (*Alpinia galanga* nebo *officinarum*) čínské, jehož pro kořenitou chuť a vůni používá se ke kořenění likérů, druhdy i v lékařství jako draždidlo byl oblíben. Dosud se tu a tam doporučuje tinktura při žaludečních potížích a žlučových chorobách. Nepravý neboli planý **k.** je oddenek šáchoru (*Cyperus longus*).

Kalkanety, pružné vložky do podpatí v botách, nahrazují se nyní vesměs pružnými podpatky (viz t.).

Kalkosan, mléčný fosforečnan vápenný, výhodný preparát pro léčbu vápnem při křivici. Podporuje i chuť k jídlu.

Kalkulace, rozpočet a odhad, zdaž a jak se nám co vyplatí; kalkulujeme na př. v domácnosti, vyplatí-li se nám učiniti jisté zásoby, když vezmeme v počet jejich cenu nákupní, jejich cenu pozdější, ztráty, které utrpíme vyschnutím, zkažením a pod. Kalkulujeme, vyplatí-li se nám to či ono osvětlení, to či ono topivo, ten či onen stroj v domácnosti, nákup levnější či dražší látky podle její jakosti a vytrvalosti, kalkulujeme i mnoho let do budoucna, je-li možno, abychom dítě dali na studie, jež budou vyžadovati po tolik a tolik let určitého nákladu a přinese-li to a jaký užitek, kalkulujeme, je-li účelnější postaviti si vlastní domek nebo bydliti v nájmu atd. **K.** má velice důležitý význam v celém našem domácím hospodářství.

Kalmuk, také dvojitý barchet zv., bavlněná tkanina s tenkou (č. 18.), pevnou, kroucenou osnovou a dvojím tlustým (č. 3.) útkem nad sebou svázaným (nekrouceným), jenž na líci bývá i jinak barven nežli na rubu; vazba je keprová, na obou stranách čechraná, někdy na líci potisknutá. Používá se na spodničky, zimní podšívky a p. Šíře 62 cm.

Kalmus viz Puškvorec.

Kalodont, pasta zubní cizí výroby, které i české výrobky se vyrovnají. Viz Desinfekce úst, Zuby.

Kalojemy viz Kaly a Žumpa.

Kalokrevnost, dyskrasie, zřídka používané označení stavů, při nichž celý stav výživy je ohrožen nepříznivým složením mízy, krve a p., jako tomu bývá při krticích, kurdějích a j.

Kalomel, chlorid rtutičný, silně projímavý lék, jenž však nesmí býti používán současně nebo v blízkém sledu s pokrmy a nápoji, které obsahují sůl kuchyňskou nebo kysel. solnou, kteréž jej štěpí ve rtuť a chlorid rtuťný (sublimát); preparát musí býti čistý a tohoto chloridu, velmi jedovatého, prostý. V lihu a ve vodě nerozpustný, na světle se barví do šeda, sliznice mírně leptá, ve větších dávkách způsobuje prudký průjem (stolice je zelenavě zbarvena sirníkem rtuťným, jenž v útrobách z **k**-u povstal), v menších jen slinění spojené se zánětem sliznice ústní a dásní. Neopatrným zacházením může povstati otrava, jejíž léčba je obtížná; proto neradno užívati ho jako prostředku projímavého bez rady lékařské a touto nutno říditi se přesně.

Kalorie, jednička tepla, hodnota, kterou měříme hodnotu topiva; naznačuje množství tepla, kterého je potřebí, aby 1 kg (velká **k.**, kilogramkalorie) vody při určitém tlaku atmosférickém ohřál se o 1° C, nebo 1 g (malá **k.**, gramkalorie) ohřál se z 0° na 100° C. Tedy množství tepla, jehož je potřebí, aby 1 l vody z 0° ohřál se na 100° C, činí 100 **k**-ií; aby se voda 100° teplá přeměnila v páru 100° C teplou, vyžaduje dalších 540 kal. V domácí praksi má **k.** velký význam: *a*) při vytápění místností hledíme na výtopnost topiva dle **k**-ií, které vydává, i na potřebu **k**-ií určité prostory. Viz Topení. — *b*) Při výživě posuzujeme hodnotu potravin dle **k**-ií (viz Potraviny) a potřebu **k**-ií jednotlivce se zřetelem k jeho výkonnosti. Američan Longworth praví, že tělo při úplném klidu potřebuje k udržení svého stavu 60 **k**-ií za hodinu, t. j. 1440 kal. za 24 hod. Šije-li žena, přirazí se k tomu 10—15%, tedy za den je potřebí 1584—1656 kal., při umývání nádobí, žehlení, psaní na stroji činí tato přirážka 20 až 25%

za hodinu, tedy 1728—1800 kal., při těžších pracích až 65% (= 2076 kal.). Spotřeba tato roste při duševní i řemeslné práci mužů až do 6000 kal. (obr. 325.), kdežto v počátečním vývoji je velmi vysoká u kojence a vyvinujícího se dítěte a pozvolna do stavu dospělosti obnáší na 1 kg tělesné váhy průměrně

u kojence . . . . 74 kal.
u dítěte do 5 let . . . . . 50 „
„ do 9 let . . . . . 40 „
„ do 15 let . . . . . 40 „
u dorostu 15—20letého při těžší práci nebo sportu . . . 36—40 kal.

Na 70 kg nebo průměrně na 1 kg tělesné váhy spotřebují kalorií (obr. 325):

Kojenec Muž pracující duševně



74 (průměr) 2450 35

Řemeslník Voják v boji



3150 45 3270 50

Nosič Sportovec



4200 60 6000 85

Pakli se tomuto názoru vytýká, že tělo lidské považuje za výtopný stroj, s kterým ono porovnání se nesnese a že tudíž výpočet potřebné potravy dle kalorií (srovn. Nemy) pokulhává, nemáme přece spolehlivějšího měřítka pro výpočet potravy (viz Výživa) a kalorimetrické hodnoty potravin (viz t.), dle toho i existenční spotřeby (viz Quet) jednotníka. Naopak zdomácněla na klinikách i u lékařů odborných klinická kalorimetrie, důležitá pro diagnostické účely, která dnes běžně přístupnými metodami neměří jen množství spotřebovaného kyslíku a vydaného kysličníku uhličitého čili výměnu dýchacích plynů, která je výsledkem vnitřního okysličování živin, nýbrž přímo měří spotřebu k-ií těla zdravého i nemocného za jistých stavů nemocných. Sestrojeny i kalorimetry (přístroje k měření kalorií), jimiž se řeší spotřeba potravin na určitý počet kalorií, t. j. pro určitou výrobu tepla. — Dle k-ii odhadujeme také jakost topiv k účelům praktickým a dle k-ií jakosti topiv měříme také spotřebu těchto pro určité účely a prostory (viz Topení).

Kalorifer (srovn. Radiátor), zařízení, jímž možno prostory vzduchem vytápěti. Srovn. Kamna a Topení vzduchem.

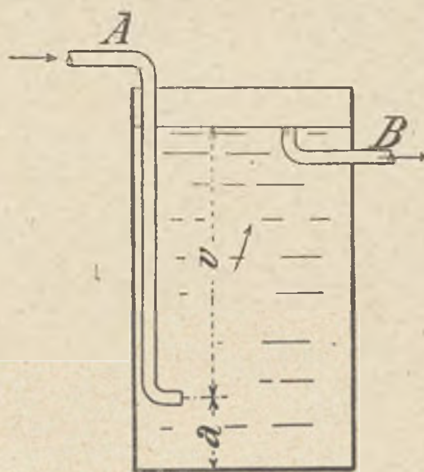
Kalounek: 1. Brousek v chlebě sražený (viz Chléb). — 2. Tkanice (viz t.).

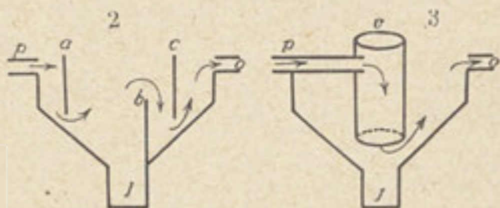
Kalpak, vysoká čepice, viz též Kápě.

Kalus — kal máselný, jenž při převařování v podobě pěny zbývá (srovn. Hnětýnka a Máslo).

Kalvil viz Jablka.

Kaly odstraňují se z tekutin: *a*) usazením čili dekantací (viz t.), *b*) filtrováním (viz Ceďák, Filtr), *c*) čeřením (viz t.)





Obr. 326. Usazováky: 1. Kalojem s volným přítokem *A*) od spoda s odpadem shora *B*). — 2. Kalojem konický s přítokem shora se strany a ponornými deskami *a*, *b*, *c*. — 3. Kalojem s přítokem shora ve středu do ponorného válce *v* s odpadem shora.

Usazování je způsobilé odstraniti kaly buď delším klidným stáním v nějaké nádobě nebo jedná-li se o vyčištění většího množství tekutiny, nepřetržitým přítokem. V tomto případě jsou pro rychlé usazování v užívání tři základní typy usazováků: *a*) s volným přítokem od spodu a odpadem shora (obr. 326.); je-li nutno, vkládá se pod horní odpad ještě filtrační vrstva, na př. chceme-li z vápenného mléka dostati čistou vodu vápennou; *b*) s přítokem shora i odpadem shora do kalojemu konického, z jehož dolní jímky se kaly odčerpávají (obr. 326. 2.). S přítokem středem a odpadem shora; přítok středem ústí do vnitřní válcovité nádoby, kterou pevné hmoty klesají středem ke dnu a čistá kapalina po stranách vystupuje k odpadové rouře. Některé **k.** usazují se také v rourách při přečerpávání tekutin, jako na př. v rourách pivních, kde se s nimi zachycují kvasinky, bakterie (t. zv. mázdra) a jsou pak i zdraví nebezpečné, což platí stejně o kalech, které se usazují v odstředivkách mléčných, které kromě bakterií obsahují pro ně i vděčnou živnou půdu (tuk, sýrovinu, drtky chlupů, pokožky, prach z píce a hnoje a p.). Zde třeba stroje a roury často čistiti a vypařovati. *Vj*

Kalzan, podvojná sůl mléčnanu vápenného (*calcium natrium-jodicum*) s mléčnanem sodným, která podporuje alkalisaci krve a umožňuje přiměřenou asimilaci vápna při křivici, měknutí kostí, kostižeru, zubokazu, krticích a pod.

Kamala zove se vlnovitý porost plodů rostliny *Mallotus phillipensis* (*Rottlera tinctoria*) na Filipinách rostoucí, jenž se s nich stírá a tvoří prášek hnědočervený bez barvy a chuti, který horkou vodu barví na žluto (*Resina kamalae*). Obsahuje hlavně pryskyřici s účinnou látkou rottlerinem, jenž osvědčil se proti tasemnicím a podává se hlavně ženám (v množství 6—12 g na dvakrát až čtyřikrát, po prvé jednou večer, po třikrát ráno na lačný žaludek) a dětem (menší dávky), protože není ani chutí ani vůní odporný a celkem působí dosti mírně způsobením průjmu, někdy však i zvracení a kormoucení, při čemž tasemnice hyne a z těla odchází. Spolehlivost prostředku toho trpí však tím, že bývá často pomíšen pískem a hlinou nebo zúmyslně porušen práškem cihlovým. Používá se proto raději extraktu.

Kamarádi a kamarádky dětí hrají ve výchově důležitou úlohu, ne ovšem ti, které rodiče nebo vychovatelé svým dětem určují, nýbrž ti, které si tyto samy volí; ovšem nutno přihlížeti, aby volba byla rozumná, raditi, podati příležitost k lepší volbě; děti, které jsou podporovány v tom, aby si své **k**-dy a kamarádky směli přivésti domů, jsou méně vysazeny nevhodným stykům, před nimiž by měly býti uchráněny. Matka, která dovede vlídně uvítati **k**-dy svých dětí, podporuje svůj vlastní zájem, zachovává si náklonnost svých dětí a má možnost pozorovati, co je vhodné a příznivé a co nikoli.

Kamaše kromě úkolu ochrany, vyloženého v čl. Gamaše, platí též za elegantní doplněk mužské obuvi, ale jen v obmezeném užití: nikdy ne večer, nikdy k odpolednímu čaji nebo tanci, v létě jen plátěné nebo hedvábné, vždy přiléhavé, lepší je vkusná polobotka, nežli bota s nevkusnou a nepřiléhavou **k**-ší. Ke sportovnímu úboru nosí se jen poloboty, za špatného počasí výjimečně **k.** přiléhající přes silné vlněné punčochy.

Kambala viz Jazir a Platejs.

Kambium viz Dřevo.

Kambrik viz Kment.

Kamej viz Gemma, srovn. Barvení kamenů a Brož.



Obr. 327. Kamejka lékařská.

Kamejka, drsnolistá rostlina, v několika druzích u nás rostoucí, z nichž **k.** lékařská (*Lithospermum officinale*, obr. 327.) pro podobu svých listů s čajovými a jako náhražka čaje (viz t.) byla doporučována a také k jeho porušování sloužila.

Kamelie (*Camellia*) je z nejkrásnějších květníkových květin japonských; která však v pokoji jen při vzorné péči dá se udržeti, a proto není již tak v módě, jako bývala. Vyžaduje zvláště velké čistoty listu, stejnoměrné vlhkosti půdy i vzduchu ve stínu a stejnoměrné mírné teploty. Zaschnutím opadávají pupeny listové i poupata květní. I v zimě suchý vzduch tento zjev vyvolává. Je proto potřebí chrániti ji před úpalem slunečním, často kropiti a poprašovati vodou, listí často od prachu a špíny čistiti. V zimě stavíme ji na jasné, nikoli ale výslunné místo v teplotě 5—7° C. Přeneseme-li koupené **k.** s poupaty do pokoje, často tato opadají, lépe proto přenášeti je dříve, než poupata se vyvinula, a častým poprašováním vodou při vývoji jich opadávání zabrániti. Opadávání listů i celých větviček zaviňuje plíseň *Petaloria Guepini*, prozrazující se často nenápadnými černými skvrnami. Častěji opětované postřikování jíchou ze sody a modré skalice může této chorobě čeliti. Množení děje se řízky, dají se též ze semen vypěstovati, to však doporučujeme jen tomu, kdo má skleník meziokenní, kde ovšem je v zimě i rychliti může.

Kameloty (*camelotty*) viz Angora.

Kámen: 1. Amazonský jest vyhlazený průřez zkřemenělého kmene stromového, jemuž podobné také u nás přicházejí (araukarity a psaronie u N. Paky, Plzně, Radvanic a j.), jichž však průmysl dosud se nezmocnil jako v Americe, kde pořizují se tak desky stolové, ozdobně vykládané skřínky a pod. —

2. Dávivý viz Kamínek. — 3. Kotelní, hmota usazující se v kotlech, ale také v hrncích (Papinových, Bietigheimských a pod.), čajovarech, hliníkových nádobách, koupacích vanách smaltovaných, prádelních kotlech, v nichž se často voda vaří. Skládá se z vápenných a magnesiových solí, je špatným teplovodičem a způsobuje proto v první řadě větší spotřebu topiva. Občasné vyvařování takových nádob vodou s kyselinou solnou (½ l vody, lžíce kyseliny), se sodou, vápnem, hydrátem barnatým, rozvařenými brambory a pod. a vypláchnutí vodou, rozdělanou s pemzovým mýdlem (škrábání pemzou by nádobu poškodilo) pomáhá odstraniti vrstvu, která jinak snadno způsobuje prasknutí nádoby. Pro domácnost je velmi dobrá směs 90 dílů technicky čistého sulfátu hlinitého a 10 dílů sody. Kotly prádelní a p. je dobře v zimě vynésti na mráz s teplou vodou, nechat zamrznouti, pak led odstraniti a kotly do tepla přenésti, aby **k.** kotelní rozpraskal. Důležité je toto opatření u kotlů ústředního topení, kde provádí se alkalisací vody pomocí hydrátu barnatého (5 dní v týdnu napájí se kotel vodou čištěnou hydrátem a 2 dny nečištěnou). — 4. Ledvinový viz Močový. — 5. Lithografický, jemně hlazený jurský vápenec, na který se kreslí kresby pro reprodukci. — 6. Lomový, hrubě lámaný **k.**, jehož se používá hlavně do základů nebo na hrubé hradby a pod. — 7. Močový viz Moč a Močové kaménky. — 8. Sluneční (*oeil de chat*) jest živec, jenž na žluté půdě ukazuje červeně zářící zbarvení. Brousí se a zasazuje jako opál. — 9. Stavební je vůbec každá hmota, které se do stavby používá, tedy i hlína a písek, břidlice krycí, kameny a mramory na sloupoví atd. Posuzujeme jeho způsobilost dle zevnějšího vzhledu, zrna, vhodnosti ke hlazení, leštění a pevnosti proti zvětrání, pórovitosti pro přijímání malty a pro prolínání vlhkosti a vzduchu. Obydlí zděná z kamene jsou vždy chladnější a méně vzdušná nežli obydlí z pórovitých cihel. — 10. Strojený neboli umělý, kterýž ve velmi četných druzích z rozdrobených hmot nerostných i ústrojných se robí; takovým kamenem jsou na př. pálené cihly, šamotky (drenážní roury, tašky), dynasové čili křemenité, pískové cihly, struskové cihly, v užším smyslu dále mramor umělý k vykládání stěn nebo hotovení sloupů, balustrád a pod. v různých barvách, základem jehož je práškovitá směs sádry (80 dílů), uhličitanu vápenného (20 dílů), rozdělaná roztokem síranu draselného, zředěné kyseliny sírové a klihu, která, když ztvrdla, dá se leštiti. Křemenec umělý (t. zv. šampaňský **k.** umělý) dělá se z úlomků sladkovodních křemenců francouzských a zpracuje se na kameny brusičské (srovn. Brousek), mlýnské; také dětské stavebnice t. zv. kotvové jsou z umělého kamene, z něhož se v novější době dělají i pomníky, sochy, figury a p. Čištění těchto děje se silným roztokem čpavku nebo žíravého sodového louhu (15 d. ve 100 d. vody); kyselin se nesmí používati, i oněch žíravin nutno užíti opatrně. Pískovec může býti napodoben z drobného křemene a písku s vypáleným vápnem, cementem nebo vodním sklem. Korkový kámen dělá se z rozdrobených odpadků korku s hlinou a vápnem, má-li býti černý, s přísadou dehtu kamenouhelného; lisovaná směs suší se při 120° C. Ze sádry, boraxu a klihu hotoví se *lithomarlith*, z dřevěných drtin a magnesiového cementu *granolit* (viz t.), *xylolith* neboli kamenné dřevo, jež hodí se na ozdobné části nábytku, stoly, podlahy; z prachu silničního, popelu kamenouhelného, vápna a vody lisuje se velmi pevný *cendrin*. Ze dřeva přímo se lisuje dřevitý kámen (viz t.) čili *lignoston*. Známé *terrazzo* (viz t.) je z úlomků mramoru do cementu vehnětených a slouží hlavně na vykládané podlahy. Ze směsí různých hornin vznikají kamenné omítky (viz Omítky). Z betonové, škvárové, sádrové hmoty, hlíny pořizují se umělé kameny duté a isolační (viz Beton), z umělého kamene dělají se i pomníky, sochy, také i kvádry stavební, stavebnice (viz t.) pro děti. — 11. Střevní vyskytuje se hlavně u zvířat (zvlášť u koní); je to trojfosforečnan vápenný, vrstevnatě usazený kol nějakého jádra, jež ve střevě uvázlo (zrnka písku, ovsa a pod.). — 12. Vinný, kys. vinan draselný (*cremor tartari*), obsažený v malém množství ve šťávě hroznů nebo i jiného ovoce, tvoří bezbarvé, na vzduchu nevětrající, kyselé krystalky, jež rozpouštějí se ve vodě (v horké snadněji nežli v studené), nikoli však v lihu. Proto se také z vína sráží a usazuje na stěnách sudu (odtud jeho jméno). Slouží hojně v barvířství jako mořidlo, k výrobě kyseliny vinné a v kuchařství jako prášek pečivý (viz t.), také máslový nebo vinštíř zvaný místo kvasnic. — 13. Vřídelný jest aragonit, který se z horkých pramenů vylučuje a také na předmětech do nich vložených vrstevnatě usazuje. Vyhlazeným vykládají se různé ozdobné předměty (střenky nožů, skřínky atd.) nebo se jím povlékají klasy, kytice, nádoby a p. — 14. Zkušebný ke zkoušení zlata. Hodí se k tomu každý **k.**, který se neporušuje kyselinou dusičnou, tedy na př. buližník (lydit), černý jaspis, čedič, vůbec kámen tmavý, na němž je znáti otřené zlato, a možno pak rozpoznati, vzdoruje-li účinkům kyseliny dusičné či nikoli. Nevzdoruje-li, není zlato pravé nebo čisté. — 15. Zubní **k.** (viz t.). — 16. Žlučový viz Žluč a Žlučové kaménky.

Kamencové mýdlo vznikne zmýdelněním 20 d. oleje kokosového s 10 d. 38° Bé žíravého louhu sodného, k čemuž po zmýdelnění se přidá 1 d. kamence v horké vodě rozpuštěného.

Kamenec, síran hlinitý spojený se síranem některého kovu (síran hlinitý bývá také nahrazen síranem železitým nebo chromovým, i praví se pak, že je **k.** železnatý nebo chromový). Obyčejný **k.** je síran hlinito-draselný, sloučenina ve vodě rozpustná, prudce stahující chutí význačná, která jako mořidlo v barvířství a tiskařství dávno se uplatnila, také se používá k přípravě barevných laků, k čeření

některých kalných kapalin, k utužování želatinové vrstvy ve fotografii a p. Pro svíravé vlastnosti své odedávna byl používán v lékařství, kde jednalo se o zastavení výronu krve, stavení zánětu a účinky protihnilobné (k vyplachování při zánětu mandlí společně s nálevem šalvěje, černého nálevu z čaje a p.). Místo krvácející nebo rány chabě, jindy bujně zrnící, některé vyrážky nebo i vředy zaprašují se k-cem s tanninem nebo se skalicí bílou, také s modrou nebo kalafunou, též při krvácení z nosu používá se ho ke šňupání. Na onemocnělé nebo krvácející sliznice nanáší se v roztoku obyčejně s glycerinem, ke kloktání používá se roztoků zředěných často s odvarem šalvěje (na sklenici odvaru nebo vody k-ce na špičku nože) nebo sráží se 1 kg vařícího mléka 8 g k-ce a používá se ke kloktání syrovátky, na otoky a rány s octanem hlinitým. Tam, kde přichází **k.** ve styk s vnitřními útrobami, třeba býti opatrným, neboť v silnějších roztocích a větších dávkách jest jedovatý, zvlášť není-li lučebně čistý (dlužno užíti jen k-ce z lékárny). Zejména u dětí, které kloktati neumějí a snadno kloktadlo polknou, dlužno se k-ce jako kloktadla varovati. Pocit suchosti v hltanu a v jícnu, jenž bývá první známkou nepříznivého účinku, vede k nechuti k jídlu, k poruchám trávení, zácpě a konečně i ke katarům žaludečním, při větších dávkách provází tyto příznaky i dávení a s bolestmi nastávají i záněty žaludku a střev. Přípustný je tudíž **k.** jako lék domácí jen pro dospělé ve zcela zředěných roztocích a jen lučebně čistý, jinak buď vždy vyhledáván předpis lékařský. V domácnosti osvědčuje se **k.** také jako prostředek hasicí a může se ho užíti i jako prášku, jenž se po hrstech do ohně hází, i v roztoku, který se do ohně stříká. Na spáleniny, kde již vznikly puchýře, hodí se v podobě masti, která se připraví z 8 g tlučeného k-ce, 50 g bavlněného oleje a dvou bílků. Spáleniny se touto mastí 2- až 3krát denně převazují.

Kamenictví je buď živnost stavební, koncesovaná, nebo povolání umělecké svobodné jako sochařství nebo výroba pomníků rázu architektonického; v obojím posledním směru je toto zaměstnání ženě přístupnější.

Kamenina je hliněné zboží tvrdé, obyčejně polévané, vždy však neprolínavé. Jsouc pálena v silném žáru je křehká a snáší špatně náhlé změny teploty. Obyčejná t. zv. sprostá **k.** dělá se z hlíny smíšené s pískem mletým a uhličitanem vápenným, kteréž přísady v žáru utvoří hmotu sklovitou, takže by ani polevu nebylo potřebí, nicméně se ještě vždy opatřuje povrch polevem solným nebo struskovým. Dělají se z ní džbánky i obyčejné hrnce, v rozsáhlé míře roury vodovodní a splaškové, dlaždice (viz t.), nádoby na konservy, hmoty žíravé, kyseliny, žlaby do stájí, hrubá umyvadla a p. (viz Bunclavské nádobí). — Jemná **k.**, také ohnivzodorná zvaná, jest výrobek z hlíny ohnivzdrné se živcem a křemenem. Sklovitý lom její je bílý a povrch pravidelně se opatřuje polevem barevným, obyčejně olovným, pod který se také někdy podmaluje nebo zdobí ozdobami vypouklými; malby na okrajích splývavé dociluje se chloridem kobaltným, jehož se použilo k malbě, a účinkem par chloridu olovného, jenž tvoří se na stěnách pouzder, v nichž se nádoby vypalují. Toto zboží je trvanlivější, také úhlednější, ale nesnese rovněž prudkých změn teploty. Sem patří také t. zv. wedgewood (vedžvúd) čili chronolith, **k.** slitá z barevných střepů, pazourků, sádrovce, ohnivzdorné hlíny (čínské) s polevem boraxovým nebo olovným. Jaspisová **k.** (*Jasper*, *egyptian*, *bamboro*) je barvená s bílým reliefem na hnědé nebo modré půdě. Pokrmy v kameninových nádobách upravované jsou vždy chutnější, nepřipalují se snadno, i zachovávají čistou barvu. — Nádobí toho druhu třeba, když je nové, zabaliti do slámy nebo sena a postaviti tak do studené vody, která se zvolna do varu uvede a pak opět vychladnouti nechá. Při použití jednotlivých nádob nestavíme těchto nikdy přímo na rozžhavenou plotnu nebo k účelům ohřívání do horké trouby, nýbrž nádobu vždy dříve ohřejeme vnitř nebo zevně teplou vodou, pak ji přistavíme na kraj plotny, kde je mírné teplo, a teprv pak dále, kde se má pokrm upraviti, ač i tu se vyhýbáme nejprudšímu žáru. Také vařících tekutin do těchto nádob nenaléváme, když nebyly dříve naznačeným způsobem vyhřáty, a horké nesmíme je stavěti na okno nebo na kovové desky, kde nastává prudké ochlazení.

Kaménky holubí viz Holubářství; srovn. ledvinné, močové a žlučové **k.**

Kamenná sůl viz Sůl.

Kamenné uhlí viz Uhlí.

Kamínek migrénový, jehož součástkou je menthol, způsobuje při potírání kůže na čele příjemné ochlazení, neboť menthol (viz t.) mění lučebně povahu chladivých nervů v kůži čela, kde tyto nervy mají převahu, kdežto při potírání víček očních, kde je těchto nervů (tělísek, uzlíčků nervových, na př. Merkelových, o jejichž funkci panuje tato domněnka) značně méně, vznikl by pocit tepla, dokonce pocit palčivý. Ochlazení kamínkem způsobené má utišující vliv na migrénové bolení hlavy.

Kamínek pekelný (*lapis*) je dusičnan stříbrný, který přichází v bílých, ve vodě snadno rozpustných tyčinkách a podléhá na světle zejména v přítomnosti ústrojných látek rychlé redukci, takže se z něho stříbro v podobě šedé, hnědé až černé vylučuje. Na tom zakládá se jeho účinek ve fotografii, účinek na rány i způsobilost k znamenání (viz t.) trvalým písmem. Zrní-li rána a potře se k-kem p-m, bílkovina rány redukuje stříbro, kterým se tmavě zbarví a pod takto „spálenou" bílkovinou rána se rychleji hojí. Vnitřně ve větších dávkách nebo častěji v menších užívaný vyvolává otravu, proti níž je odjedem sůl kuchyňská, která poslouží dobře také, byl-li leptavý účinek na povrchu těla příliš prudký. Také se ho používá k leptání bradavic.

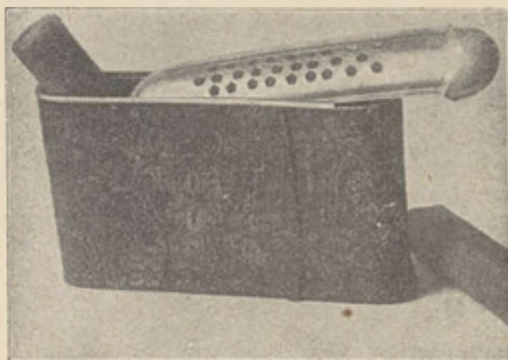
Kamínka, topná zařízení malých rozměrů, určená buď jen k ohřívání něčeho (na př. klihu v dílnách, žehliček při žehlení, jídel v malých rozměrech a narychlo a p.) nebo jen k oka-

mžitému vyhřívání místností malých nebo na krátkou dobu. K tomuto účelu bývají obyčejně plechová nebo litinová jednoduchých soustav (viz K a m n a), k účelu prvnímu bývají zařízena jen na topení žhavým dřevěným uhlím, plynem, gasolinem, lihem, petrolejem, elektřinou atd.

Kamínka elektrická viz E l e k t r i c k é t o p e n í a E l e k t r i c k é v a ř e n í.

Kamínka gasolinová viz G a s o l i n.

Kamínka kapesní pro osoby staré, nemocné, chudokrevné, nebo i osoby zdravé, v tuhé zimě



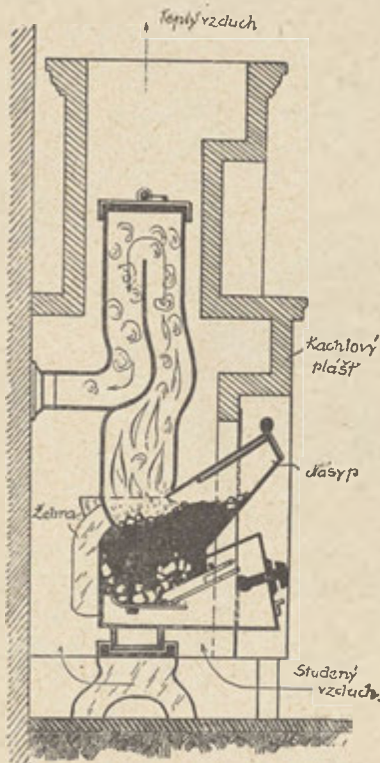
Obr. 328. Kamínka kapesní.

pracující, jsou čínský vynález, pouzdro z plechu (měděného) v isolačním obalu, uvnitř doutnající patronou opatřené, která na venek drátěným sítem je chráněna. Patrona doutná 3 hodiny. (V importních závodech čínského a japonského zboží.) Příručnější je evropské využití zásady v podobě válečku, jenž má uvnitř spirálové pero; toto drží uhelnou patronu, která doutná 1—1½ hod. Váleček možno držeti v ruce, použíti jako držátka ke kočárku a p.

Kamínka lihová jako tělesa topná jsou jen výpomocí z nouze pro vyhřátí malé prostory nebo také jen ohřívání nohou, poněvadž jejich výhřevnost je skrovná. Viz K a h a n.

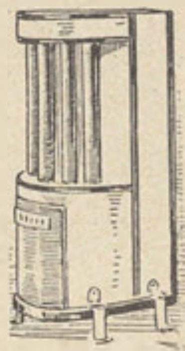
Kamínka náhradní, jimiž má se zlepšiti topení starých nebo špatných kachlových kamen, která nemohou býti odstraněna, staví se buď přímo do těchto kamen, jichž vnitřní stavba se vybourá (obr. 329.), nebo staví se před ně. Tu se osvědčují nejlépe malá stáložárná kamínka, nebo kamínka radiátorová. Taková jsou na př. **k.** firmy M a h l i n g & B l u m (obr. 330.) nebo **k.** H a m a g, obojí zařízená na stáložárné úsporné topení briketami a zároveň způsobilá k ohřívání pokrmů, vody na čaj a p.

Kamínka petrolejová pro přímé spalování petroleje knotem se neosvědčila. Staršími systémy uvedl se do varu 1 l vody 15° C teplé za 18—20 min. při spotřebě 35 g petroleje, novějšími za 8—9 min. při spotřebě 28 g petroleje. Lépe se osvědčila k a m í n k a p e t r o l e j o p l y n o v á, v nichž se dříve petrolej promění v plyn a pak teprve spaluje. Taková **k.** mají buď podobu jednoduchých r y c h l o v a ř i č ů (srovn. V a ř i č p e t r o l e j o p l y n o v ý) nebo povahu kuchyňských s p o r o k r b ů (viz S p o r o k r b). Jedné vady petrolejoplynových kamínek nelze zamlčeti; jeť petrolej sám vlastním jejich a



Obr. 329. Násypná kamna železná vestavěná do špatně topících kamen kachlových.

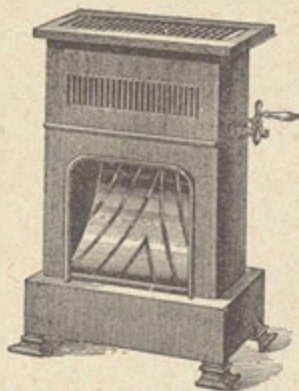
nejhorším škůdcem, tím větším, čím je levnější, horší. Při proměňování v plyn zůstavuje totiž značné množství zuhelnatělých zbytků, kterými se ucpává plynopudný přístroj. Čištění jeho je obtížné a nevyplácí se a je nejlépe novým jej nahraditi. To bylo dosud takovou závadou, že se tímto novým opatřováním plynopudných přístrojů úspora na petroleji získaná úplně ztratila. — Než i to bylo překonáno tím, že korunována byla úspěchem snaha tyto plynopudné přístroje seříditi co nejlevněji, aby nové jich opatřování nepadalo na váhu. Obnovuje se jen patronový obal plynopudného přístroje, což každý bez obtíží dovede. Takový obal stačí na 200 až 300 hodin topení. Amerika hlásí v tom oboru nový velký pokrok i pro motory (viz P e t r o l e j a S p o r o k r b).

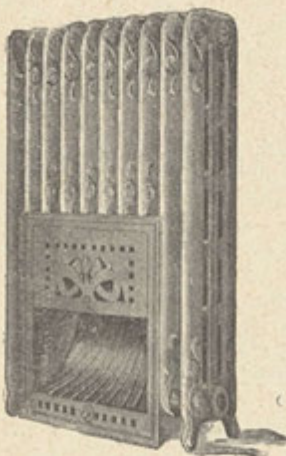


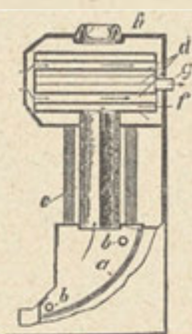
Obr. 330. Briketová kamínka radiátorová.

Kamínka pilinová jsou velmi jednoduchá; složena jsou ze dvou plechových válců, z nichž horním uzavírá se překlopením dolní a do tohoto se vsune nádoba, nacpaná pilinami, uprostřed dutá. V této dutině se rozdělá malý oheň otvorem zvenčí, jenž piliny uvede do žáru, takže pak 3—4 hodiny doutnají a teplo udržují, načež se nádoba s pilinami uvnitř vymění; lze tak udržeti stálé teplo; topení je laciné, kde je dostatečné skladiště pro piliny při ruce. Zevní jejich úprava není úhledná.

Kamínka plynová v nejjednodušší úpravě jsou kahany Bunsenovy (viz K a h a n), jichž základní zařízení se udržuje ve všech proměnách, ať již se jedná o p l o t ý n k y s dvěma nebo více hořáky, t r o u b y, r o š t í c í a p a r á t y (viz P l o t n a) nebo o sporokrby (viz S p o r o k r b) anebo o skutečná kamínka či kamna k vytápění místností. Tato jsou buď v e n t i l a č n í nebo r e g e n e r a t i v n í. Ve ventilačních (obr. 331.) spaluje se plyn buď v otevřených plamenech a teplo se odráží kovovými reflektory; spotřeba kyslíku jest značná a ačkoli zplodiny hoření se odvádějí komínkem, přece i znečištění vzduchu nelze zabrániti. Lepší jsou ventilační kamna radiátorová (obr. 332.) čili článková, kde spalování děje se v článcích kolmých. V regeneračních k-ách (obr. 333.) je spalování dokonalejší; vzduch přichází dolem, ohřívá se již na zadní straně reflektoru a ve dvojité předhřívací komoře a přechází do spalovací roury, jejíž plamen vyráží do prostory nad reflektorem. Novým zdokonalením těchto kamínek regeneračních jsou k. radiátorová, kde spalovací roury představují kolmo stojící radiátory čili vyzařovače, z nichž horké plyny vystupují do topné komory s vodorovnými tahy a tahem do komína. Radiátory se v novější době dělají i z ohnivzdorného skla křišťálového. Na topné komoře je umístěna prohlubeň pro vodu, která se při topení k ovlhčení vzduchu vypařuje. Srovn. K o u p e l n a.


Obr. 331. Ventilační kamínka plynová.


Obr. 332. Radiátor plynový s napodobeným ohništěm. (Ventilační kamínka radiátorová.)



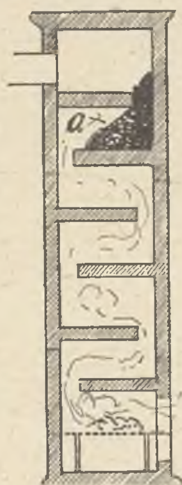
Obr. 333. Průřez regenerátorovými kamny plynovými · a Reflektor z křemencového skla, b hořák plynový, c radiátory z křemencového skla, d topná komora s tahy, g roura do komína, h miska s vodou.

Kammertuch viz K m e n t.

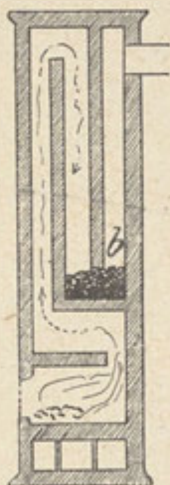
Kammgarn viz P ř í z e.

Kamna, technické zařízení k vytápění místností uzavřených topivem pevným nebo plynným, přímo nebo nepřímo, v kterémž posledním případě topení přímé děje se vzduchem, parou nebo vodou. Dle toho především dělíme k. na druhy: 1. K. pro topiva pevná, 2. k topení plynem, 3. k topení vzduchem a parou, 4. k topení vodou.

1. K. p r o t o p i v a p e v n á (dříví, uhlí, koks, rašelinu, brikety) jsou buď dle látky, z které jsou zhotovena: hliněná neboli k a c h l o v á neb ž e l e z n á. K. k a c h l o v á vyhřívají se pozvolněji, ale podržují teplo delší dobu nežli železná; teplo vydávají také volněji, takže z nich nepříjemně, až nezdravě nesálá; je zapotřebí důkladnější konstrukce, aby měla dokonalý tah a nevydávala jedovatého kysličníku uhličitého, nicméně topiva nikdy tak nevyužitkují jako železná; naproti tomu jejich materiál poskytuje lepší příležitost k slohové zevnější úpravě, k ostatnímu okolí náležitě přiléhající. K. ž e l e z n á jak rychle se vytápějí, tak rychle zas vychladají; přes to pak, že v novější době i zevní úprava jejich bývá ozdobná, nevzbuzují tak příjemný a uspokojivý dojem jako kachlová. Zprostředkován proto jakýsi přechod mezi obojími jak co do



Obr. 334. Jednoduchá česká kamna kachlová s vodorovnými tahy. Topeniště přikládací. Zanášejí se sazemi, odrolenou maltou u a.



Obr. 335. Jednoduchá kachlová kamna přikládací s kolmými tahy, zanášejí se na spodině kolmých tahů u b.

úhlednosti, tak i co do účinku tím, že se k. železná opatřují hliněným nebo emailovým pláštěm zcela nebo částečně nebo pláštěm z lesklého kovu (k. americká). Účelnou konstrukcí lze však u jedněch i druhých nepříznivé vlastnosti materiálu do jisté míry potlačiti. Druhý velký rozdíl, který činíme mezi k-ny, jsou k. s topením přetržitým a nepřetržitým (stáložárná). Při topení přetržitém k. úplně vychladnou a vychladlá potřebují na nové roztopení nejen dosti času, ale i tepla, což za každodenního roztápění činí pěkný úhrn zbytečné spotřeby uhlí. Mimo to však má přetržité vytápění onu nehospodárnost, že se vychladlé místnosti velmi těžko rozehřívají. S tím souvisí také střídavé vytápění a vychládání místnosti, také jejich znečišťování plyny a sazemi. Při topení nepřetržitém všecky tyto vady se odstraňují. Tak zejména železná k. v novější době proměněna ve stáložárná (viz t.), čímž i otázka trvalosti jejich výhřevnosti v jejich prospěch řešena. K. pro topiva pevná třídí se ještě dle způsobu přidávání paliva na přikládací a násypná. K. přikládací, při nichž topivo dvířky jedinými zpředu a jen po částech se může přidávati, jsou zvláště při železných konstrukcích příčinou častého vyhasnutí a také nepravidelného topení vůbec (po přiložení je na nějaký čas o větší žár postaráno, načež tento zase ochabne), kdežto k. násypná, při nichž topivo najednou ve větším množství buď výše postavenými horními dvířky nebo zvláštním středním horním otvorem se nasype, poskytují výhodu, že topivo déle vydrží a k. pravidelněji a na delší dobu se vyhřejí. Vyvozené teplo uplatňuje se však ještě různými jinými zařízeními i rozeznáváme dle toho k. cirkulační a ventilační. K. cirkulační vyvolávají cirkulaci neboli oběh vzduchu uvnitř vytápěné místnosti, takže se tento rychleji a stejnoměrně vyhřívá, kdežto k. ventilační buď odvádějí opotřebený vzduch z místnosti nebo přivádějí zvenčí vzduch svěží, který topnými plyny předhřívají, aby do místnosti studený nevnikal. Naše obyčejná k., v kterých se palivo spaluje na účet vzduchu vytápěné místnosti, jsou k-ny ventilačními v širším smyslu slova, předpokládáme-li, že spotřebovaný vzduch jinudy (větráky, okny, dveřmi a p.) v místnosti se nahrazuje. Vlastní k. ventilační jsou však ta, která vskutku čistý vzduch předhřívaný přivádějí, při čemž třeba jen starati se, aby opotřebený vzduch náležitým větráním byl odstraněn. Zasluhují proto přednosti jak před obyčejnými ventilačními k-ny, tak i před k-ny cirkulačními zejména se stránky zdravotní. Důležité ovšem je vlastní topení kamny (viz t. a Komín), t. j. způsob zacházení s kamny a topivem, od něhož závisí pochod spalování, spotřeba paliva, čistota vzduchu a výhřevnost vytápěné místnosti atd. — Výkonnost kamen závisí od dostatečného přístupu vzduchu, náležité výhřevné plochy a schopnosti materiálu, s jakou teplo vnímá a udržuje, úspornost pak hlavně od způsobu topení a spalování. Pokusy zjištěno, že k. kachlová mnoho tepla vydávají do komína zejména v době, než sama náležitě se vyhřejí; topné plyny z nich do komína odcházející měly až o 100° vyšší teplotu nežli plyny u železných kamen; ztrácí se tak zejména u kamen s přímým tahem až 50 i 70% celé tepelné energie, vzniklé shořením paliva; tomu se do jisté míry brání dobrým uzavíráním dvířek, jinak však železná k. ohnivzdornými cihlami vyložená konají vždy lepší službu a drží teplo stejně jako kachlová. Stejnoměrné ohřívání vzduchu možno prováděti jen k-ny plášťovými (cirkulačními), kdežto u všech ostatních teploty jednak vzdáleností od kamen, jednak od stropu k podlaze ubývá. Topení vně vytápěné místnosti má mnohé přednosti, nikoli však výhodu samovolného větrání vyssáváním vzduchu nejtěžšího, u podlahy se hromadícího. Velikost výhřevné plochy kamen řídí se hlavně materiálem, z něhož jsou zhotovena. Čtvereční metr plochy výhřevné vydává u kamen kachlových za hodinu 1600, u litinových 4000, u železných plechových 1500 kalorií. Označíme-li si teplo (v kaloriích) potřebné pro vyhřátí nějakého pokoje písmenou T, bude potřebná výhřevná plocha V

u hliněných kamen $V = \frac{T}{1600}$

u litinových „ $V = \frac{T}{4000}$

u plech. želez. „ $V = \frac{T}{1500}$

Máme-li na př. pokoj 6 m dl., 5 m široký a 3 m vysoký se 4 m² plochy okenní, můžeme počítati ztrátu tepla stropem, dveřmi, okny, podlahou a stěnami takto: 1. ztráta tepla stropem a podlahou, které mají výměru $6 \times 5 \times 2 = 60$ m², činí 0·225 kalorií pro 1 m², tedy pro celou plochu při 30° tepelného rozdílu (mezi vnější a vnitřní teplotou při 12—14° mrazu):

$$1{\cdot}2 \times 30 \times 60 \times 0{\cdot}225 = 492 \text{ kalorií.}$$

2. Ztráta tepla stěnami, které jsou 0·45 m silné, činí pro 1 m² cihlové zdi 1·17 kalorie, tedy pro celou jejich výměru $2 \times 5 \times 3 + 2 \times 6 \times 3 = 66$ m²;

$$1{\cdot}2 \times 30 \times 66 \times 1{\cdot}17 = 2384 \text{ kalorií.}$$

3. Ztráta tepla vnější stěnou, na níž jsou 4 m² plochy okenní, činí pro 1 m² oken dvojitých 2 (při oknech jednoduchých 3·66), tedy ztráta tepla okny:

$$1{\cdot}2 \times 30 \times 4 \times 2 = 527 \text{ kal.}$$

Celkem tedy je potřebí $492 + 2384 + 527 = 3403$ kal., k čemuž bezpečně možno ještě na ztrátu dveřmi, větráním a p. připočísti 20%, takže celá potřeba jeví se: 4083 kal., zvláště jsou-li stěny větru vystaveny nebo s netopenými místnostmi sousedí. Podle hořejších vzorců bude potřebí u železných litinových

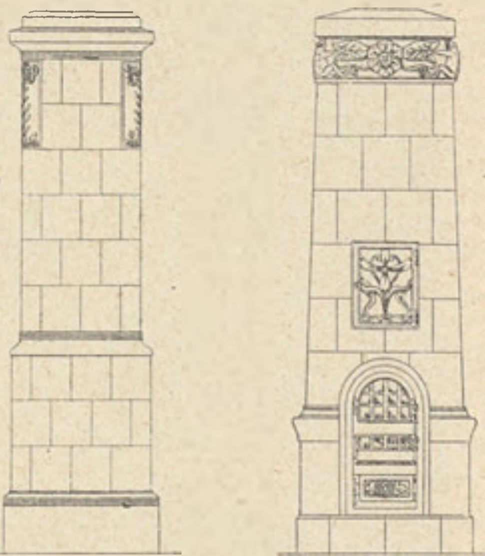
kamen výhřevné plochy $V = \frac{4083}{4000} = 1{\cdot}02$ m²

u železných plechových $V = \frac{4083}{1500} = 2{\cdot}72$ m²

u kachlových hliněných $V = \frac{4083}{1600} = 2\cdot55\ m^2$

Počítáme-li pak, že 1 kg uhlí kamenného vydá 6500 kal., nespotřebujeme za hodinu při náležité ploše výtopné více nežli 66 dkg uhlí při topení nepřetržitém, při topení přerušovaném ovšem více. Avšak tu ještě mnoho přijde na to, mnoho-li kalorií, v palivu obsažených, se skutečně zužitkuje a tu právě u kamen, kde se zužitkuje špatně, výhřevnost dle plochy klesá, t. j. je zapotřebí větší výhřevné plochy, nežli jakou dává naznačený výpočet, naproti tomu u kamen, kde zužitkování je dokonalé (u radiátorových, stáložárných), může býti výhřevná plocha kamen zmenšena daleko pod průměr, jejž dávají tyto výpočty. Směrnice nových soustav čelí však k tomu, aby **k.** byla co nejmenší, a když jejich velikost by neposkytovala dosti výhřevné plochy, nahrazuje se tato soustavou radiátorů (viz **K.** radiátorová) nebo topením stáložárným (viz **K.** stáložárná). — **K.** kouří následkem toho, že tah je nedostatečný, čehož příčiny mohou býti různé: zanesení sazemi jak tahů v **k**-nech, tak i tahů do komína, uzavření tahu úmyslné nebo nahodilé záklopkou, spadlou vnitřní částí nebo chybou ve stavbě, srážení kouře větrem následkem toho, že komín není dostatečně vysoký (vzhledem k sousedním stavbám) nebo je vystavěn bez ochranného nástavce (viz Komín) proti prudkým větrům, nedostatkem tahu v komíně buď následkem polohy kamen ve vysokých poschodích, kde je komín již krátký, nebo následkem zachlazení komínu z té příčiny, že se v nižších patrech netopí nebo spodek jeho zanesen je sazemi, deštěm nebo sněhem promočenými, konečně pak i špatné (mokré, špatně chytající) palivo a nevhodné zatápění (viz Topení); konečně na **k**-nech, která se rozžhavují, spaluje se dílem prach, dílem rozžhavenými plochami prostupují plyny zápach rozšiřující. — Po stránce estetické zřídka kdy přimykají se **k.** účelně k celému zařízení bytu; některá aspoň jako na př. jednoduše vypravená lesklá **k.** americká nepůsobí rušivě, ba dokonce oheň viditelný slídovými okénky dodává pokoji v zimě jisté útulnosti. Rušivě a neútulně působí v obývaných místnostech **k.** železná ať již plechová nebo litinová s výzdobou často zcela nepřípadnou nebo hrubou; lepšího vzhledu dodává se jim pláštěm kachlovým, mosaznými kruhy spjatým. Většinou málo úhledné tvary mají i **k.** plynová nebo vodová, oněch však lze zcela dobře použíti k obnově starodávných útulných krbů (viz t.), jimž lze dáti tvary velmi pěkné. Nejlepším materiálem po této stránce dosud jsou **k.** kachlová, ale mnoho se hřeší proti estetice jejich nemožnou ornamentikou a často i barvou polevu. Odchylkami od běžného tvaru hranolového k pyramidě nebo sloupu nebo zjednodušením výzdoby (obr. 336.) vynikají **k.** vamberecká. — Znalost kamen zejména po stránce vnitřního zařízení, jejich výtopnosti a užitečnosti, jejich náležité obsluhy a přiměřeného topiva i způsobu topení jest příliš důležitou stránkou domácího hospodářství, než abychom se vyhnuli podrobnostem v té příčině nezbytným. Uvádíme proto nejdůležitější konstrukce.

2. Kamna k topení plynem viz Kamínka plynová, Kamna plynová a srovn. Kamna radiátorová.



Obr. 336. Vzory jednoduše a vhodně stylisovaných kamen vambereckých.

3. Kamna k topení vzduchem a parou viz Topení ústřední.

4. Kamna k topení vodou viz Topení ústřední. Jednotlivých kamen vodových, v nichž ohřívá se voda v zevním plášti, již se nepoužívá.

Kamna americká viz Kamna stáložárná.

Kamna briketová viz Kamínka náhradná.

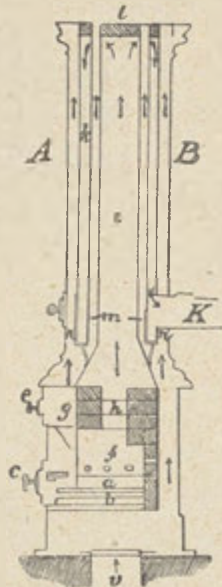
Kamna elektrická viz Elektrické topení.

Kamna gasolinová srovn. Gasolin a Koupelna.

Kamna irská viz Kamna stáložárná.

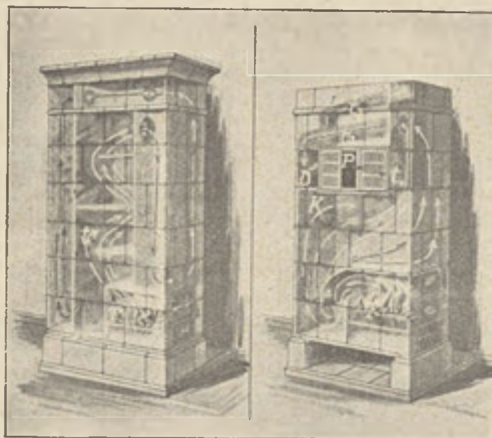
Kamna kachlová čili hliněná vykazují několik typů: *a*) Obyčejná česká (obr. 334.), kteráž jsou vzorem nejméně dokonalým; ohřívají se sice dosti rychle, protože topné plyny příčnými tahy kolem otevřených středů s plotýnkami sem a tam rychle procházejí, ale také stejně rychle vychládají, a má-li komín dobrý tah, mnoho tepla jím uniká. Zanášejí se snadno, ovšem i snadno cídí, ale při poškození jednotlivých částí vyžadují nákladných správek. Mnohem dokonalejší jsou *b*) zděná **k.** ruská, zařízená na topení dřívím; v nich topné plyny jdou svislými tahy nejprv nahoru, pak dolů a opět vzhůru, čímž mnohem více tepla se zadržuje a toto silným zdivem jen pozvolna zas vydává. Podobnou zásadou řídí se moderní *c*) **k.** berlínská, kde plyny jdou nejprv středem vzhůru a ohřívají zde

vloženou železnou rouru, která rychlejší zahřátí okolního prostoru při začátku topení zprostředkuje; vracejí se pak postranními kanály až k samé podlaze, kde nalézají se zamřížované vzdušníky, jimiž ohřívání vrstev při podlaze se děje. Odtud jdou plyny opět vzhůru až ke stropu kamen, kdež teprve značně ochlazené do komína unikají. Značné výhody těchto kamen snižuje okolnost, že ve příčině paliva nejsou nijak úsporná. Úspornější a výtopnější jsou *d*) virtemberská **k.** Morlockova, jichž celé ohniště je z litiny, zevně kachly a uvnitř k ochraně proti ohni ohnivzdornou hlinou obložené. Nemají žádných tahů vodorovných a hodí se jmenovitě k topení kamenným uhlím a koksem, ač mohou býti i na dříví a rašelinu zařízena. Udržují dlouho teplo a zprostředkují vydatnou ventilaci. Místo železem vyložena jsou **k.** podobných soustav (obr. 335.) v lepších bytech u nás stavěná ohnivzdornými cihlami a zařízena rovněž na tah svislý; topení je u nich násypné (horními menšími dvířky) nebo přímé (obyčejnými většími) a dvířka ohniště i popelníku opatřena jsou ventily, kterými mohou býti dokonale uzavřena. Naplní-li se ohniště hned s počátku plným množstvím uhlí, nebývá ihned tah dostatečný, takže rozšiřuje se do místnosti zápach kysličníku uhelnatého; tomu se zabrání, přikládá-li se zprvu, nežli se oheň náležitě rozhoří, jen málo a dvířka nechají se u popelníku otevřena, později se teprv ohniště doloží, dvířka se uzavrou, ventily však nechají otevřené, aby měl vzduch dosti přístupu, když pak je topivo v plném žáru a dým se již nevyvinuje, uzavrou se i ventily, čímž se **k.** od podlahy až do stropu rozhřejí a dlouho teplo udržují. Svislé tahy jsou k čištění od sazí přístupnější nežli tahy příčné u kamen obyčejných; k účelu tomu otvírají se desky na stropě kamen, takže se do kolmých tahů štětkou snadno vnikne, načež otevře se po straně otvor dole a saze se dílem tudy vyhrabou, dílem do ohniště smetou a odtud pak odstraní. Jednoduššími prostředky reformována stará **k.** kachlová (obr. 336.) tím způsobem, že plamen sražen dolů a vyhřívající plyny stejnoměrně rozděleny, takže **k.** taková již za hodinu mají plnou výtopnou sílu, hřejí od podlahy, přes malou spotřebu paliva



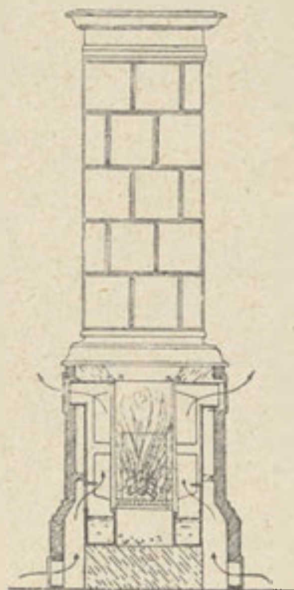
Obr. 335. Kamna se svislými tahy (soustava Cordesova): *a* rošt, *b* popelník, *c* šroubem uzavíraný ventil ve dvířkách, *e* horní dvířka k přikládání, *g* přístup vzduchu, který ohřívá se o šamotové vložky a otvory *f* vniká do ohniště, přístup vzduchu zdola. Topné plyny jdou průduchem *h* do tahu *i* a tahem *k* dolů do kouřové roury *l* a touto do komína *K*.

ještě 3½ hod. po zatopení mají v dolní části teplotu 80°, v horní 55° C, po 6 hod. dole 72°, nahoře 42° C, udržují se po 12 hodin nad střední teplotou a vychládají a potřebují 24 hod.



Obr. 336. Reforma starých kamen hliněných *A* v jednotná kamna německých kamnářů *B*.

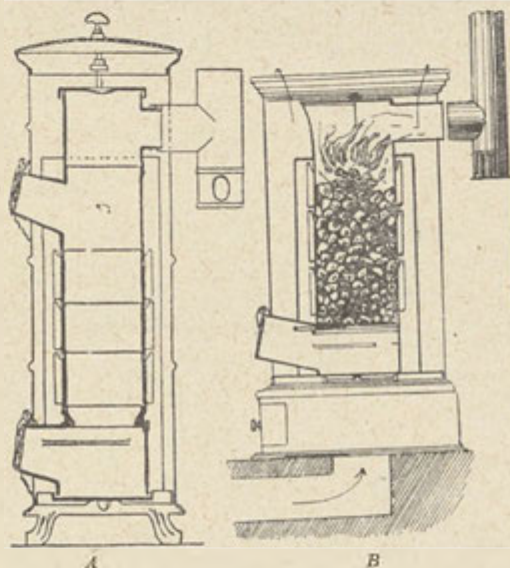
k úplnému vychladnutí. To jsou jednotná **k.** kamnářů německých. Také kamnáři v republice čsl. usilují o vyzkoušení jednotných kamen, kteráž mají býti **k.** násypná (viz t.). Přechod od kamen kachlových k železným tvoří magdeburská (Bornova), kteráž také přednosti obou spojují. Zde jsou zevní stěny železné a vnitřek je zděný z ohnivzdorného zdiva, takže tento teplo dlouho udržuje, které železný plášť snadno rozvádí. Podobně přechodné soustavy jsou moderní **k.** Gasselsederova a Niemeczkova (obr. 337.), kde naopak rozšířené ohniště je vyloženo železnými plotnami, jež tvoří vzdušníky, v nichž vzduch se vyhřívá a zároveň vodními parami nasycuje (z vody do žlábků sem přilévané). **K.** kachlová mají býti k zimnímu topení vždy připravena v létě. Má se v nich zapáliti papír nebo sláma a s rozsvícenou svíčičkou jíti podle


Obr. 337. Kamna Gasselsederova a Niemeczkova. Vzduch vyhřívá se ve vzdušnících v podstavci kolem topeniště a zde parami vodními nasycuje.

všech spár mezi kachlíky, aby se poznalo, kde to táhne a kde třeba spáry zatmeliti. Toto zatmelení je nejlépe provésti dobře rozdělanou a prohnětenou hlinou, která se do spár musí dobře natlačiti a uhladiti. Tato hlína musí dobře zaschnouti dříve, nežli se v kamnech zatopí, jinak se v ní dělají nové trhliny nebo od hran kachlíků odprýská. Jsou-li kachlíky barevné, může se hlína rozdělati s příslušnou barevnou hlinkou, jsou-li bílé, může se použíti sádry nebo hlína rozdělati s bílou hlinkou (použíti také bílé hlíny) nebo se mohou spáry hlinou vymazané zatříti bělobou. Stará k. kachlová mohou býti uzpůsobena malbě nebo čalounům okolních stěn, když se přebarví barvou kachlovou a přelakují majolikovým lakem.

Kamna kuchyňská viz Plotna a Sporokrb.

Kamna násypná jsou k. s hlubokým topeništěm, které se naplňuje shora, odkudž se také



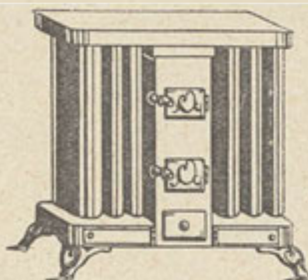
Obr. 333. Kamna násypná (železná): *A* kde se topivo nasypává horními dvířky, *B* kde se nasypává po odklopení poklopu horního. Poslední soustava je nyní obecně používána u různých typů.

palivo zapaluje. Topeniště bývá v dolní části otevřeno mřížkou a rošt bývá pohyblivý, aby se popel občasně mohl vytřásti. Vyskytují se jak v podobě kamen kachlových, tak i v podobě kamen železných (viz t.), zejména stáložárných (viz t.).

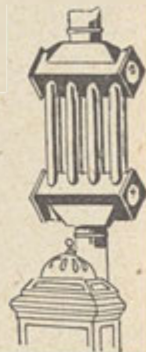
Kamna otevřená viz Krb.

Kamna plynová jsou stejných systémů jako kamínka plynová (viz t.), jenže staví se ve větších rozměrech, obyčejně jako k. radiátorová. Viz též Koupelna.

Kamna radiátorová jsou založena na soustavě tahových rour, v nichž se spalují hořlavé plyny, čímž se i zmnohonásobňuje výhřevná plocha kamen. Takovými kamny jsou radiátorová kamna plynová (viz Kamínka plynová) i několik soustav kamen železných, jako na př. jsou Štěchova (St. Strašnice) nebo Fenom (viz Kamna stáložárná). U Štěchových kamen tvořen je radiátor žebrovitými, vzhůru a dolů vinutými rameny, která jsou zakryta mřížovým pláštěm. I zcela malými kamny toho druhu lze vytopiti rychle 2 i 3 místnosti velmi příjemně. Zdokonalené soustavy (obr. 339.) vedou plyny nejdříve do radiátorů zevnějších, pak do vnitřních. Kterákoli kamna nízká mohou býti proměněna v radiátorová, vsune-li se soustava



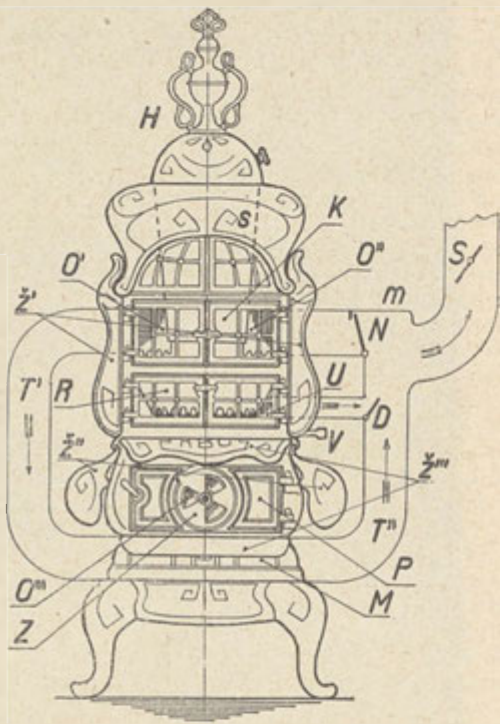
Obr. 339. Radiátorová kamna násypná s obrácenou cirkulací; horké plyny procházejí nejprv zevnějšími tahy, pak teprve vnitřními do komína.



Obr. 340. „Termus". úsporné zařízení pro topení kamny. Malá kamna vsunutím radiátorů do tahové roury.

radiátorů (obr. 340.) do tahové roury. Viz též Radiátor.

Kamna stáložárná objevila se u nás po prvé v podobě násypných železných kamen (obr. 341.) amerických, zařízených na topení antracitem, koksem nebo směsí obou.

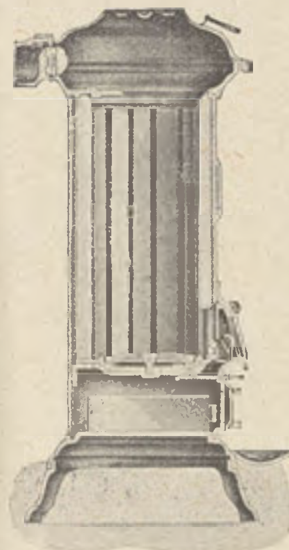


Obr. 341. Americká stáložárná kamna fy Jiří Štíbr v Praze-Žižkově. *H* zákryt k plnění, *S* hlava kamen, *K* násypný koš, *O'* odchod kouřových plynů z ohniště, *O"* otvor k regul. záklopce, *R* rošt, *U* otvor k protitahové záklopce *D*, *O'''* otvory pro příchod vzduchu uzavírané růžicí *Z*, *T'* zadní tah pod popelník, *M* tah pod popelníkem, *T"* zadní tah do komínu, *m* plotýnka na odpařování vody, *S* regul. závěr, *Ž'*, *Ž"*, *Ž'''* okrasná a vyzařovací žebra, *V* páka k pohyblivému dnu roštu

V nich udržovati lze oheň slabší nebo silnější nepřetržitě po celou zimu bez každodenního zatápění; násypný koš *k.* pečuje samočinně o přikládání nepřetržitým naplňováním roštu; vzduch čerpají tato **k.** vzduchovody u podlahy a oteplený vrchem vydávají a také zahřívají vzduch v dutém podnoží u podlahy. Teplo vydávají příjemné jako kachlová, a oheň i teplo snadno se reguluje, obsluha je jednoduchá a zevní úprava i pro obydelné místnosti vkusná. Je jich několik systémů (*Red Cross*, *Universal*, *Bacher* a j.), jež v zásadě vykazují dvojí rošt. Vnitřní rošt segmentový je otáčivý a slouží k odstraňování škváry při topení koksem, což se děje prostým otočením regulační kliky. Rošt je doplněn okolním talířovitým pláštěm. Nad roštem je vlastní plášť, obklopující výheň, který spolu s prodloužením sahajícím až do hlavice tvoří n á s y p n o u k o m o r u, která je uzavřena dvířky skrytými pod ozdobnou horní hlavicí kamen. Tato vlastní konstrukce kamen je obklopena vnějším pláštěm. Mezistěnu tvoří prostor vyplněný vzduchem, a není tedy možno, aby se vnější povrch kamen ani při sebe intensivnějším topení rozžhavil a propouštěl škodlivé plyny nebo vydával nepříjemné sálavé teplo jako železná kamna obyčejná. Proti neúspornosti starých kamen, která přímým tahem ztrácela přes polovinu tepla kouřovými plyny, čelí duté podnoží kamen. Tah tu může býti dvojí, přímý při otevřené komínové záklopce, nebo nepřímý. V tom případě se manipulační klikou zavře komínová záklopka a plyny od výhně se přinutí, aby vykonaly delší cestu tahy v plášti dolů do spodní části kamen, kde sdělují teplo a ochlazeny teprv vystupují do komína. V dutém podnoží vzduch, kouřem ohřátý, vystupuje jinými tahy, kde se dále ohřívá a otvory v hlavici uniká ven. Obsluha jejich proti kamnům obyčejným je nepatrná. Po rozdělání se oheň udržuje pouhým nasypáním paliva do násypného koše, jenž otvírá se otočením ozdobné hlavice na kamnech. Podle toho, topí-li se koksem nebo antracitem, pro celodenní a celonoční topení třeba dvou neb jednoho násypu za 24 hod., načež se násyp doplní a v kamnech bez všelikého dalšího rozdělávání hoří dále. Jen časem se otočí popelníková roštová páka pro odstranění spálených zbytků paliva. Zbytků dávají kamna velice málo, neboť spalují palivo velmi dokonale, popel spadá do výsuvného popelníka, v němž se přímo vynáší, takže obtížné a nečisté vyhrabávání popela v místnosti odpadá. Čištění vyžadují kamna jednou ročně. Topení je co do intensity snadno regulovatelné jak vepnutím protitahu, tak i otevřením vzduchových otvorů v popelníku. Kamna zužitkují topivo dokonale. Těmto systémům vzrostla v novější době silná soutěž levnějšími, jakými jsou na př. **k.** F e n o m (obr. 342.), která jsou vlastně spojením stáložárných násypných kamen s radiátorovými a jsou o 90% levnější; jsou značně menší, může se v nich topiti i uhlím; výborná jsou také i r s k á **k.** (Musgrawova) nebo „R e k o r d“ (obr. 343.) a kachlová soustavy „R e j f í ř“, v které možno každá kamna upraviti pro topení koksem (6 kg vyhřeje 130 m³) i uhlím. Topí od podlahy.



Obr. 342. Kamna „Fenom“ s násypným topeništěm vl. a kolmými tahy k spalování kouřových plynů vpr. Není třeba ani koksu a antracitu, hřejí od podlahy.



Obr. 343. Kamna „Rekord“.

Kamna železná. Z přečetných soustav, které ještě před deseti lety byly u nás běžné, zatlačeny mnohé úplně do pozadí a vrch podržují **k.** s t á l o ž á r n á (viz t.) nebo **k.** n á s y p n á buď se složitým vedením (esovitým, hadovitým) pro plyny kouřové nebo s vedením zcela krátkým, na řízení žáru zařízeným (*Vulkán*). Nicméně i tyto soustavy mají tu vadu, že rychle vyhasínají a chladnou. Avšak i v nich lze do jisté míry stáložárně topiti, položí-li se na dohasínající oheň ½ brikety a přes tuto křížem celá; nejdříve shoří půlka, z ní se přenese oheň do celé, která vydrží až do rána, kdy se na ni znovu může přiložiti. Kamen železných se používá často k vytápění špatně fungujících kamen kachlových (viz K a m í n k a n á h r a d n í). naopak sálavá železná kamna se obklopují pláštěm kachlovým. Nejlépe ještě se osvědčují plechová **k.** pilinová (viz K a m í n k a p i l i n o v á). **K. ž.** pozbývají svého vzhledu, rezovatí a p. Rez odstraní se petrolejem a kovovým kartáčem, pak místa rezavá několikráte vodním sklem se natrou a kartáčem oškrabou. Po vyčištění natrou se kamna vodním sklem, čímž dostanou krásný, po několik let trvající matný tón. Nátěr snese i červený a bílý žár. Natříti lze součásti lité i plechy. Tuhou natírati se mohou **k. ž.** jen vychladlá.

Kamnovec, nádoba zazděná do plotny buď za topeništěm nebo ve vrchnici (nad troubou); je buď litý, emailovaný nebo měděný a vrchem krytý odklopnou poklicí a pro vypouštění vody opatřen je kohoutem. Je to stálá zásobárna teplé vody. Srovn. V o d a t e p l á, K o u p e l n a a T o p e n í v o d o u.

Kampeška, dřevo stromu *Haematoxylon campechianum*, z něhož vodným éterem vyluhuje se barvivo v podobě bezbarvých nebo světle žlutých krystalků, které rozpouštějí se v žíravinách v barvu purpurovou. Používá se toho v barvířství i k výrobě inkoustů. Na vlně, hedvábí, bavlně, papíru, kůži vznikají mořidly odstíny modré a violové, okysličovadly mění se haematoxylin **k**-ky v barvy černé (inkoust, laky). Extraktu z **k**-ky užívá se proti chronickým průjmům, dysenterii a p. střevním poruchám (0·5—1·5 g několikrát denně), zevně také k vyplachování dásní.

Kamphin, čištěný terpentýnový olej, získaný destilací pryskyřice s vodou a vápnem. Přidává se k dražším éterickým olejům.

Kamping viz Táboření.

Kampinky, belgické slepice, z nichž pocházejí prosluli belgičtí poulardi. Jsou pilné nosnice a mají výborné bílé maso. (Viz Poulard.)

Kamrtuch viz Kambrik.

Kamzičník (*Doronicum*), vytrvalá bylina, hojně do kytic používaná i v květináčích i zahrádkách pěstovaná, zvláště raně na jaře kvetoucí kavkazský (*Dor. caucasicum*) a jako květina k rychlení oblíbený *D. plantagineum hort.* Vyžaduje čerstvé živné půdy a hojného zalévání.

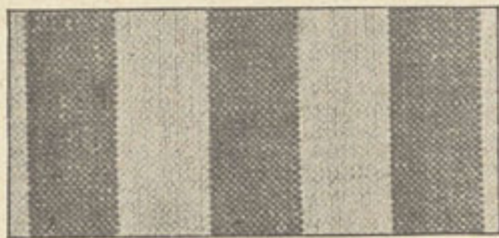
Kamzík, antilopovitá zvěř vysokých hor evropských. Maso mladého **k**-a rovná se srnčímu; starších vyžaduje důkladného odležení, po případě moření. Upravuje se jako srnčí. Ve Švýcarsku se naložené peče s červeným vínem a kyselou smetanou, nebo připravují předek jako míšeninu dušený s kořením a zeleninou a upravují k němu různé pikantní omáčky.

Kamzík hotel ve výši 1290 m u Star. Smokovce v župě spišské. Letovisko od května do září. Elektr. osv., telefon. Majetek Kl. Čs. T.

Kamzlík, holub leták, zavalitého těla se štíhlým krkem, jenž v hejnech vysoko krouží a takřka na povel do holubníku se vrací. Hnízdí velmi dobře.

Kanadol totéž co gasolin (viz t.).

Kanafas je plátno tkané z různobarevné příze; **k.** lněný (obr. 344.) modře, fialově, hnědě pruhovaný vzniká střídáním osnov bílých a barev-



Obr. 344. Kanafas lněný.

ných; střídají-li se i útky, vzniká **k.** čtverečkovaný; bývá silně válený a tužený, velmi pevný v šířce 80, 90, 100 cm. Je nyní vzácný, hojnější je pololněný a bavlněný (obr. 345.), červeně, modře nebo fialově pruhovaný, hustě nebo řidčeji tkaný v šířce 80, 84, 90, 114 a 120 cm. Používá se ho na cíchy, zástěry, spodničky. **K.** pravobarevný nevyžaduje zvláštní péče při praní a pere se jako jiné prádlo, pouští-li, třeba jej práti jako jiné látky barevné.

Kanafaska, národní tanec moravský, zcela způsobilý za tanec salonní. Tančí čtyři páry postavené jako ve dvořance a vyměňují si při tanci svá místa, při čemž tanečník jednoho páru tančí postupně s tanečnicemi druhého páru, což opačně provádějí i tanečnice. Končí se polkou. (Viz Frant. Bartoš, Nár. písně moravské, nápěv 497.)

Kanalisace, soustava odváděcí pro splašky, zejména záchodové, buď jen pro dům, buď

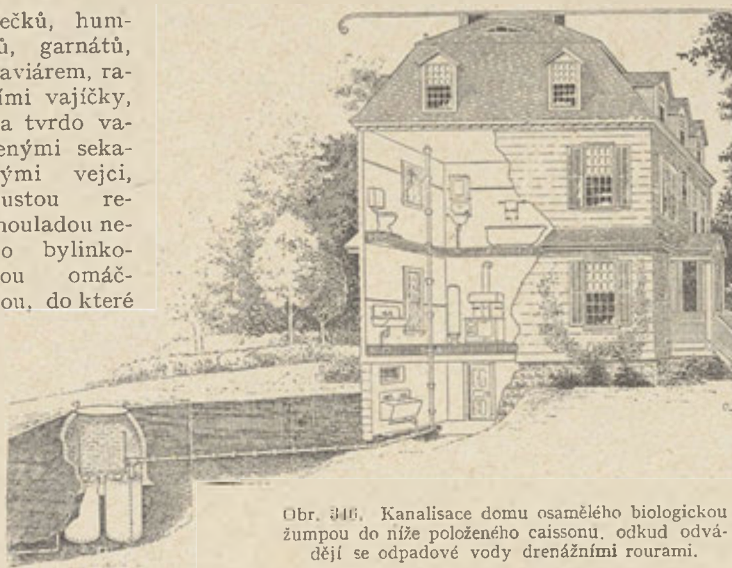


Obr. 345. Kanafas bavlněný.

pro celý shluk domů (obec) zařízená. Pokud se týká obývacího domu sama, jest důležito, aby roury a kanály odváděcí měly náležitou neprostupnost pro tekutiny i plyny a náležitý spád, aby splašky co nejrychleji byly odstraněny a obsah jich aby neprosakoval do okolní půdy nebo dokonce do studní, z nichž béře se pitná nebo spotřební voda. I v osamělých domech hledí se, aby, není-li tu vodovodu obecného, byla v domě aspoň nádržka na vodu, z níž by všecky záchodky, výlevky prádelny, koupelny atd. mohly býti splachovány (obr. 346.). Jakkoli to zůstává hlavním požadavkem **k.** i v obci, přistupuje zde k tomu ještě další požadavek, aby splašky byly neškodnými učiněny. Odplavením jich do tekoucích vod, jako se to často děje, požadavku tomu se nehoví, naopak infekce těchto vod zárodky choroboplodnými podporuje. Proto se v novější době zavádějí splašky do usazovacích jam, kalojemů (viz též Žumpy) nebo do zvláštních čisticích stanic obecních, kde se pevných zadržených součástí používá jako hnojiva a přebytečné vody také do biologických rybníků nebo na pole zelinářská. Pevné odpadky v dokonalé hnojivo proměňují se mikroorganismy z druhu Actinomyces coronalis dle methody docenta Dra Kroulíka a Dra Ernesta. V kanálech vždy se tvoří jedovaté plyny (čpavek, sirovodík a p.), které se odstraňují dostatečným průvanem; aby nevnikaly na venek do okolí obydlí, uzavírají se kanály samočinnými poklopy, které nahromaděním vody dešťové se otvírají a tuto propouštějí, ihned však zase samy se uzavrou.

Kanapíčka jest populární kuchařský název pro žemlové řízky, vysoko obložené některou hustou míšeninou nebo jinou více méně kašovitou hmotou, na př. kašovinou z kvíčal nebo sluk, řídkým sýrem, míšeninou z račích za-

dečků, humrů, garnátů, kaviárem, račími vajíčky, na tvrdo vařenými sekanými vejci, hustou remouladou nebo bylinkovou omáčkou, do které



Obr. 346. Kanalisace domu osamělého biologickou žumpou do níže položeného caissonu, odkud odvádějí se odpadové vody drenážními rourami.

se vkládají různé salátové součástky atd. Řízkům žemlovým dává se při tom úhledný tvar a po případě se dříve osmažují na másle nebo opékají za sucha. Před větší snídaní nebo po polévce při větší tabuli tvoří taková **k.** vhodný zákusek pro povzbuzení chuti. Jako zákusek po jídle upravují se **k.** sladká z máslového těsta, z kteréhož úhledně vykrájené kousky cukrem posypané se pekou a pak ovocnou marmeládou po dvou spojují.

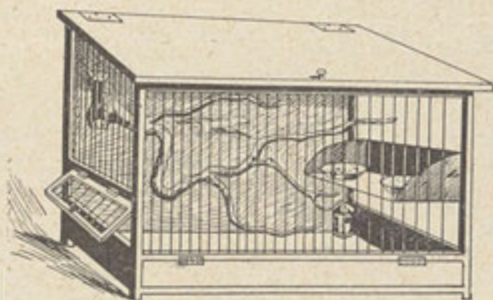
Kanár, pěvec z čeledi vrabcovitých, původně na Kanárských ostrovech domácí, kdež má podobně jako vrabec šedou nebo někdy jako čížek nažloutlou nebo nazelenalou barvu. Tuto také samička většinou podržuje, kdežto chovem docíleno zejména u samečků barvy čistě žluté, ač odrůdy šedé nebo černohnědé s bílou nebo žlutou hlavou zachovaly si velkou vážnost. Také vychovány odrůdy volaté. Divokému kanáru vyrovnává se velikostí (14 cm od zobáčku na špičku ocasu) harcký ušlechtilý kanár (obr. 347.). Zpěv jeho je lahodnější a strofy delší nežli u divokého kanára. Nejlepší pěvci jsou bledě žlutí nebo bledě zelení. Největší ze všech odštěpenců plemene kanářího je kanár bruselský (obr. 348.), 20 cm dlouhý, přeštíhlé, vysokonohé ptáče s malou, sploštělou hlavou. Čistokrevní kanáři tohoto plemene chodí s tělem ve všech částech vztyčeným. Místo toho bývá však viděti kanáry skrčené, což bývá následkem příliš změkčilého svalstva. Pařížský kanár (obr. 349.), také trompetový zvaný, rovná se stavbou těla bruselskému, ale peří jeho na hrudi je prodlouženo a zkadeřeno v t. zv. zobák a nad rameny křídel podobně tvoří t. zv. epolety. Je-li toto kadeřavé peří obzvlášť silně vyvinuto, platí se párek pařížských kanárů velmi draho. Neobyčejně štíhlý a protáhlý je kanár anglický (obr. 349.), také yorkshirákem zvaný, jenž zpívá nevalně, je však úhledný zvlášť ve skořicovém zbarvení, čehož se dociluje přikrmováním cayennským



Obr. 347. Kanár harcký vl. a bruselský vpr.



Obr. 348. Kanár anglický.



Obr. 351. Správná a pohodlná klec pro kanárka.



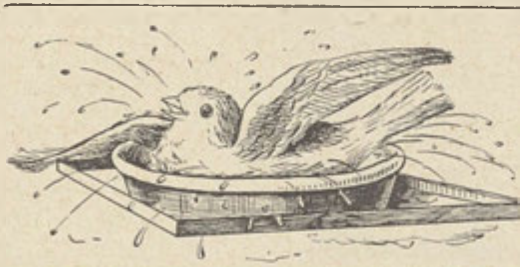
Obr. 349. Kanár pařížský.



Obr. 350. Lizzard vl. a norwichský kanár s chocholkou vpr.

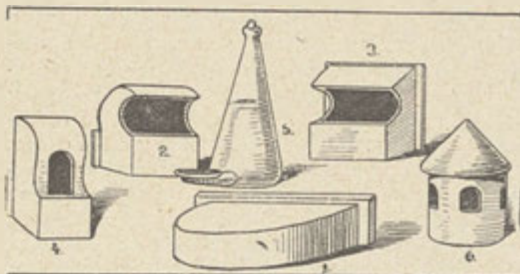
pepřem. Zvláštní plemeno tvoří lizzard a norwichský **k.** Lizzard (obr. 350.) náleží k nejkrásnějším. Čistá žlutá čapka odlišuje se od isabelové barvy hrdla, lící a horní části hrudi, kdežto ostatek peří je zbarven tmavožlutě (zlatý lizzard) nebo běložlutě (stříbrný lizzard), jehož každé peříčko je bledě vroubeno. Norwichský **k.** (obr. 350.) postavou se podobá harckému, je však poněkud větší a zavalitější. **K.** hlavně se chová pro lahodný zpěv a schopnost, s jakou dovede nacvičiti písně, jež se mu předhrávají. Pro chov ptáčka

toho v domácnosti dlužno si pamatovati tato pravidla: každý sameček chová se ve zvláštní kleci, která nesmí býti příliš malá, má však vždy býti vzorně čistá a čistým pískem vysypaná.



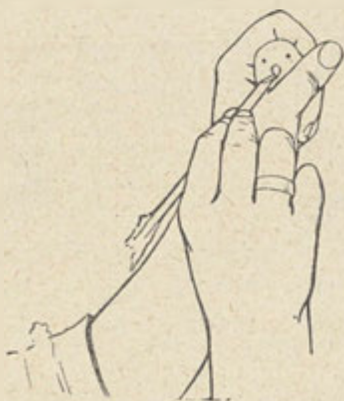
Obr. 352. Správně zařízená koupel pro kanárka.

Jest chybno věšeti klec do okna, kde panuje průvan nebo kde může býti pták postižen úpalem slunečním; v prvním případě snadno ochraptí a ztratí hlas, v druhém zhyne úžehem.



Obr. 353. Praktické krmelce (1—4) a napajedla (5—6) pro kanárka.

Čeho si žádá, je hlavně t e p l o. Nikdy nesmí býti **k.** ponechán v zimě v pokoji nevytápěném nebo v místnosti, kde teplota silně se mění. Také nedostatečná klec je vězením, jež ptáče



Obr. 354. Jak se kanár drží při krmení

zničí. A platí to o většině klecí, které se vyrábějí pro domácí ptáčky a zvláště kanárky; zpravidla: čím je klec ozdobnější a krásnější, tím horším je vězením. Všeliké ty výrobky z mosazných, pocínovaných nebo pozlacených drátů robeny jsou bez porozumění potřebám malého zajatce, jemuž nejlépe vyhovuje klec, jak ji obr. 351. podává. Také však nemá se zavěšovati klec do tmy; světlá místa, před průvanem a slunečním vedrem chráněná, nejlépe mu svědčí. Semeno letní řepky (dvě kávové lžičky denně) jest mu nejlepší potravou, občas klásek jitrocele, něco loupaného ovsa, trochu semence, nějaké zrnko máku, v době páření i rozmačkaného konopí nebo prosa, kousek jablka nebo hrušky a na tvrdo vařeného bílku vítanou lahůdkou, v létě vhod k ochlazení kousek zeleného salátu, kopřivy a p., vždy v menší nádobce čistá voda k pití (1ˎ⁰ C teplá) a ve větší voda ke koupání; obě nádobky jest nejlépe umístiti ve výklencích mimo klec, zejména nádobku ke koupání tak, aby si ptáče do klece nenastříkalo (obr. 352.); naprosto mu škodí moučná jídla (dokonce s mandlemi jsou jedovatá), cukr a podobné mlsky. Zažívání povzbuzuje trochu vápna a soli, stačí k tomu cíli do písku klece přimíchati trochu zrnek solných a na drobno utlučených skořápek ze syrových (nikoli vařených) vajec nebo kousek sepiového štítu, který se zaklesne mezi dráty klece. I krmelce a napajedla třeba zaříditi prakticky (obr. 353.), aby se ptáče nemučilo prostrkáváním hlavičky skrze dráty a p. překážky. Ztuční-li pták, vhoďme mu rezavý hřebík do pitné vody. Trpí-li čmelíky, třeba klec důkladně vyčistiti. Nejlépe, ponoří-li se celá do vařící vody a bidélka dobře oškrábou a proklepou (jsou-li dutá). Přikrývá-li se klec na noc čistým bílým šatem, zachytí se na něm čmelíci a mohou býti odstraňováni. Za účelem páření spojují se dvě samičky s jedním samečkem ve společné větší kleci ve dví rozdělené; v jednom oddělení nalézá se párek, v druhém oddělená samička, v každém oddělení jedno hnízdo (vypolštářovaná miska nebo ošatička z vrbových prutů upletená). Když samička v prvém oddělení vejce položila, odstraní se přepážka. Když mláďata se vylíhla, přidává se do píce sekaných vajec a trochu rozměklé housky ke krmení mláďat, po 14 dnech však se od toho upustí. Zanedbává-li samička přikrmování některého mláděte, musí chovatel sám mládě přikrmovati. Vezme k tomu účelu kanárka do levé ruky (obr. 354.), v níž jen palcem na levé křídlo přiloženým jej podrží; krček a vole nesmí býti tlačeny, kdežto hlava je poněkud nazad skloněna. Pravá ruka pak podává krmení brčkem a jen tak dlouho, pokud je ptáče ochotně bere, volátko nesmí býti přecpáno. — Samečkové učí se zpěvu nejlépe od dobrých pěvců starších nebo od slavíků, kteří se poblíž jejich klece zavěší. Je-li **k.** dobře chován, zpívá i 10—12 let.

Kanárské semínko viz L e s k l i c e.

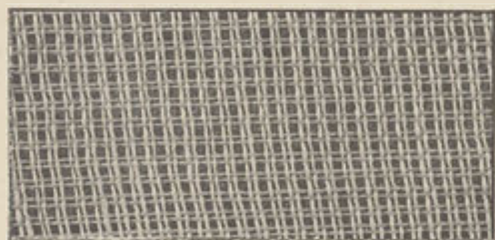
Kanava, ř i č i c e (*le canévas, canvas*), tkanina bavlněná, řídká, jejíž vazba vzniká z vazby plátnové vsouváním dvou odvozenin plátnových do sebe; řidší nežli vlastní **k.**, ale vždy ještě hustší řičice nežli organtýn je s t r a m í n (obr. 356.), rovněž kanava zvaný, látka v osnově i útku dvojitá, ztuha škrobená, v kuse fialově barvená, kdežto ze silné příze bavlněné tká se podobná řičice značně tužená, barvy bílé nebo žluté, řídké dostavy, která se zove k o n-

gres (obr. 357.). Pravidelné čtverečky k-vy jsou z nití jednoduchých nebo dvojitých, jejichž nitě i hedvábím se opřádají. Dle způsobu tkaní a opředení i dle jakosti vláken rozeznávají se pak různé druhy k-vy, jako cordovská (viz Cordova), javská, Rittlerova



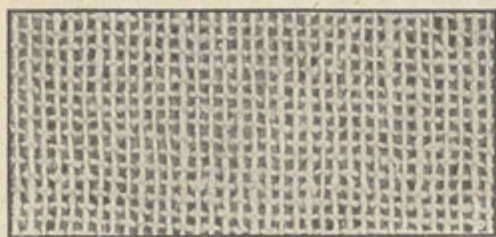
Obr. 355. Kanava.

(viz Gobelinové vyšívání), smyrenská a p. Zpravidla jsou všecky druhy silně apretované a slouží za podložku k vyšívání vlnou a hedvábím, stramín nebo kongres též k napínání do rámů proti mouchám a p. Práti se může jen na rámu napjatá,



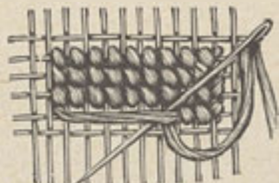
Obr. 356. Stramín.

což provádí se mýdlovou vodou, nebo má-li mastné skvrny, benzinem. Vyšívání na k-vě provádí se stehy nejrozmanitějšími, z nich nejznámější je křížkový, rovněž však rozšířeny jsou kordelový, řetízkový a sloupkový (viz t.). Kromě toho prová-



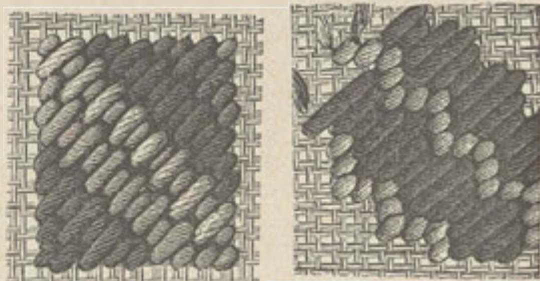
Obr. 357. Kongres.

dějí se poněkud odlišným způsobem na k-vě stehy rypsové nebo gobelinové (viz t.) a fantastické, napodobuje se plyš (viz t.) a p. Na k-vě se čtverečky z nití jednoduchých kladou se stehy vždy hustěji k sobě nežli do čtverečků z nití dvojitých; steh rypsový (obr. 358.) přepíná vždy jen jednu nit a následkem toho nabývá polohy poněkud šikmé, steh gobelinový přepíná dvě nitě a šikmá poloha jeho se při tom ztrácí. (Viz Gobelinové vyšívání.) Fantastické stehy na k-vě (obr. 359. a 360.) přepínají i více čtverečků, na př. tři (obr. 360. *a*) anebo střídavě dva neb jeden (obr. 359. *a*) nebo také jeden, dva, tři, čtyři (obr. 359. *b*) a p., anebo konečně skládají se ze střídavých řad stehů křížkových a kličkových (obr. 360. *b*), při čemž se i různě barvené vlny



Obr. 358. Steh rypsový.

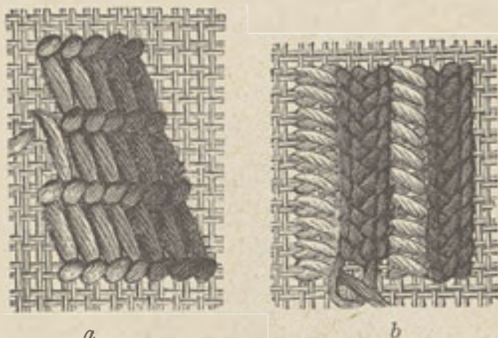
používá a práce jde rychle, poněvadž všeliké počítání stehů odpadá. Obr. 361. představuje vzorec na k-vě různými stehy vyšitý. Tuhé a nepodajné výšivky na k-vě učiníme



a *b*

Obr. 359. Fantastické stehy na kanavě: *a* střídavě přes 1, 2 a 1 čtvereček; *b* střídavě přes 1, 2, 3 a 4 čtverečky.

měkkými, zabalíme-li je přes noc do vlhkého šatu, který se spodem na k-vu přiloží. Tím se škrob z nití vyluhuje a výšivka stane se podajnou.



a *b*

Obr. 360. Fantastické stehy na kanavě: *a* přes tři čtverečky; *b* kde střídá se světlá řada širokých nízkých stehů křížkových s tmavší řadou kličkových stehů.

Kanavové háčkování jest práce, která provádí se z volné ruky na kanavě nenapjaté tím způsobem, že jako při obyčejném vzdušném řetízku (srov. Háčkování) háčkuje se do výše. Nejlépe jest použíti k tomu jehly s pevnou dřevěnou násadkou. Aby se zabránilo častému střídání barev a ušetřilo na materiálu, přerušuje se práce uprostřed řady a poslední klička

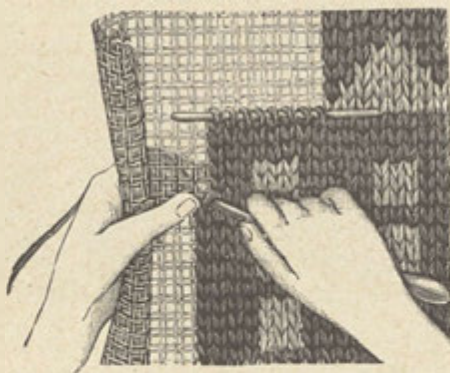
jedné barvy vsunutím jehlice se upevní (obr. 362.); jehlice ovšem musí míti přiměřenou tloušťku. Větší práce napínají se na rám, což technickou stránku usnadňuje a práce pak také pravidelněji vypadne. Hlavní podmínkou pravidelných stehů jest háčkovací jehla ne-



Obr. 361. Vzorec na kanavě různými stehy vyšitý. Práce na smyrenské kanavě konžskou vlnou ve 2 červených, 2 modrých a 2 zelených tónech a 1 černém.

příliš silná, ale s dobrým háčkem, aby dobře vlákno mohlo býti uchopeno a stále stejnoměrně protahováno, by kličky byly stejně velké.

Kancelář dohlédací, podnik původně v Dánsku zavedený, jehož úkolem je opatřiti dohled



Obr. 362. Kanavové vyšívání z volné ruky. Upevnění přerušených řad vsunutou jehlicí.

na děti rodičů, mimo domov meškajících, dohled na osoby staré, slabé, neduživé, slabomyslné, doprovod dětí do kostela, školy, divadla, dohled na děti v hotelech rodiči zanechané, podpora zejména starším dámám při nákupech a obchodních záležitostech atd. Živnost, která umožňuje domácnostem i vyloučení stálých služek a pomocnic, je svobodná. (Viz *J. Kafka, „350 ženských povolání“.*)

Kancelářské povolání je buď *a*) n á m e z d n é nebo *b*) s a m o s t a t n é. Obojí je ženě přístupné. V povolání námezdném jedná se o postavení písařky na stroji, stenografky, stenotypistky, kancel. pomocnice (na př. v kanceláři advokátní, ve veřejných úřadech), síly manipulační, kancelistky, bureaudámy atd. Stačí obyčejně jednoroční škola obchodní, v některých případech stačí i kursy, výcvik v psaní na stroji, soukromý výcvik ve stenografii. Nadprodukce sil zaviňuje nízké platy a nezaměstnanost. — V povolání samostatném jedná se o cestovní, informační, insertní kancelář (viz t.), o kancelář dohlédací (viz t.), kancelář pro opisování na stroji a p. (Viz *J. Kafka, „350 ženských povolání“.*)

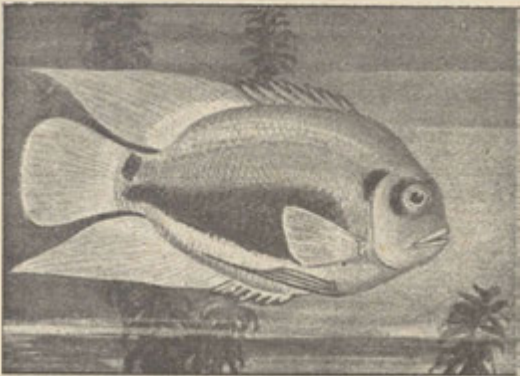
Kančí hlava upravuje se, kde k tomu bývá příležitost, za vynikající kus velké tabule, obyčejně nadívaná kašovinou z telecího a kančího masa se slaninou a kořením a vaří se pak ve vodě s červeným vínem, zeleninou, telecími nožičkami a kančími kostmi i kořením, což trvá 3—4 hod. Vychladlá se pak vyzdobuje zelenými bobkovými listy nebo klestím a tvoří tak ozdobu tabule nebo bufetu. Nebo se vařená požívá s cumberlandskou omáčkou.

Kančí hřbet napodobený získá se z vepřového hřbetu s kůžičkou, který se na týden naloží do piva s polovinou octa, tymiánem, bazalkou, pepřem, novým kořením a solí, načež se dusí na cibulce se zeleninovými kořeny a trochou láku, v němž byl naložen, na poloměkko; kůžička se potom stáhne a povrch posype strouhaným černým chlebem s trochou cukru a tlučeného hřebíčku; posypaný povrch zakape se sádlem nebo máslem a hřbet peče se v horké troubě, až dostane pěknou hnědou, chroupavou kůrku. Omáčka se může zahustit trochou mouky.

Kančí maso zvláště z mladých zvířat je chutné i upravuje se nejrozmanitějším způsobem. Hrudí obyčejně nakládá se na několik hodin do octa s jalovcem a nadívá se pak sekaninou z plic a srdce se slaninou a kořením a podlité červeným vínem a octem se peče. Hřbet a kýta poskytují výbornou pečeni, kýta se také nakládá a udí. Starší kýta se dříve nakládá 5—6 dnů v kyselé marinádě s cibulí a kořením a peče se pak podlévaná máslem a požívá s jalovcovou omáčkou, nebo snímaná dusí se nejprve v polévce s burgundským vínem, cibulí a kořením a pak jen opéká, aby pěkně zbrunátněla, nebo po dušení vychladlá polévá se omáčkou z másla, vajec, skořice, cukru a černého strouhaného chleba, s kterou se peče. Také se vaří a podává s omáčkou šípkovou. Ostatní maso se vaří, dusí, upravuje jako míšenina, jako myslivecké maso, nadívá se usekaným masem kančím se slaninou a houskou a upravuje sbalené jako roulada, která se vaří nebo rosoluje. Velmi oblíbené je toto maso s omáčkou šípkovou, jinak ale požívá se i s jinými pikantními, jako je jalovcová, kaparová, okurková, také rajská a p. **K. m.** je jadrnější a méně tučné, proto také tvrdší

než vepřové, v chuti poněkud nasládlé; starší vyžaduje delšího vaření nebo pečení a nesnadno se tráví, mladé naproti tomu je dosti lehce stravitelné.

Kančík, chanchito (*Heros*, obr. 363.), vrubozobcovitá (*Cichlidae*) rybka (viz *Cichlasoma*), 10 až 15 cm dlouhá, zvlášť v době tření pestře barvená, v Brasilii a Argentině domácí, která v našich akvariích už dávno zdomácněla. Rybky na sebe nezvyklé se pronásledují (brání se tomu úkryty, na př. překlopenými květináčky), rovněž



Obr. 363. Kančík (*Chanchito*), nový druh.

mláďata, když tato opouštějí houf (po 1—2 měsících), v kterém je staří vodí. Žere vše. Vody vyžaduje 18° C teplé a akvaria většího se silnější vrstvou písku a vodními rostlinami.

Kandík, p s í z u b (*Erythronium dens canis*), liliovitá rostlina v Čechách divoce jen vzácně rostoucí, bývala v Praze na jarním trhu zjevem obyčejným. Nyní je naleziště na Medníku chráněno. Z Holandska dovezeno v novější době několik velkokvětých odrůd, jež hodí se výborně k rychlení. Cibulky zasadí se v srpnu neb v září na 2 cm hluboko v zahrádce a přikryjí se, aby jim snad mrazíky se dostavující neuškodily. Za měsíc vysadí se po 4—6 do hrnků 12 cm širokých a chovají se v chladné, bezmrazné místnosti až do ledna, kdy přenesou se do teplého pokoje, načež v únoru kvetou.

Kandity, výrobky z cukru, k nimž patří b o n b o n y, d r a g é e, f o n d á n k y, k a r a m e l y, m o r s e l y, p a s t i l k y a p r a l i n k y (viz t. jednotlivě).

Kandování (kandýrování, kandysování), konservování ovoce kandysovým cukrem, aby současně i pěkného vzhledu nabylo. Provádí se to různým způsobem. Nejčastěji a nejpohodlněji s ovocem již v cukrovém roztoku zavařeným, které však musí býti dosti tuhé. Takové vyndá se ze šťávy své a vyloží na síto, aby dobře osáklo, načež zasypává se jemným, čistým cukrem a na sítě nebo na lísce v mírně teplé troubě se suší; po 12—24 hodinách se zasypávání cukrem opakuje a ovoce pak dosuší. — Má-li se to prováděti s ovocem právě načesaným, vhodí se toto do cukru na lom svařeného, jednou v něm povaří a nechá pak v chladnu státi 24 hod., načež se kanduje, jak naznačeno. Nebo se také ovoce (k tomu hodí se řízky z pomerančů a p.) jen do cukru na lom svařeného máčí a tento na něm vychladnout a ztuhnouti nechá. Jako ovoce kandují se také různé květy (fialky, růže a j.), kořeny, kůry (puškvorec, pomerančová kůra), koření, jádra (ořechy) atd.

Kandys je krystalovaný cukr buď ještě žlutý (někdy páleným cukrem až na hnědo obarvený) nebo rafinovaný bílý. Obyčejně se krystaluje na základ, jiř na pevné niti v krystalcích zachycený.

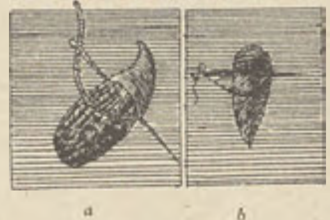
Kankroid, v podstatě rakovina (viz t.) mírnějšího průběhu v podobě rozežíravého vřídku, který u starších osob (55—60 let) počíná bradavkovitým (nejčastěji v obličeji) bujením pokožky, po jejímž oškrábnutí vzniká nehojící se oděrek, jenž do šířky i do hloubky se rozšiřuje. Zanedbá-li se to všelikými náplastěmi a mastičkami, vznikne po řadě měsíců vřed, jenž i po řadu let se nehojí a jednotlivé postižené části (na př. část nosu, oční víčko, boltec ušní) zničí, nebo až na kost pronikne. Je vyléčitelný operativně, zakročí-li včas lékař.

Kantalupy viz M e l o u n.

Kanec divoký viz Č e r n á z v ě ř.

Kantharidin, k a n t h a r i d y viz M o u c h y š p a n ě l s k é.

Kantilové vyšívání, jinak také b o u i l l o n o v é zvané, jest technika prováděná kovovými nitmi (zlatými, stříbrnými) vždy na podložce. Obyčejně podkládá se tvar vyšívaný bavlnou (obr. 364. *a*). Nejdříve se tvar vymodeluje tak, že se vlákno klade těsně jedno vedle druhého a jemnějším vláknem se přestehuje, na sebe pak dvě nebo tři vždy užší vrstvy se nakupí; navlékne se pak do ejmné jehly hedvábná nitka a touto přistehují se po obou stranách vymodelovaného tvaru kantily, t. j. bouillonové nitě, z nichž třeba vždy přesný kousek ustřihnouti, co přes tvar vyklenutý stačí. V tom je ovšem jakási obtíž a třeba v tom nabýti jisté zručnosti (obr. 364. *b*).



Obr. 364. Kantilové vyšívání.

Kanyla jest rourka, která zavádí se do otvoru třeba zúmyslně způsobeného, aby se otevřený udržel, na př. při hrdlořezu **k.** p r ů d u š n i c o v á k přivádění vzduchu nebo při neprostupnosti močovodů **k.** m o č o v á k odvádění moči. Při ošetřování postiženého v takových případech třeba bedlivě míti na zřeteli nařízení lékařovo ve příčině udržování čistoty tohoto přístroje, neboť zanedbáním této stránky snadno mohou nastati poruchy s průběhem nebezpečným.

Kaolin, bílá hlinka porculánová. Viz P o r c u l á n.

Kapačka zove se přístroj k oddělování kapek zejména léků, jež v určitém počtu bývají předepsány, nebo jež na určité místo (na př. do ucha, oka a p.) třeba vpraviti. Nejjednodušší

je rourka do úzké špičky vytažená a na druhém konci kaučukovým měchýřkem opatřená. Tato však nebývá k naznačeným účelům dosti spolehlivá, neboť nepřiléhá-li kaučuk dosti pevně, má-li dírku, smáčkne-li se jen nepatrně více nebo je-li otvor špičky poněkud větší, snadno vyhrne se kapek hned několik, což nebývá lhostejno. Lepší je proto láhvička v úzkou špičatou rourku vybíhající, v níž jen vnitř obsažený vzduch



Obr. 365. Kapačka *a* rourovitá, náležitě uschovaná; *b* lahvička kapací na určité léky (barevné sklo) zařízená; *c* kapačky Schusterovy undinky.

svým tlakem zvolna kapky vytlačuje. Mezinárodní bruselská konference r. 1892 stanovila proto, že **k.** má vybíhati v rourku při ústí 3 mm širokou, tak aby destilovaná voda při teplotě 20° C dala 20 kapek ve váze 1 g. **K.** nemá se nikdy plniti až po hrdlo, protože pak vzduch nemá volného přístupu a tím tvorba kapek je nepravidelná. Toho způsobu jsou Schusterovy undinky (obr. 365. *c*). Některé léky, na př. arsenové kapky, při nichž na přesném odměřování a odpočítávání kapek velmi záleží, přímo v lahvičkách k tomu účelu zařízených se z lékárny již expedují (obr. 365. *b*). Lahvička má v hrdle dva malé žlábky (na zevnějšku hrdla výstupky patrné), které však jen do poloviny výšky hrdla dosahují; zátka má dvě rovněž takové rýhy, však jen v horní své polovině; jedna z nich ústí do postranního výstupku. Otočí-li se zátka tak, že rýhy se spojí, povstanou otvory, z nichž jedním dovnitř se tlačí vzduch, druhým mohou vystupovati kapky. Tyto lahvičky jsou z různobarevného skla, na př. fialového pro atropin, hnědého pro eserin, modrého pro hematropin, bezbarvého pro kokain, tmavohnědého pro pilokarpin, zeleného pro scopolamin.

Kapaliny, hmoty více méně tekuté, podléhají vnějším vlivům, jako vyvětrání, nasycení škodlivinami ze vzduchu, vyprcháním nebo vnitřním změnám, jako kvašení, kysání a p. Zabraňujeme tomu vzduchotěsným uzavřením, jehož se nejjednodušeji dociluje zabroušenou skleněnou zátkou, která se ještě lojem, spermacetem a p. utěsní a je-li třeba, ještě zevně měchýřem obváže. Jinak používáme zátek kaučukových nebo k utěsnění zátek a víček skleněných, porculánových a p. kaučukových kroužků, jež se buď pérovými nebo šroubovými svěráky přitahují; korkové zátky jsou vždy pórovité a kde nutno jich užíti, zatěsňují se jednak tím, že se volí větší nežli je otvor lahve, spaří se a zátkovačkou násilně do otvoru vpraví, nebo že se (i nadto) zevně zapečetí, zasmolí a p.

Kapání, závarek do polévky, připravuje se ze 3 žloutků s trochou soli a pepře, utřené citronové kůry s trochou citronové šťávy, špetkou cukru a muškátu a ze 2 lžic mouky;



Obr. 366. Správná úprava kapání.

udělá se pěkné, husté tekuté těsto, jež leje se do polévky přes vařečku (obr. 366.).

Kapary jsou květní pupeny z keře k a p a r y o b e c n é (*Capparis spinosa,* obr. 367.), jež roste v jižní Evropě. Přicházejí do obchodu v octě nebo soli naložené a slouží k přípravě pikantních omáček k různým krmím masitým. Obyčejně se jen zavařují do polévky jíškou zapražené a trochou octa nebo citronové šťávy zaostřené, také však jen s octem, máslem nebo s přísadou různého koření (anšovičkového, sardelového, catshupu, cibulky, bobkového listu, estragonu atd.) se připravují; k bílým masům používá se na ně bílého vína, telecí polévky a citronové kůry. V obchodě pohotové **k.** jsou několika sort, jež označují se jako *nonpareilles* (nejmenší, nejtužší, protože nejmladší, také nejdražší), *capucines* (jemné), *secondes* (prostřední) a *troisièmes* nebo *fines* (obyčejné). Kupujeme-li je, hleďme, aby byly tuhé, tmavě olivové, příjemně kyselé a pikantně nahořklé, nebeřme nikdy měkkých, slabě kyselých, světle zelených nebo temně skvrnitých, jež mají chuť fádní. Takové jsou buď zastaralé nebo porušené, buď že jsou jedovatou barvou přibarvovány, aby měly lepší vzhled (jsou-li barveny měďnatou solí, tvoří se na noži do omáčky ponořeném za čtvrt až půl hod. mě-

děný nálet), nebo že jsou vůbec cizorodým zbožím nahrazovány, na př. poupaty b l a t o u c h u (*Caltha palustris*), jež mají chuť velmi ostrou a zdraví jsou škodlivá, poupaty ř e ř i š n i c e (*Tropaeolum majus*), jež sice nejsou škodlivá, ale nemají chuti kaparové; také pupeny j a n o v c e (*Spartium scoparium*) a pryšce byly nalezeny. Blatouch pozná se rozevřením poupěte, má pět plátků, kdežto



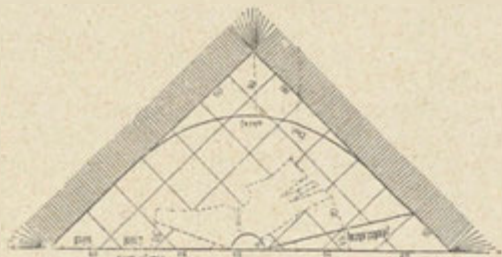
Obr. 367. Kapara (*Capparis spinosa*).

kapara jen čtyři, tyčinek u blatouchu je jen 5—10, u kapary 60 až 100. V poupatech řeřišnice 3 kališní lístky kryjí pětilístkovou korunu a 5 tyčinek, v poupatech pryšce rozeznáme tři oddělené pupeny, z nichž každý uzavírá jeden semenník, v poupatech janovce 2 kališní plátky kryjí 5 plátků korunních a 10 srostlých tyčinek. Plody kapary *Capparis coriacea* platí za prostředek proti hysterii a padoucnici.

Kapavka (*gonorrhoea*) zove se nakažlivý zánět sliznice roury močové, kterýž také vždy jen nákazou vzniká, kterou přenáší t. zv. *gonococcus*, obsažený v buňkách hnisu, ze zanícené roury močové vytékajícího. Tyto gonokokky mohou i zaschnouti, aniž by nakažlivosti své pozbyly; jakmile přijdou do vlhkého prostředí, ihned oživnou a nákazu způsobí. Choroba počíná již za 2—3 dny po nákaze svěděním, pálením a vylučováním hnisu, svědění se později stupňuje v palčivou bolest, zvláště při močení značnou, vylučuje se větší množství hnisu a dostavuje se i otok a zánět vnějšího ústrojí. V hnisu pod drobnohledem spatřují se hnisavé bílé krvinky, v nichž uzavřeny jsou gonokokky. Po 8—14 dnech nastává úleva, která léčbou může se urychliti, a léčí-li se choroba, ubývá i výtoku, takže za 6—7 neděl úplně ustane, neléčí-li se, může výtok trvati třeba ve zmenšené míře několik měsíců i let. Při prudším překrvení sliznic může nastati i krvácení a nemoc provázena bývá i záněty jiných orgánů (žlázy předstojné, míznic, močového měchýře, nadvarlete) a tvořením hliz v okolí trubice močové. Gonokokky mohou vniknouti i do vejcovodů, vaječníků a dělohy a způsobiti neplodnost, mohou se dostati do krve a s touto do srdce, kloubů, míchy a způsobiti záněty nitroblány srdeční, kloubů, nervů i míchy. U mužů zanedbaná **k.** často se pokládá za vyléčenou a bývá v případě, že se oženili, původem velmi mnohých nehod, nebezpečí i strastí. Žena nákazou postižená pociťuje často jen nepatrné svědění, nucení na moč a snad i žlutavý výtok, jemuž nepřikládá váhy (svádí se to někdy na námahy svatební cesty nebo pokládá za nezbytné následky soulože); tak se promešká pravý čas k léčení, nemoc se nepozorovaně stupňuje, počala-li žena postižená brzy po svatbě, někdy potratí, nepotratí-li, onemocní těžce v šestinedělí a hnis dostává se při porodu snadno i dítěti do oka, ztratí oko pak, nebyl-li nakažlivý zánět brzy léčen. (Viz H n i s o t o k.) Kromě toho bývá vleklé pak onemocnění **k**-kou u žen provázeno četnými jinými chorobami, t. zv. ženskými nemocemi, nervosou a p., které ničí jim celý život. Budiž proto tato choroba vždy bezodkladně v samých počátcích léčena a nikdo z nepravého studu nevzdaluj se porady lékařské a neleč se sám, neboť léčení **k**-ky je obtížným úkolem i pro lekaře, ač má tento dnes po ruce velkou řadu osvědčujících se léků jako jsou: a m p h o t r o p i n, g o n o k t e i n, c h o l e v a l, k o l l a r g o l, p h l o g e t a n, p r o t a r g o l, s t e r i g o n, t h i a r g o l, u r e t r o p a c i d i b a c i l n í l é k y (*bacilli urethrales* dle prof. Janovského) a v a c c i g o n k léčbě injekční; prostředky balsamické, jako: a r h e o l, e u k a r o n, k o p a i v s k ý b a l z á m, s a n t a l, t r i s a n t a l, m e s o l, e u k a l y p t o l o v ý o l e j neničí gonokokků, ale obmezují vylučování hnisu, čímž se zmenšují bolesti a pálení při močení i nucení na moč; ne lépe účinkuje r e a r g o n; léčbu podporují některé byliny, na př. medový čaj „u v a n" (viz t.). Mnohé z výše uvedených léků obsahují stříbro a proto i špiní prádlo. Užívání takových léků usnadňuje g o n o s t y l, tyčinky ve vodě snadno se rozpadávající a obsahující stříbro, protargol, choleval a p. Nikdo pak, kdož nejsi vyléčen, nežeň se a nesoulož, abys chorobu na druhého nepřenesl. Doporučují se i ochranné prostředky proti nákaze (*albargin, sicurus, sicura*), zejména 10% roztok protargolu a glycerinu bezprostředně po souloži do pochvy nakapaný. Nemoc třeba léčiti tak dlouho za dohledu lékařského, pokud lékař sám neuzná ji za bezpečně a dokonale vyléčenou. Nemocný však kromě léčby zachovávej vždy co největší střídmost, varuj se všech lihových nápojů, zvláště silného piva a bílého vína, nepij vůbec ani vody mnoho, aby se zbytečně močení nepodporovalo, nepožívej mnoho masa a vůbec bílkovitých a silně slaných nebo kořeněných látek; neškodna je slabá káva, pokrmy moučné a cukrnaté, slabé polévky; třeba zachovati také klid duševní i tělesný a varovati se všeho, co dráždí pud pohlavní. Postižené ústrojí musí se udržovati v naprosté čistotě, u mužů v suspensoriu a zábalu vatovém (vata se po upotřebení spaluje). Nemocný nesmí mnoho choditi, tančiti, aby si nepřivodil nad-

míru bolestné záněty. Postižen-li nemocí někdo v domácnosti, nesmí prádla jeho nikdo jiný užívati a třeba vše dříve, nežli se tím někdo jiný začne zabývati, vyvařiti zvlášť v mýdlové vodě. Nemocný sám pečuj o čistotu svou, také svých rukou, umyvadla atd.

Kápě (u nás zahnízdilo se podle *cape* s anglickou výslovností zbytečné slovo k é p) jest jednoduchý pláštík s vysokým vysouvacím límcem nebo do cípu složenou čepicí, jež přes hlavu (třeba i přes klobouk) se přehrne, aby proti dešti byla hlava chráněna. Může se po-



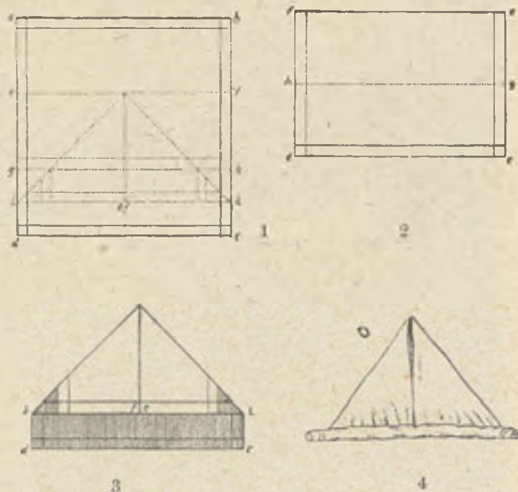
Obr 368. Střih kápě z plédu.

říditi z kusu vlněné látky, sukna nebo z plédu 175 cm dlouhého. Obr. 368. podává střih, jenž se upraví dle střihu živůtku. Od šátku ustřihnou se třásně s proužkem 1 cm širokým a šátek složí se do cípu tím způsobem, aby šikmá poloha niti tvořila zadní střed beze švu. Přední okraj povlékne se uvnitř asi na 15 cm šíře přes lehký plátěný vklad vrchní látkou, jež napřed odpadne, a okraj se přeloží nahoře podél přehybné čáry dle střihu. K obratku a průkrčnici se přisadí překládací límec povléknutý černým aksamitem. Nástavek třásní



Obr. 369. Kápě krymská.

vespod k zevnějšímu okraji přistehovaných kryje úzký šikmý pruh z tmavé podšívky. Třemi velikými perleťovými knoflíky a dírkami se zapíná. Po případě mohou třásně též zůstati u šátku, pakli se postranní délka zaokrouhlením nezkrátí, nýbrž když se nechá šátek na místě tomto cípem přes ramena dopadnouti. Tímtéž způsobem se může doplniti místo výložkovým, též stojatým překládacím límcem; v tom případě se nepřeloží látka v podobě obratků, nýbrž hořejší okraj k. se upraví dle míry kolem krku. — **K.** k r y m s k á, jen na hlavu, která je složený čtvercový šátek na krk nebo větší kapesník, kus lněného nebo nepromokavého plátna a p. Látka rozdělí se v mysli na 3 části *abef* — *egfh* a *hged* (obr. 370. 1), přeloží u *ef* na $^2/_3$ velikosti tak, aby část *abef* přišla na



Obr. 370. 1. Šátek přeložený na tři díly. 2. Šátek složený na dvě třetiny velikosti. 3. Šátek složený do cípu. 4. Dolní hroty šátku se stáčejí.

část *efgh*. Nato se obrátí na rub (obr. 370. 2), chopí se jednou rukou cíp *f* a druhou cíp *e* a přeloží se oba cípy napřed dohromady do polovice, čímž dostane se tvar tříhranný (obr. 370. 3). Nyní chopí se cíp *d* a *e*, stočí dolní jednoduchá část až přes okraj dvojitě složeného dílu (obr. 370. 4). **K.** zaváže se pod bradou anebo záponkou bezpečnou přišpendlí. **K.** krymská ženská zove se b a š l í k (viz Šť. D. roč. VIII. str. 370), který byl i v záp. Evropě několikrát v módě ve skvostnější úpravě. — **K.** zove se také povlak na prošívané pokrývky (viz t.).

Kapesník, šátek, výhradně k udržování čistoty obličeje určený, zpravidla bílý, řidčeji barevnými kraji nebo vzorky zdobený; barevné **k**-y bývaly obyčejem dříve a zachovaly se výhradně téměř jen u šňupáků; v novější době pestrobarevné, zcela malé (batikované) nosí muži v náprsních kapsách pro parádu, jako bývaly **k**-y ženské (t. zv. facality) honosnou součástí kroje do poloviny 16. stol. Také ženy nosí **k**-íčky jen parádní, navoněné, jež ukládají do vonného sáčku (sachetu). Co do látky jsou plátěné, bavlněné, výjimečně batistové, hedvábné; pravidlem jest jednoduchá obruba stehy lemujícími, výjimkou zoubkování nebo vyšívání okolků, dokonce zdobení krajkou, mřížkou, aplikací. V takových případech přestává **k.** býti prádlem užitkovým a stává se ozdobou. Znamenání děje se číslem, známkou, písmenou nebo monogramem vždy jen v rohu. Ozdobné **k**-y ukládají se obyčejně do zvláštních šátků nebo kabelek (viz t.). Obyčejné **k**-y perou se jako jiné prádlo, avšak z důvodů zdravotních doporučuje se po namáčení vyvařovati je zvlášť, aby se provedla náležitá desinfekce, nežli

přijdou do ostatního prádla. Japonské k-y z bílého hedvábí vyžadují opatrného vypírání ve vlažné vodě mýdlové, pak máchání ve vlažné vodě, mírně modřené se pak prostě vytřepou, vymačkají a suší na bílých plátnech 4—5 hodin, načež se po rubu žehlí. Používání k-u je nezbytností každého vzdělaného člověka, a nikomu nenapadá diviti se, vezme-li kdo před svědky šátek tento do ruky; druhdy bývalo již pouhé slovo „kapesní šátek" něčím v slušné společnosti nepřípustným a upotřebení jeho bylo dovoleno jen venku, takže bylo nutno opustiti místnost tak jako za jinou tělesnou potřebou. Ostatně ještě dnes najdeme mnoho lidí, kteří ocitají se při použití k-u



Obr. 371. Bartoloměj Paprocký: Panna s facalitem a oháňkou (vějířem). (1540—1614.)

v náramných rozpacích, nevědouce, co a jak by učinili, mnozí v pravém smyslu slova zmizejí při té příležitosti pod stolem, chtějí-li si nos očistiti, jen aby nikdo jejich k-u nespatřil nebo pro jeho použití se nepohoršil. Naproti tomu moderní doba se stanoviska zdravotního přikládá šátku kapesnímu velkou důležitost přikazujíc používati ho zejména k zachycování všech chrchlů a slin, kde není po ruce zdravotních plivátek — která, jak snadno pochopitelno, tak leckde scházejí, kam se do společnosti přichází. Je tedy k. jakýmsi nutným zlem, s kterým se moderní společnost dokonale spřátelila a dokonce by pokládala člověka, který by k-u nepoužíval, za společensky nezpůsobilého. Avšak zdravotní stránka k-u má ještě své stíny. K. používaný při nakažlivé chorobě (chřipce, rýmě, angině, tuberkulose) není jen sám nákazou nasycen, nýbrž šíří tuto nákazu i do kapsy, ba i do několika kapes, neboť mnozí vystřídají kapesníkem všechny kapsy. Měla by proto býti pro něj zřízena kapsa vyměnitelná, nejlépe kožená, na knoflík uzavřená. Prakticky je věc vyřešena u žen, které nosí k. v příruční kabelce, která může býti desinfikována. Také se zřizují zvláštní kabelky jen na k. Ovšem že také dobrý tón předpisuje, jaký asi takový šátek býti má a jak se ho používati může. Muži mají kapesní šátky prostřední velikosti, plátěné, nechť již hrubší nebo jemnější, ale vždy především dokonale čisté, hladce obroubené a nikdy děravé. Má-li býti šátek označen nějakou prádelní značkou, monogramem nebo podobně, budiž to na něm úhledně, ale vždy jen bíle vyšito v některém rohu dosti drobně a nenápadně. Všeliké pestře barevné vyšití, také potištění šátků širokými pestrobarevnými okraji nebo dokonce vzorky, koňskými hlavami, podkovami a pod., jak si v tom někteří sportovníci nebo lidé málo vzdělaní libují, je prohřeškem proti dobrému vkusu a tónu. Ještě hrubším poblouzením vkusu je dávati k-u v čase smutku černé okraje, nebo nositi dokonce šátky černé. Člověk tak činící stává se snadno směšným, místo aby smutek svůj dával důstojně najevo, k čemuž jistě stačí oděv toho způsobu, jak jej mrav a zvyk předpisují. U žen připouští se, aby nosily šátky jemnější, na př. batistové, také s vyšitými okraji a jinou zdobou, ale i zde žádá se, aby vyšití bylo bílé, úhledné a nikoli pestré, nápadné a ovšem také vždy bezvadně čisté. Zlozvyk šňupání na štěstí v moderní společnosti se vytrácí a s ním i používání obrovských k-ů barevných, jež bývaly postrachem každé slušné společnosti, jako je jím šátek umouraný, o který si jeho majitel třeba také ušpiněné ruce otíral, nebo šátek dlouho používaný, chrchly a slizy slepený. Nikdy se nemá k-u používati k jinému účelu, nežli pro který je určen, na př. k oprašování obuvi (otírání botek u dětí), k čištění rukou ať za sucha nebo za vlhka, k otírání příručních předmětů a p. Je to nejen nečisté, ale i zdravotně závadné, použije-li se pak takového k-u opět na nos, ústa a p. Krátce, jdete-li do společnosti, neopomeňte nikdy vzíti šátek svěží, úplně čistý, hladce vyžehlený; trpíte-li snad rýmou, kašlem a pod. a musíte i za těch okolností do společnosti, vezměte si raději jeden nebo dva čisté šátky do zásoby, abyste nečistotou jednoho nepřišli sami do rozpaků a neuváděli do nich jiné. Jakkoli moderní společnost nežádá, aby se kdo při používání šátku kapesního odstraňoval, předpisuje přece dobrý tón, aby se to dělo zuůsobem slušným, mírným, nikoho nevyrušujícím a neurážejícím. Jeť právě čistý k. k tomu určen, aby vykonání nutné potřeby zastřel způsobem nenápadným; všeliké roztahování šátků do plochy (jak to šňupáci zvlášť mívají ve zvyku), hlasité frkání, dlouhé otírání nosu a pod. jsou vesměs nepřístojnosti. Výkon takový, když je nutný a nelze jej oddalovati, vykonán budiž rychle, nehlasitě, nenápadně, a je-li snad při rýmě nebo kašli obtížnější, zdlouhavější, stačí obrátiti se nenápadně stranou nebo vykonati tuto potřebu příležitostně v ústraní, před vejitím do společnosti a pod. Vůbec je pravidlem slušnosti tělo své před vcházením do společnosti vyčistiti nejen povrch, nýbrž i uvnitř, takže

pak tak snadno nepřijde se do rozpaků, aby toho bylo potřebí na př. právě v okamžiku, jsme-li někomu představeni, mluvíme-li s vyšším představeným a pod. — K-y poškozují se nejvíce na okraji. Po odstřižení poškozených okrajů možno obháčkováním, připevněním jiného okraje ozdobného, aplikovaného a p. učiniti zase k. způsobilým, stojí-li jeho látka za tuto opravu.

Kapilarita je schopnost tekutin vystupovati úzkými rourkami a trhlinami do výše. Takovým způsobem vystupuje spodní voda v půdě k povrchu a zavlažuje rostliny i potravu jim přinášejíc, takže na př. můžeme mnohé rostliny dostatečně zalíti, postavíme-li květináč jen do misky vodou naplněné.

Kapilární cevy viz Vlásečnice.

Kapilární syrub, předepsaný při přípravě některých jemných nápojů, jest cukrový syrub, kořeněný výtažkem netíku, vlasu Venu-



Obr. 372. Kapraď netík (vlas Venušin), *Adiantum capillus Veneris.*

šina (*Adiantum capillus Veneris* (obr. 372.), sr. též Adiantum), v jižní Evropě domácího, u nás pak ve skleníku pěstovaného. Na 80 g kapradiny naleje se půl l vařící vody, nádoba se přikryje a nechá stát 24 hodiny v teple, načež se nálev čistým plátnem spařeným procedí do syrubu, svařeného z 1 kg cukru v půl l vody; syrub se znovu hustěji svaří, okoření ještě 1 a půl lžicí vody z oranžových květů, procedí a po vychladnutí uzavře a zapečetí v lahvích.

Kapinice viz Acacia.

Kapitál, jistina peněžitá, která nese úroky, majetek hmotný (pozemkový, domovní), který je zdrojem příjmů, a v přeneseném smyslu i majetek nehmotný (vlohy, vědomosti, vzdělání, způsobilost k práci, výsady), jehož pomocí těžíme nebo zvyšujeme potřebné prostředky existenční. Podle míry úrokové v ten který čas běžné odhadujeme (kapitalisujeme) jak majetek hmotný, tak i majetek nehmotný, tedy na př. dle získaných služebních nebo jiných příjmů (výnosu) můžeme odhadnouti výši k-u nehmotného, jejž jsme dítěti poskytli přípravou pro život, nebo naopak vypočtením vynaloženého k-u (základního) můžeme se dopočítati, jak vysoko se tento nehmotný kapitál zúročuje. Důležitý je v rodinném životě k. reservní, jímž se zajišťujeme pro případ ztrát, nemoci, úrazu, stáří, úmrtí a p. K. reservní ukládáme v podobě úspor, pojištění, pensijních příspěvků atd. — Neméně důležitý je k. sirotčí, jenž ukládá se v sirotčích pokladnách a jejž spravuje sirotčí soud; ten také povoluje z tohoto k-u výplaty dle poslední vůle, nebo také dříve dle svého uvážení, jedná-li se o nezbytné potřeby sirotka, jež jinak hrazeny býti nemohou.

Kapky, léky tekuté, po malých dávkách užívané, takže 1 g tekutiny dle její hustoty



Obr. 373. Konvička s lapačem kapek v podobě ocelového pera se ssavým polštářkem.



Obr. 374. Konvička s plechovým pouzdérkem s hubkou na výlevce.

rozděliti lze na větší množství dílců (kapek), aniž by to vážením bylo možno, na př. 1 g vody dá 16, léčivého vína 20, oleje 20—25, kopaivského balzámu, různých tinktur 25, éteru až 50 kapek; proto zvláště léky prudce účinkující v k-kách se podávají. Avšak mnohé léky se v těle hromadí (kumulují) a mohou se proto i po kapkách nahromaditi v množství větším nežli žádoucím; proto je zapotřebí i při odměřování kapek zvláštní pozornosti. Protože odměřování na k. není často dosti spolehlivé, používá se kapačky (viz t.). Některé k. jsou léky obecně rozšířenými, na př. bobkotřešňové (viz Aqua laurocerasi), opiové kapky, strychninové kapky, žaludeční kapky. Žaludeční k. viz Hořká tinktura a Hořké léky. K., které odkapují s nádob (konvic čajových, konévek kávových a p.), jsou nepříjemny, protože se jimi potřísní příbor, stůl, jeho pokrývka, někdy i oděv. Proto se opatřují takové nádoby různými lapači kapek (obr. 373. a 374.). Srovn. též Konvička.

Kapok viz Bombaxová vlna.

Kapoun, mladý kohout vykleštěný za účelem rychlejšího výkrmu. Při vyklešťování průměrně asi 10% kohoutků krní nebo i zahyne, výborně však kapounují se kohoutci domácího plemene; ztráty bývají jen následkem nešetření pravidel antiseptických. Nicméně i nejlépe provedené kapounování zarazí na čas vývoj. Vzhledem k tomu i se zřetelem na utrpení zvířete dává se přednost jednoduššímu poulardování (viz Poulard), ačkoli k. se lépe vykrmí nežli poulard. Dle Hospodyňské chirurgie

T. Jičínské kohoutci ke kapounování určení nedostanou večer před výkonem již ničeho žráti, druhého dne ráno jen několik zrnek ječného sladu, asi 10 min. v kořalce máčeného. Jedna osoba drží kohoutka naznak položeného hlavou níže, aby vnitřnosti spolehly ke hrudi a nebyly vystaveny poranění při operaci; druhá osoba, mající delší nehet na pravém ukazováku, umyje si nejprve ruce mýdlem a vodou, zvláště hledí kromě naznačeného odstraniti všechny nehty a špínu za nimi, načež ruce ještě omyje v 2% roztoku karbolovém bez mýdla. Potřebné přístroje: krátké ocelové nůžky s ostřím 4 cm dlouhým, krátká tenká jehla a hedvábné tenké nitě, přes noc v karbolové vodě uložené, se nyní vyjmou a vezme se k ruce čistá karbolová voda a vata. Osoba operující ukazovákem a prsteníkem levé ruky podchytí břišní pokožku a utvořivši z ní záhyb dle podélné osy těla, sestřihne tento, aby povstal příčný řez tak veliký, co by ukazováček prošel; kůže se ještě chvíli stisknutá podrží, aby se krvácení zmírnilo. Ukazováčkem vnikne se dovnitř k ledvinám nejdříve po levé, pak po pravé straně a najde se varle jedno i druhé, které se opatrně vyndá. Rána se pak zašije několika stehy, chvíli se na ni přikládá vata, navlhčená vodou karbolovou, načež se namaže čistým máslem nebo olejem a k-ek umístí se v čistém, karbolovou vodou desinfikovaném a chladném kurníčku; krmí se jen mlékem, druhého dne mlékem s rozmáčenou houskou, až třetího dne dostane potravu obvyklou, nenastalo-li nějaké zhoršení jeho stavu. Moderní kuchyně dává přednost kohoutkům vykrmeným dříve nežli se slípkami ve styk přišli, neboť maso jejich je chutnější, kdežto k. má maso tučnější. K úpravě nebéře se nikdy starší jednoho roku. Upravuje se kromě obyčejného pečení nebo dušení s nádivkou nebo bez ní i různými zvláštními způsoby, na př. po způsobu bažanta, pečený se požívá také s různými pikantními omáčkami, jako bylinkovou, jalovcovou, lanýžovou, ořechovou, ústřicovou a p., též se před pečením nakládá s cibulí, zeleninou a kořením v červeném víně a vodou (lák se svaří a vychladnouti nechá). Také řízky z prsíček zvlášť se upravují dušené, opékané, marinované, z drobně usekaného masa upravuje se paštika nebo i nákyp, ze zbytků upečeného k-a pořiditi možno chutnou míšeninu s omáčkou z červeného vína atd.

Kapr, naše nejdůležitější a nejhojněji požívaná ryba říční i rybničná. **K.** ř í č n í, vždy hubenější, také starší, z čistých vod nicméně vždy chutný, je-li požíván v pravý čas, t. j. ve měsících zimních, naproti tomu **k.** r y b n i č n ý z dobrých chovů, kde netrpí hladu, kde má dosti potravy, je tučnější i zmasilejší, také mladší; přímo z rybníka však zapáchá bahnem, čehož u k-a říčního není. Proto se **k.** rybničný na delší dobu dává do proudící vody v sádkách. Kde však jsou sádky napájeny vodou rybničnou, nepozbývá svého bahnitého zápachu zcela. Uloží-li se však takový **k.** zabitý přes noc do studené kaše z otrub a soli, zbaví se zápachu úplně. Také přicházejí z rybníků kapři krmení, kteří mívají pro hospodyni tu nemilou vlastnost, že nemají náležitě vyvinutých jiker ani mlíčí, na polévky oblíbených součástí drobu. Hospodyně rozeznává k-y rybničné ještě jinak. Někdy béře raději k-a h l a d k é h o (obr. 375.) nebo l y s é h o („špígl", obr. 376.), z nichž první nemá žádných nebo skoro žádných šupin, druhý pak jen tři řady šupin mívá; tito kapři hodí se dobře k vaření, zvláště rosolování a pod. úpravám, poněvadž místo šupin mají silnější, obyčejně i tučnou a dobře rosolující kůži; jindy, zejména jedná-li se o pečení nebo smažení ryby, béře se raději š u p i n á č (obr. 377.), jenž po odstranění šupin má kůži tenkou. V novější době, kdy v rybničném chovu zavedena byla i různá plemena kapří, rozeznává hospodyně i mezi těmi různé tvary dle své potřeby; jedná-li se o větší počet menších porcí, béře se nejraději starý **k.** č e s k ý (obr. 378.), jenž má tělo válcovité, ale nejdelší.

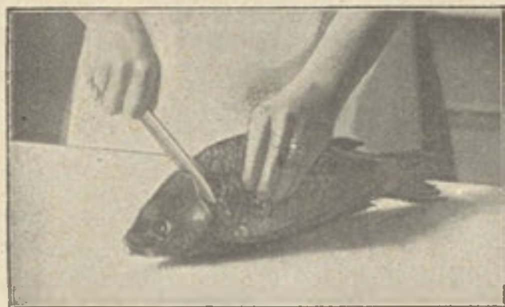

Obr. 375. Kapr hladký, třeboňský.


Obr. 376. Kapr lysý, haličský.


Obr. 377. Kapr šupináč.

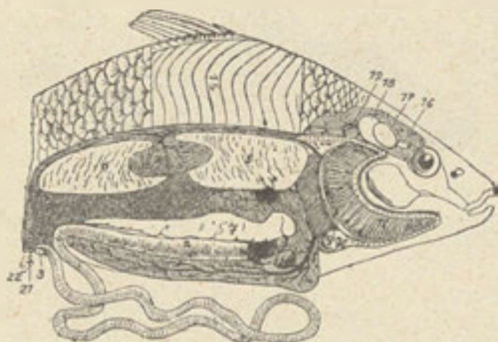

Obr. 378. Kapr říční (hladký).

Poměrně dobře vyhovuje po této stránce také **k.** **t ř e b o ň s k ý** (obr. 375.), jenž má sice již tělo kratší, ale vždy ještě nepříliš vysoké a pěkně válcovité. Neběží-li právě o naznačený účel, či spíše naopak, jedná-li se o dlouhé řízky masa a rybu zvlášť ozdobnou, vyhoví velmi dobře **k.** **h a l i č s k ý** (obr. 376.) vysokého těla se širokým hřbetem, u něhož málo užitečný ocas



Obr. 379. Jak se zabíjí kapr řezem do vazu.

obmezuje se na míru nejmenší. Tato odrůda se však málo u nás chová a zřídka sem dováží (spíš na Moravu a na Slovensko). Zato v novější době přivážejí se do našeho trhu kapři z Maďarska a Rumunska, obyčejně zboží méně kvalitní z jezer a bažin. Při koupi **k**-a, jedná-li se o rozeznání jikrnáčů od mlíčných, obyčejně se to děje mačkáním ryby. V zimě, kdy je ryba pohlavně nedospělá, je to marné trýznění a poškozování její; ryba několikrát pomačkaná snadno leká; také béře-li se při tom do ruky tak, že se prsty zatknou do očních důlků, zbytečně se tím trýzní a obchodník se poškozuje. Na jaře (v době velkonoční), kdy již ryba pohlavně dospívá, poznává se jikrnáč i mlíčník



Obr. 380. Útroby kapra (jikrnáče): 2 zažívací roura, 3 řiť, 4 játra, 14 žluč, 5, 6 měchýř, 7 slezina, 8 ledviny, 22 otvor močovodů, 23 přední srdce, 9 komora srdce, 10 násadec srdeční, 12 žábry, 15 svaly (maso), 16—19 části mozku s míchou, 20 vaječník s jikrami, 21 ústí vaječníku na venek.

již tlakem zcela nepatrným, což mu také neškodí. Je však i to zbytečné, neboť jikrnáče lze poznati podle otvoru pohlavního, bradavkovitě zduřelého, kdežto u mlíčňáka jest tento jamkovitě zatažený. **K.** tře se dle teploty panující od druhé polovice května až do června i července, v kterouž dobu, třeba nebyl zvláštnímu zákonitému hájení podroben, se nepožívá. Také ryby, na jejichž povrchu objevují se bledé bradavkovité nebo plísňovité výrůstky, jsou z požívání vyloučeny. Maso **k**-a, nejlepší od října do dubna, je vůbec jemné a dosti lehce stravitelné; masu mlíčníka dává se přednost před masem jikrnáče; zvláště jemné částky chová v sobě hlava, která se zpravidla rosoluje nebo vaří a pak rozdělá, aby se kousky masa mohly upraviti s majonézou nebo podobně. **K.** živý zabíjí se obyčejně uhozením palicí do hlavy a propíchnutím páteře ostrým nožem poblíž ocasní ploutve; pouhé uhození do hlavy je omráčení, i když se užije ostrého nástroje; tu je nejlépe uchopiti **k.** do levé ruky (třeba ručníkem obalené), provésti ř e z v a z e m (obr. 379.), ovšem jen masitou částí, aby se nezajelo do útrob a nepoškodila žluč, pak se, je-li šupináč, oškrábe, při čemž však drží se za hlavu (žaberní klapky a důlky oční), nikoli za hrdlo, kde by se mohla rozmáčknouti žluč. (Viz R y b y.) Oškrábaný se trhne; opatrně nařízne se hruď napříč a břicho podélně od řiti vzhůru tak, aby se útroby při tom nepoškodily a žlučový měchýř neroztrhl; má-li se užíti krve, třeba tuto do podstavené nádoby (obyčejně do octa, aby se nesrazila) zachytiti, za kterýmž účelem se ryba břichem dolů obrátí. Útroby se pak vyjmou a měchýř žlučový opatrně odstraní. Z útrob (obr. 380.) kromě jiker a mlíčí upotřebuje se také jater a sleziny i vzdušného měchýře. Nemá-li **k.** býti upravován v celosti, odřízne se nejprve hlava, načež se tělo dělí napříč na užší nebo širší řízky (filety) a při ocasní ploutvi poněkud delší řízek se ponechá. Kuchyňská úprava **k**-a je velmi rozmanitá. Není-li **k.** vytučnělý, obsahuje maso jeho jen 1% tuku a 21% stravitelných bílkovin kromě 77% vody; je-li tučný, obsahuje více tuků, částečně na úkor vody a jen z malé části na účet bílkovin, takže maso takové, byť i mělo bílkovin méně, má průměrně lepší hodnotu. U nás obvyklé jsou hlavně dvě úpravy: na černo a smažený, výminečně upravuje se na modro nebo vařený ve víně s vodou nebo v octě s vodou se podává s majonézou. Upravuje se však také **k.** dušený se šalotkami, kaparami a sardelemi, nebo prostě jen se sardelemi, citronem a kořením, marinuje upečen byv na másle, nebo upravuje s remouládou (**k.** mechový) ze žloutků, oleje, hořčice a koření, byv upečen na másle s kořením a petrželí a podléván vínem, také se pořizuje k vařenému omáčka z červeného vína se zachycenou jeho krví, nadívá se také sekaninou z vlastního, z kůže vybraného masa (s vejci, houskou, máslem a kořením), peče se prostě jen na másle, nebo na sardelovém másle, s nádivkou z mlíčí, ryb a sardelí peče se také na rožni, nebo podléván při pečení smetanou upravuje se s omáčkou smetanovou, také se před pečením může protýkati slaninou, upravuje se i s paprikou, křenovou, cibulovou a polskou omáčkou a p., dusí se také v krvi nebo v pivě, rosoluje atd. — Chce-li si hospodyně na př. v dubnu, kdy je **k.** ještě chutný, ucho-

vati jej pro květen až červenec, rozkrájí jej na řízky, tyto řádně nasolí a opepří i upeče na másle s usekanou cibulkou, složí je pak do hrnce kamenného; hlavy a ocasy uvaří zvlášť ve vodě s octem a vínem (na 1 l vody $^1/_2$ l slabého bílého vína a $^1/_4$ l octa), bobkovým listem, pepřem, novým kořením, trochou soli a nakrájeným citronem; dobře odpěněný a zcezený odvar smíchá s 20—25 g rozpuštěné želatiny, va` to dobré $^1/_4$ hod., zčistí a na rybu s hořčicí složenou procedí. Když to náležitě zrosolovatělo, naleje navrch vrstvu čistého, rozpuštěného ledvinového loje, asi 2 cm silnou. Ryba tak uschovaná může se výborně požívati s majonézou nebo remouládou. Viz též K a p ř í m l í č í.

Kapr zlatý, odrůda kapra obecného (var. *auratus*, jap. higoi) stejně jako **k.** i t ř í b r n ý (bělošupinatý, jap. shirogoi) je otužlá, vytrvalá rybka akvarií a zahradních nádrží. Na jaře kupované rybky bývají často z cesty zachladlé a brzy hynou. Vlivem vody a teploty nízké barva se mění někdy v modrou a zelenou. Také jsou odrůdy černě skvrnité (bekko). V mělkých, prohřátých, částečně rostlinstvem zarostlých vodách mohou dospělé ryby přivedeny býti do tření. I malý kapr obecný v akvariu dobře se drží. (Viz též K a r á s e k.)

Kapradiny jsou tajnosnubné, většinou ozdobnými vějíři se honosící rostliny, které v přírodě až na malé výjimky rostou ve vlhkém stínu, kterého také vyžadují při svém pěstování. Proto v suchém vzduchu obytných místností daří se po nějaký čas jen nejotužilejší, jako jsou *Aspidium bulbiferum, Belangeria coriacea, Pteris serrulata, cretica* a p. Něžné *Adiantum* nevydrží dlouho; některé z našich domácích druhů rodu *Pteris* nebo *Aspidium* (obr. 383.) lze také, nežli vyraší, i se zemí a mechem z lesa přesaditi do květníku nad akvarium nebo vedle akvaria, kde zejména, je-li vodotrysk po ruce, dosti se jim daří. Vadí tu jen přílišná hloubka obyčejných květináčů. Pořiznutý květináč (obr. 382.) může býti zavěšen jako váza. Ještě lepší jsou truhlíčky z lišten, drátem spojených a v mezerách mechem vyložených (obr. 381.). Cizí druhy vyžadují již výhřevny, takže lze se jimi zabývati jen, máme-li skleník mezi okny; s menší teplotou spokojují se hlavně druhy japonské, kapské a novoholandské. Některé druhy, jako *Adiantum dolabriforme* hodí se do visuté vásy, avšak i tato kapraď je výhřevná a nevydrží dlouho, zvlášť nepoprašuje-li se často vodou. Z kapradě samce (*Aspidium filix mas*, obr. 383.) připravuje se lék proti tasemnicím, často zvláště u domácích zvířat používaný, jenž i u člověka je působivý, snadno však otravu způsobuje. Používá se prášku z oddenku čerstvě sušeného, jenž kromě škrobu, cukru, silice a pryskyřice obsahuje asi 5—6% tukovité hmoty filixolinu, asi 10% zvláštního tanninu a krystalické kyseliny filixové, která proti tasemnicím bezpečně účinkuje. Prášek (u dospělých osob 5—20 g, u dětí méně) nebo výtažek z oddenku užívá se buď v mléce, nebo lépe ještě v oplatkách. Snáší se zpravidla dobře, nicméně způsobiti může otravu u lidí chorobami žaludečními nebo střevními trpících, vůbec u slabých a chorobou vysílených, zvlášť neužije-li se včas náležitého projimadla (karlovarské soli, šaratice a p.). Otrava zanechává někdy i dlouho trvalé stopy



Obr. 381. Kapradina v závěsu. Mezery mezi lištnami vyplněny mechem.



Obr. 382. Hliněný květináč přiříznutý v závěsu.



Obr. 383. Kapraď samec (*Aspidium filix mas*): *A* celá rostlina; *B* list na rub obrácený s kupkami výtrusnic; *C* mladé listy do závitku svinuté; *D* ukrojek listu s ostěrami; *E* příčný řez listem (*n* nerv, *t* výtrusnice, *os* ostěra).

nebo může při větší dávce končiti smrtí. Vyžaduje tudíž léčba tímto lékem vždy zakročení lékařského. Účinnější ještě je t. zv. „panna“, t. j. oddenek příbuzného kapského druhu *Aspidium athamanticum* (12 g ve třech dávkách po 5 min.) a severoam. druhu *Aspidium marginale* (2—8 g). Oddenek osladiče (*Polypodium vulgare*, obr. 384.), jenž roste v trhlinách vápenných skal a zdí, je sladký a platí za močopudný lék při chorobách jaterních a dně (4—10 g). Routička (*Asplenium ruta muralis*), podobně rostoucí stejně jako netík (*Adiantum*, viz t.) slouží v nálevu jako mírné projimadlo a prostředek odchrchlání podporující. Sleziník (*Asplenium scolopendrium*) platí u lidu odedávna za medicinální čaj proti tuberkulose a plynatosti. Listí kapradě orličí hasivky (*Pteris aquilina*), jehož bývají borové a vřesovinné lesy plny, je výborným cpavým materiálem do žíněnek a slamníků, také dobrým stelivem do kurníků a drůbežních ohrad (zapuzuje i hmyz). Popel



Obr. 384. Osladič obecný. *Od* oddenek, *koř* kořínky, *A* celá rostlina. *B* úkrojek listu s hromádkami výtrusnic (*ul*).

z kapradin, zadělaný s louhem na kaši a v podobě koulí na vzduchu usušený je dobrou náhražkou za mýdlo; prádlo nevyžaduje velkého máchání ani modření. Pro akvarium (viz t.) a terrarium hodí se *Azolla*, *Salvinia*, pro alpinum (viz t.), zvláště *Blechnum*, *Polypodium* (*Pol. glaucum* i pro pokoj), *Pteris*, *Polystichum*, *Struthiopteris*, *Dryopteris*, *Phegopteris*. **K.**, které by častěji měly býti pěstovány za okny k severu a východu obrácenými (zvláště odrůdy *Athyrium filix femina*), lze vypěstovati z výtrusů, které samy z výtrusnic na papír vypadají a sejí se řídce na kousky rašeliny 1—2 cm tlusté a 10 cm široké, jež se dříve v horké vodě vláhou nasytily a pak oseté položí do misek, v nichž se od spoda vodou zavlhčují. Při teplotě 20—25° C vyklíčí výtrusy ve stínu


Obr. 385. Parohovitá kapradina (*Platycerium Stemeria*) v korkovém košíčku vypěstovaná.

za 2—4 týdny. Rostlinky se pak několikrát přepichují do písčité směsi vřesovky a listovky; teplota se znenáhla snižuje. Přísada hlinité drnovky a kousků dřevěného uhlí pomáhá udržeti náležitou vlhkost. Z cizozemských kapské, novoholandské (do kytic výborné druhy rodu *Allosurus*), středoamerické a japonské druhy nutno přezimovati při + 6° C, při čemž nesmějí kořeny nikdy zaschnouti. Jemnější tropické druhy pěstují se jen ve skleníku v zimě při ne více nežli + 19° C, v létě za hojného postřikování. Pro pokoj se hodí zvláště převislé druhy (do visuté vázy) *Davalhia bullata* a *Polypodium Reinwardtii*, zvláště vytrvalé jsou v pokoji **k.** parohovité (*Platycerium*), které mívají listy 1½—1¾ m dlouhé, krásná *Pteris flagellata*, bohatá *Nephrolepis Whitmani*.

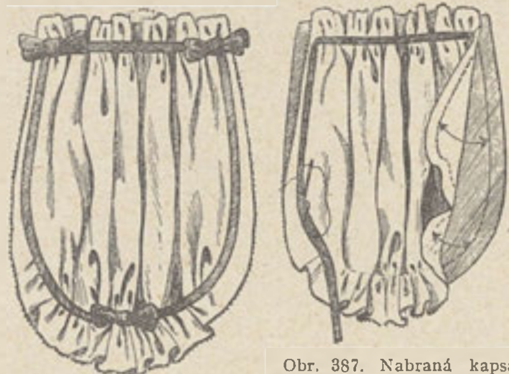
Kaprlata viz Kapary.

Kaproun (*Amia calva*), skelnošupinatá ryba americká, v menších exemplářích chovaná v akvariích při 16° C, kde se i tře od května a jikry klade do jamek. Sameček v době tření krásně září. Je to dravec, jenž ničím nepohrdá.

Kapří mlíčí platí za zvláštní lahůdku, které jemná kuchyně používá za přísadu do míšenin různého druhu. Mlíčí k tomu cíli se vypírá dříve ve vodě, několikrát vyměněné (takto vypraného používá se přímo do rybí polévky) a povaří se pak v mírně osolené vodě. Takto uvařeného používá se k přípravě napodobených ústřic (se strouhanou houskou a parmezánským sýrem),

chutná míšenina upravuje se z něho se žampiony a šalotkami, také se smaží nebo s máslem, houskou a žloutky poskytuje chutný závarek do polévky.

Kapsa, pytlík, obyčejně čtyřhranný, někdy na dolních rozích zaoblený, který byv zvlášť ušit všívá se naposled do otvorů ve svrchním oděvu vystřižených a obroubených. Volí se k tomu vždy látka pevnější, křížová podšívková, klot, perkál a pod. V teplých oděvech zimních bývá to i sukno nebo jiná teplá a měkká



Obr. 386. Hotová kapsa.

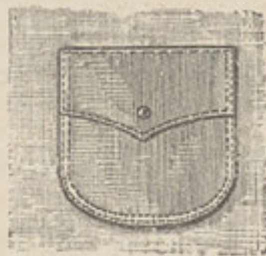
Obr. 387. Nabraná kapsa hotoví se na papírovém tvaru.

látka. K. do ženských sukní přistřihovala se dříve s prodlouženým jazykem. Umístění její do širších sukní nečiní obtíží, do úzkých je dosti nesnadné, do moderních nemožné, do hladkých nelze vzadu vůbec žádné k-sy všíti. Upravují se proto nyní malé, volně posazené kapsičky, které řasné sukni pěkně se přizpůsobují (obr. 386.). Okraje kapesní mají strojovou ažurovou obrubu. Kapsa k nabírání určená střihne se z dvojité látky s přídavkem na šev. Potom se obrys přenese kličkováním a na každém kapsovém dílu se zevní okraj zastehuje. Díly dají se do závodu, kde se ažury provádějí, s podotknutím, aby ažura provedena byla v zastehované čáře. Hotová ažura se prostřihne (obr. 387.). Potom přiloží se druhý díl střihu na kus silnějšího papíru a střihne s přídavkem na šev základní tvar, na němž se kapsa až k našití na zástěrku nebo do podšívky připravuje. Pro tvar střihový jest při dílu 2. směrodatná zaokrouhlená čára na dolním okraji. — Podle značek na střihu naberou se kapsy a nastehují na základní tvar z papíru. Při tom musí kličkované a nabírané linie přesně ležeti na liniích papírového tvaru.



Obr. 388. Okraj kapsy zakončen prostřiženým švem ažurovým.

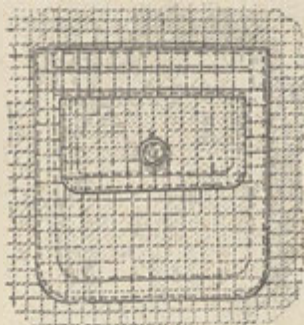
Viz šipky (obr. 387.). Konečně na hotovou k-su do spodu našije se pásek a protáhne se guma. Poslední prací jest našití kapsy spárané s papírového tvaru na zástěru, při čemž horní otvor zůstane otevřený. — K-y kabátové se hrubě módou nemění. V zásadě se podšívka a vrchní látka na třech stranách, tojest na obou příčných a dolní podélné, lícní stranou k líci sestehovaná, obrátí a úzce vedle kraje prošije. Potom střihne se k. z dvojité podšívky, ½ cm delší klopka, asi 10 cm dlouhá; vrchní díl podšívkový jest však o 2 cm kratší než spodní. Tento dolní, delší díl spojí se s volným okrajem klopky a našije k. i patka nad označeným kapesním zástřihem na přední díl, takže lícní strana klopky leží na lícní straně kabátu. K dolnímu okraji kapesního zástřihu našije se horní, kratší díl k-sy, pokrytý 3 cm širokým pruhem vrchní látky, čáry mezi šitím se zastřihnou, na příčných stranách poněkud nastřihnou (obr. 390.) a kapsa s našitým látkovým dílem vtáhne zástřihem dovnitř. Okraje se čistě zastehují a po lícní straně prošijí (obr. 391.), při tom vede se šití strojem zároveň nad kapesní klopkou, aby lépe přiléhala; nato se kapsa pojistí malými obšitými poutky. Okraj kapsy dosud volný (obr. 392.) připošije se po rubové straně na pruh látkový, kapsa sešije a hotová pečlivě vyžehlí. K-sy u vest jsou náprsní a dolní; ony bývají asi 10 cm dlouhé, tyto dosahují až k dolnímu okraji vesty: rozstřihne se rozparek a sešije horní okraj zadní poloviny kapsy s horním okrajem rozparku (obr. 394.); k dolnímu okraji rozparku připojí se nejprve obráceným švem patka z vrchní látky a pak se přední polovina kapsy, zároveň za podšívku sloužící, našije přes úzce založenou patku dvěma čarami. Úzké strany patky našijí



Obr. 389. Klopka kapsy kabátové. 11 cm široká 5 a půl cm vys. nahoru zúžena.

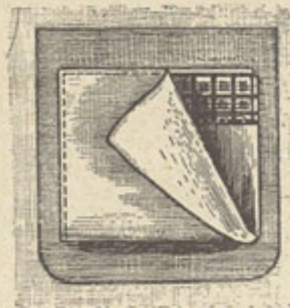


Obr. 390. Kapsa zástřihem se vtáhne dovnitř.

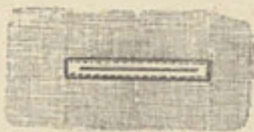


Obr. 391. Kapsa pro pláště a svrchníky.

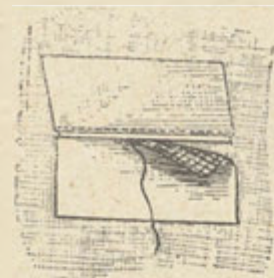
se dvojitě na vestu až naposledy; kapsy dolní při prošívání okraje dolního připevní se spolu. K-sy u vesty, v nichž se hodinky nosí, dobře je zabezpečiti proti vytrhávání, proti poškozování hodinek, proti zlodějům nebo ztrátě. Vše to je velice snadné, když hned u nového oděvu všije se dovnitř podšívka ze srnčí jirchy a opatří okraj kapsičky stiskacím knoflíkem. K-sy dětských oděvů nejsou s to dlouho vzdorovati všemu tomu, co děti do nich nastrkají, a brzy jsou proto proděravěny. Při tom však bývají kapsy často úžasně zamazány a do zamazaných strkají zas děti jídlo, které pojídají. Aby se tomu zabránilo, je výhodno udělati si několik zásobních kapes z pevné prací látky, jež se dovnitř kapes stiskacími knoflíčky mohou upevniti a dle potřeby vystřídati a vyprati (obr 396.). Tak může dítě míti vždy kapsu čistou, v níž se i kapesník čistým déle uchová; tím se také zabrání udržování a přenášení zárodků rýmy, které v nečistých kapsách se dlouho udržují; a nejen rýmy, i jiných nakažlivých chorob jako chřipky, zánětu mandlí, záškrtu a p.



Obr. 392. Volný okraj kapsy se připošije.



Obr. 393 Okraj jednoduché vsazené kapsy.



Obr. 394. Sešití horního okraje zadní poloviny kapsy s hor. obr. rozparku.



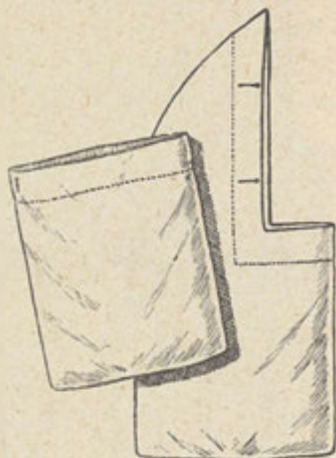
Obr. 395. Spojení patky s dolním okrajem rozparku.

Kapsář, neozdobná kabelka nebo kapsa zevně na oděvu připevněná (za pasem zavěšená) na hrubší předměty: klíče, drobné peníze, známky a pod.

Kapuce viz K á p ě.

Kapucín: 1. Čilý, oblíbený h o l u b, jehož chov dosti dobře se daří, s hlavičkou, která nese širokou chocholku t. zv. mušli (obr. 397.). 2. Ú l v č e l í, dvoják nebo troják, v němž jednotlivá včelstva oddělena jsou jen mřížkou, takže včelstva mající stejnou vůni a teplotu svorně ve společném medníku pracují.

Kapucínka zove se likér, jehož základ tvoří 233 g kůry citronové a tolikéž pomerančové, 316 g svěžího celeru, 233 g skořice, 50 g feuyklu, 32 g kmínu a tolikéž muškátu, 26 g jalovce a rovněž tolik kubeb, kardamomu i ředkvového semene, což vše po 8 dní digeruje se 10 litry lihu 90°, pak vylisuje, tekutina rozředí se 8 litry vody a přisladí 3·5 kg cukru, zfiltruje a uloží v lahvích.



Obr. 396. Kapsy, jež se mohou práti.



Obr. 397. Holub kapucín.

Kapusta, odrůda zelna (*Brassica oleracea*), která dlouholetou kulturou přeměněna v celou řadu různých tvarů, jež jsou nejrozšířenějšími zeleninami pěstovanými. Množství těchto tvarů lze shrnouti ve dvě skupiny. 1. K. z e l n á, původní divoká rostlina (*Brassica oleracea*), pobřeží středozemního a anglického, dala přepěstováním kromě k-ty p r a v é také b r u k e v, k a d e ř á v e k, k v ě t á k, p r o k o l i c i, k-tu pupencovou čili z e l n í č e k, z e l í k r a v s k é a z e l í (viz t. jednotlivě). Z těchto odrůd spadá pod vlastní název k-ty: 1) K a p u s t a p r a v á neboli h l a v a t á, také k e l zvaná (*Brassica oleracea sabauda*) má krátký košťál a na něm více méně tuhou, uzavřenou hlávku

z listů kadeřavých, bublinatých nebo svraskalých. Z velkého množství raných, prostředních a pozdních odrůd, jež také někdy dle cizích jmen jako virsing, savojské zelí a j. se označují, hodí se některé i k rychlení (vídeňská); rané jsou zejména svatojanka (obr. 398.), kapucínka, erfurtská žlutozelená (obr. 399.) nebo erfurtská raná. Prostředně rané jsou erfurtská non plus ultra, ulmská Viktoria, pozdní zejména Vertus, největší červená delikátní, pozdní ulmská. K. pravá žádá si půdu svěží, hlubokou, vápnem bohatou, hlinitou nebo písčitohlinitou, ale s propustným spodkem a silně vyhnojenou a důkladně nakypřenou. Rané druhy vypěstujeme v pařeništi, pozdní na záhonech a sazeničky pak rozsazujeme od dubna do července na 30—40 (pozdní a velké na 50—60) cm vzdálenosti. Vzrůst možno povzbuditi hnojením na list ledkem nebo rozředěnou močůvkou; avšak ledkem pohnojená bývá tuhá a peprná, špatně vařlivá, kdežto po močůvce podržuje chuť sladkou a jest jemná, nedřevnatá. Sklízí se ještě téhož léta jako jednoletá; ponechá-li se přes zimu, v druhém roce vykvétá. — Tato výborná zelenina bývá u nás jen jednostranně používána jako vařená nebo dušená příloha k masu nebo přísada do polévky. Při tom i úprava kuchyňská pokulhává, takže vznikají i žaludeční a střevní katary, při nejmenším nepříjemné nadýmání, což zejména se dostavuje, když hotová krmě se přihřívá. Nemá se proto k. stavěti na oheň ve studené vodě znenáhla ohřívané, nýbrž nejprve na 5 min. pařiti ve vařící vodě a pak rovněž přistaviti ve vařící vodě s trochou soli a dusiti tak dlouho, až všecky částky úplně změknou. Vaří-li se k. nebo dusí s větším množstvím vody, stane se nezáživnou. K. jest především zelenina polévková. K tomu cíli nebo i jako příloha k masitým krmím dusí se na másle, také na jemném hovězím loji, při čemž se nezřídka používá k podlití kromě obyčejné polévky i šťav nebo omáček z masa, které s k-tou má býti podáno, tedy na př. omáčky z koroptví (se šunkou dušených) a p., nebo se také přímo s masem dusí. Jako zvláštní samostatná krmě požívá se však k. nadívaná, kdež místo vyňatých srdíček s sebou se dusí masová, na př. telecí nebo drůbková kašovina (dělává se to také tak pohodlněji, že se kašovina s kapustou ve střídavých vrstvách navrstvuje do mísy a pak zalitá smetanou a jíškou s mlékem gratinuje (opéká). Toho způsobu jsou také sekané pečeně (fašírované), kapustou proložené. Srdečka spařená vařící vodou, obalená vejcem a houskou se také smaží, pak zalejí smetanou a v troubě zapekou. Může se do nich také zasypati drobně usekaná šunka. Polévky kapustové jsou velmi živné a zastanou i polévku z masa; 10 min. vařená k. zhruba usekaná dusí se krátko v omastku, v němž byla cibulka do hněda usmažena; zahustí se moukou, doleje vodou a vaří ½ hod. Před podáním na stůl přidá se usekaná petrželka (může býti i pór, celer, mrkev, do měkka odušené houby) a závarek ze 100 g brynzy nebo tvarohu, špetky soli (libo-li, špetky majoránu) s rozkloktaným vejcem, jenž se ve vymaštěné nádobě v troubě nechá ztuhnouti, pak vyklopí a rozkrájí na koláčky. Místo sýrového závarku možno dáti i kroupy nebo na koláčky nakrájené uzené párky nebo se dovaří s nakrájenými bramborkami. K. je zelenina zdravá, lehce stravitelná, která při 87 proc. průměrné vody obsahuje 3·3 proc. bílkovin, 0·71 proc. cukru, 6·02 proc. uhlohydrátů a 1·64 proc. solí, z nichž je nejvíce drasla (0·45), vápna (0·35) a sodíku (0·16). U hlávkové žádáme si vždy pevných, pěkně sevřených hlávek; měkké hlávky bývají uvnitř housenkou vyžírány, což i zevně podle tmavého trusu na obalových listech bývá patrno. V létě, když nám jí hojně naroste, můžeme si zachovati výbornou a levnou zásobu pro zimu sušením. Rozkrájí se na čtvrtky a vykrájejí z ní košťály a silná žebra, načež se zelenina 5 minut paří a rozloží na lísky, kdež se tři hodiny při teplotě 90° C suší. Byla-li dobře usušena, zachová vnější listy svěže zelené, vnitřní žlutobílé. Při upotřebení se dříve lehce spaří. Napadnou-li nám k-tu dřepčíci (mušky), poléváme ji odvarem pelyňku (také stačí pelyněk ve vodě 12 hod. máčeti), nebo ji zrána časně poprašujeme vápnem. Housenky nám sebere nejlépe drůbež, a pe-



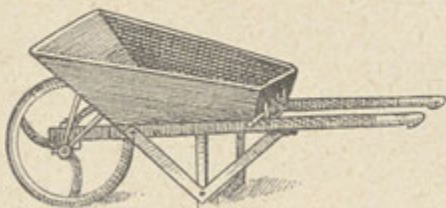
Obr. 398. Kapusta pravá, svatojanka.



Obr. 399. Kapusta erfurtská žlutozelená.

lyněk je také dobrý prostředek, napadnou-li k-tu mšice. — 2. K. čínská (*Brassica chinensis, petoni, pakchoi*), jejíž listy upravují se jako zelenina a žebra jako květák, poskytuje výbornou špenátovou zeleninu, lepší chuti nežli špenát. Sazeničky možno vypěstovati v pařeništi, zcela dobře také na záhonech a vysazují se pak v květnu na záhony ve vzájemné vzdálenosti 50—60 cm. Vyžaduje až do sklizně hojného zalévání, jinak není třeba žádného zvláštního ošetření. — 3. K. zimní, jarmuz viz Kadeřávek. — 4. K. bulvatá viz Brukev. — 5. K. zelná viz Zelí. — 6. K. kravská viz Zelí kravské. — 7. K. pupencová viz Zelníček.

Kára je malé, obyčejně jedno- nebo dvoukolové vozidlo, které v domácím hospodářství



Obr. 400. Kára s překlopnou korbou.

je často potřebné. V domácí zahrádce jednokolová k. (trakař) nejlépe s překlopnou korbou (obr. 400.), která může býti prohloubena, je-li dvoukolová, mezi obě kola, nebo může býti korba pro převážení pevných věcí (květin v květináčích a pod.) nahrazena korbou truhlíkovou, podle potřeby i ze dvou truhlíků s podporami složenou, poslouží při rozvážení mrvy, písku, země a p. Kde se v domácnosti větší zásoby skládají v pytlech, bednách a pod., usnadní velice dopravu dvoukolová k. (obr. 401.), zařízená k nadzvednutí břemene od země, takže není nebezpečí, aby si zaměstnaný při tom ublížil.



Obr. 401. Kára dvoukolová sklopná.

Zvláštní k-ry jsou zařízeny na rozvážení hnojůvky po zahradě s válcovitou nádobou mezi dvěma koly nebo mezi vojnicemi jednoho kolečka umístěnou.

Karafa (obr. 402.), sklenice nebo malá váza s rozšířeným hrdlem a zúženým krkem, v níž pěstují se nad vodou některé cibulovité rostliny, na př. hyacinty. Někdy i dvě neb tři k-fy ozdobně spolu se spojují. Cibule zasahují do vody jen spodním koncem svým a staví se na podložku dřevěnou, nikoli zděnou neb kovovou, která by vodu chladila, s počátku na místo tmavé, aby se kořeny náležitě vyvinuly. Voda se obnoví, jen když se kalí; v tom případě se cibule opatrně nazvedne, voda odleje a nahradí jinou téže teploty, jakou má okolní vzduch. Je-li nutno květinu podepříti, zastrčí se do k-fy hůlka a na tuto upevní drátěný kroužek, kterým se květina obemkne. Nejlepší doba sázení cibul do karaf jest říjen





Obr. 402. Karafa čili cibulnice, vlevo s nasazeným hyacintem.

a listopad, a nejlépe hodí se voda pramenitá, kterou stačí obnovovati vždy za 2 až 3 týdny; doporučovaných solí a jiných přísad netřeba jí přidávati. Přenesením ze stínu a chladna do teplé a světlé místnosti nejlépe v prosinci počíná rychlení do květu; čím světlejší je stanoviště, tím lépe vykvetou květy, jimž třeba za příznivého počasí i svěžího vzduchu dopřáti.

Karafiát zove se pěstovaný druh hvozdíku (viz t.), jenž je oblíbenou záhonkovou i květináčovou květinou. Z několika druhů pěstováním získalo se obrovské množství odrůd tvarem i barvou květů a květních plátků, druhdy i velikostí květů odlišných; zvláště to platí o nejrozšířenějším druhu, z jižní Evropy přivezeném, *Dianthus caryophyllaeus*, z něhož pocházejí proslulé naše k-y klatovské (obr. 403.) (vznikly sprašováním květů původního druhu pylem květů, vypěstovaných ze semene francouzského), jichž samých jen známo je přes 300 sort. Z jiných druhů častěji se pěstuje k. bradatý (*Dianthus barbatus*, obr. 404.), hojně se pěstuje zvláště v plnokvětých odrůdách k. čínský (*D. chinensis*), z domácích druhů vonný hvozdík pyšný (*D. superbus*), zvlášť na skaliska vhodný, z něhož pochází také horský k. převislý, výborný do visuté vázy nebo na předokní (obr. 405.). Pro květináč sejeme semeno od dubna do července do květníků nebo studeného pařeniště do živné i kypré půdy zahradní; květníky stavíme však na vlažné místo. Semenáčky přepichované na podzim přesazujeme do květináčů, v nichž na jasném místě bez mrazu se přezimují a častěji provětrávají. Z jara přesazujeme je do větších květináčů s dobrou pařištní prstí a dobře odvodňovaných. Takové

sazeničky lze v tu dobu také koupiti. Hlavní podmínkou zdaru jejich je dostatek vzduchu; stonky pečlivě přivazujeme ke kolíkům. — Tak zv. remontující k-y hodí se výborně



Obr. 403. Klatovské karafiáty.

pro květ v zimě. Přesazují se k tomu účelu na podzim do květníků do kypré dobré půdy a třeba je stavěti na vzdušné, světlé místo. — Markétky kvetou ještě téhož léta, byly-li



Obr. 404. Karafiát bradatý (*Dianthus barbatus*).

v březnu zasety; tyto se těm, kdo karafiáty pro pokoj ze semene pěstovati chtějí, nejlépe doporučují. — Čínské k-y sice nevoní, jsou však pro zdobný svůj květ velice oblíbeny. Zasety v březnu neb dubnu kvetou ještě téhož léta od července do září. Skotské



Obr. 405. Horský převislý karafiát.

k-y peřité (*Dianthus plumarius scoticus*) a *D. lacinatus mirabilis fl. pl.* (obr. 457.) jsou rovněž vděčné květiny pokojové. Velmi oblíbené jsou vídeňské zakrslíky a remontující k-y, které i v zimě kvetou a každoročně nové sorty vykazují. Pro volnou půdu zahradní sejeme semeno v květnu do pařeniště



Obr. 406. Karafiát třepenitý (*Dianthus laciniatus mirabilis fl. pl.*).

neb do hrnků vždy řídce, aby leželo jednotlivě; pokrýváme je zemí na 8 mm a sazeničky přepichované po 4 až 6 týdnech, když mají aspoň 8—10 lístků, vysazujeme v srpnu nebo září do volné půdy, kde je chráníme proti škůdcům a mrazům. Obyčejně kupujeme pro menší potřebu domácí zahrádky saze-



Obr. 407. Odnožování karafiátů olověnými kornoutky.

nice již takto vypěstované a vypěstovavše si z nich větší trsy tyto dále rozmnožujeme, což velmi snadno děje se hříženci a řízky. Hřížence děláme buď hřížením jednotlivých výhonů do půdy (viz H ř í ž e n c i) anebo zvláště v květináčích, kde by to bylo nesnadno, používáme olověných kornoutků (obr. 407.), jež se okolo odnožů zemí vyplněné upevňují a tam až do zakořenění výhonků ponechají. Velmi jednoduché je také množení nasazením většího květináče beze dna na trs po odkvětu (obr. 408.), jehož vyhony se v novém kořenáči zasypou zemí, v níž zakoření. Řízky z větších trsů děláme v srpnu a sázíme je do písčité půdy pod sklo vychladlého pařeniště, odkudž zakořeněné přesazujeme do hrnků nebo truhlíků a bezmrazně je přezimujeme. Velmi dobře se také přezimují ve sklepě zabalené zemí a mechem, kteréž balíčky uloží se do písku jako zelenina a písek jen dva- neb třikráte za zimu se skropí. Nesmí se ovšem baliti příliš vlhké. K-y zpravidla netrpí chorobami a pěstují se snadně, avšak nedostatek vzduchu nebo přílišné zalévání snadno způsobuje žloutnutí listů, podehnívání stvolů. Choulostivější, chceme-li je v zahrádce bezpečně přezimovat, vkládáme



Obr. 408. Nasazení nového kořenáče beze dna na starý.

do hrazeného písečnatého záhonu (zde možno i hřížence a řízky přezimovat); obradíme totiž záhon prkny na 10 cm do země zapuštěnými a 20 cm nad půdu vyčnívajícími, kamž počátkem září k-y přeneseme a mírně je tu zaléváme. Když nastanou podzimní deště, přikryjeme záhon prkny, aby deště jim neuškodily; je-li jedna strana ohrady vyšší, aby se prkna klásti mohla střechovitě, tím lépe. V zimě je pak nechávame přikryté a chráníme je zejména proti účinkům slunce, neboť jihnutí občasné jim nejvíce škodí; jinak nám v krytu přestojí bez újmy i dosti tuhou zimu, a kdyby i svršky pomrzly, spodky vyženou zas nové výhony.

Karafinka, skleněná láhev se zabroušenou zátkou, která v ozdobném tvaru tvoří součást příboru na olej, ocet se slánkou, pepřenkou a p.

Karagen viz L i š e j n í k i s l a n d s k ý.

Karakter viz C h a r a k t e r.

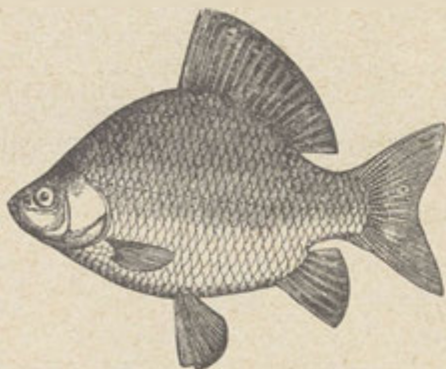
Karamel jest cukr pálený, barvy tmavě žlute až hnědé, který nebyl-li připálen, má chuť sladovitou. K různým účelům: barvení (omáček, lihovin) pokrmů i dodávání jim zvláštní příchuti (smetánkám, zmrzlinám a p.) dociluje se ho opatrným svařováním cukrového syrubu na 7. stupeň hustoty. V kuse zahřívá se pozvolna na 200—240° C, až taje, hnědne za stálého míchání; když se zbarvil kaštanově, počíná pěniti a nutno dáti pozor, aby nepřekypěl a se nepřipálil. Kypí-li bouřlivě, odstaví se na okraj plotny, pozvolna se přikape lžíce vody, na konec (na ½ kg cukru), přidá se ¹/₃ l vody a rozmíchá se s cukrem do stejnoměrné houštky. (Viz C u k r o v ý s y r u b.) Také pivo t. zv. černé děkuje za svou barvu a příchuť jen k-u. Srovn. B a r v e n í p o k r m ů.

Karamelky jsou cukrátka sklovitá, pevná buď výhradně z cukru obyčejného, karamelovaného nebo s přísadou cukru škrobového; také různobarevná nebo nebarvená, ovocnou marmeládou plněná.

Karanténa, důležité zdravotní opatření proti zavlečení nemocí nakažlivých v tom spočívající, že osoby podezřelé nemocí nebo osoby z nakaženého prostředí přicházející jistou dobu (po inkubační dobu nemoci, o kterou se jedná) zadržují se v pozorovací stanici, od styku se zdravými lidmi a kraji odloučené. Zařízení je učiněno zpravidla v takových případech úřady veřejnými, avšak v malém provádíme k-nu i v domácnosti, přicházíme-li z prostředí, kde nakažlivá choroba panuje, různě tím způsobem, že dříve nežli do styku přicházíme s dětmi nebo jinými členy rodiny, v jiné místnosti odložíme oděv, umyjeme, po případě desinfikujeme sebe i oděv, v těžších případech pak i delší dobu styku s domácími lidmi se varujeme.

Karas (*Carassius vulgaris*, obr. 409.), ryba kapru nejblíže příbuzná, těla však značně sploštělého a při tom širokého, která libuje si ve vodách stojatých, zejména v tůních starých řek; zvláště malý, zakrnělý je **k.** z v r h l ý, jenž pozná se dle černé skvrny u kořene ploutve ocasní, a protáhlejší v těle **k.** b a h n í, u nás hojnější, jenž nicméně nedosahuje nikdy značnější velikosti. Statnější jsou **k**-i ruských jezer. Přímo chycený je zpravidla pro bahenní zápach

nepoživatelný a musí býti buď v proudící vodě vyvodován nebo 24 hodiny v kaši otrubové mírně přisolené (z vody studené) přechováván. Maso má celkem řídké, málo tučné a drobnými kůstkami prostoupené. Upravuje se podobně jako kapr, nejlepší je pečený, ke kterémuž cíli



Obr. 409. Karas (*Carassius vulgaris*).

se dříve nasolený a napepřený ukládá na 1 až 2 hod. do rozsekané cibule a pak s moukou obalený na másle peče. Také před smažením je mu podobná úprava prospěšná. V Rusku jej požívají smaženého i pečeného se smetanovou omáčkou, anebo jej vaří 5—6 minut ve vodě s kouskem másla, kořením a zeleninou a z části polévky této upravují k němu koprovou omáčku.

V akvariích se chovají různé velmi úhledné odrůdy, na př.: zlatá rybka, která je



Obr. 410. Nebehledka, odrůda karasa zlatého.

zpravidla karásek, zřídka kapřík, jenž od kapra se rozezná dobře podle bezvousých pysků; její odrůda se širokou ocasní ploutví a boulovitými výstupky očními zove se nebehledka, odrůda vejčitého těla zove se maruko. Jsou to rybičky skromné, které se nesmějí — zvláště v zimě — silně krmiti, vystačí dobře i s nižší teplotou + 6° C, nesnesou však časté střídání vody různé teploty. Z jižní Evropy dovážené rybky bývají často napadeny cizopasníky.

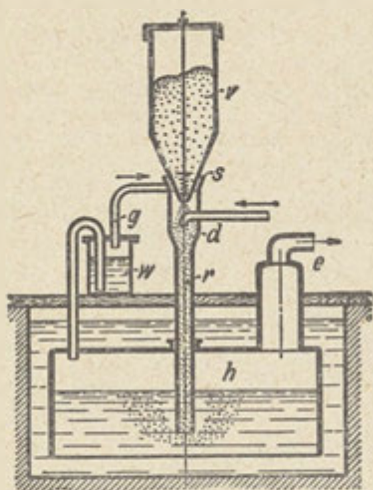
Karát, váha, kterou se odvažují drahokamy a zlato. Náš (býv. rak.) = 206·103 mg a dělí se u zlata na 12, u drahokamů na 4 grány. 24 k-y tvoří hřivnu zlata, a proto zoveme na př. zlatem 12tikarátovým takové, které obsahuje 12 k-ů zlata a 12 k-ů příměsku.

Karban, hra v karty, jest potud jen hrou a zábavou, pokud nehraje se o hmotné nebo jiné statky, v každém jiném případě není ani hrou, ani zábavou. Ale i v případě prvním platí to jen potud, pokud se provozuje nakrátko, v místnosti vzdušné; dlouhé však sezení v místnostech uzavřených, zakouřených, při pivě nebo jiných nápojích lihových může míti jen velice nepříznivý vliv na zdravotní stav těla i duše, zvláště je-li hra, třeba se nejednalo o velké výhry nebo prohry, rázu rozčilujícího. Jedná-li se při tom i o hry hazardní, t. j. takové, které jsou způsobilé hmotný stav hrajícího ohrožovati, jest k. i zákonem trestním stíhán. I v domácnostech se někdy holduje k-u. Zcela nevinné s počátku hry bývají zejména pro děti lákadlem, které je na jiné cesty snadno svádějí. Je proto lépe nezasvěcovati děti ani v nevinné hry karetní; je dost jiných her a zábav, které je lépe nahradí.

Karbanátky (bouletty) nazývány původně úhledně přikrájené kousky masa (bez kostí) telecího, vepřového nebo skopového od žebra nebo z hrudí, které ve velikosti menších koláčků upravené, naklepané a nasolené se dusí, pekou, roští a p. Obyčejně se však maso toto useká za syrova, po případě také různé maso míchá (vepřové a hovězí nebo vepřové a telecí) a vejcem a houskou obaleno smaží; také se do masa i houska v mléce máčená míchá, sekanina se různě koření, s vejci, cibulkou nebo i petrželí upravuje, maso hovězí také s masem rybím se upravuje atd. Konečně dělají se k. také z masa již pečeného a rovněž usekaného, též bez masa na př. z hub (viz Houby s masem), krupice, bramborů, rajských jablíček, luštěnin (viz též Upečenky).

Karbid vápenatý, sloučenina uhlíku s vápníkem, nabyl velké důležitosti pro osvětlování acetylénem (viz t.), neboť s vodou vyvíjí acetylén. 1 kg karbidu dává 240—290 l acetylénu. Třeba jej proto uzavírati v nádobách, do nichž voda a vlhkost nemá přístupu a také v místnostech úplně suchých a zacházeti s ním velmi opatrně, aby nevyvinoval acetylén, kterýž je plyn jedovatý a se vzduchem třaskavý. Při lámání k-u na kusy, v jakých se spotřebuje, odpadá velmi mnoho prachu (asi 5%), který, dostaneme-li jej s kusovým karbidem, je v obyčejných acetylénových aparátech nebezpečný. Zpracuje se proto v továrnách na způsob briket, které jako bengid, karbidid (viz t.) do obchodu přicházejí. Také však sestrojeny přístroje (obr. 411.), v nichž i práškovitý k. může býti v acetylén proměněn.

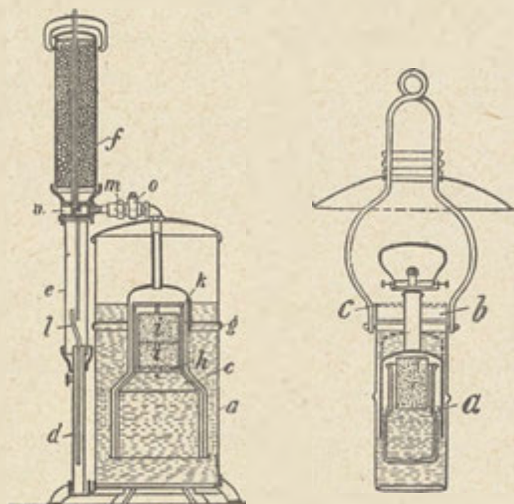
Karbidid utvořený z karbidu (viz t.) umožňuje při osvětlování vyloučení plynojemu a tím i nebezpečí výbuchu, ačkoli i k pohotovému plynojemu může karbididový přístroj



Obr. 411. Acetylénový přístroj pro práškovitý karbid: *h* nádržka, v níž se ac. vyvinuje, *c* vývod acetylénu, *r* roura spojující nádržku s jímkou karbidu *v*, *d* voda tlakem z vodovodu přiváděná, která prášek do nádržky splavuje; *g* rourka přivádějící stále skrze vodní nádržku *w* trochu acetylénu, který udržuje v rource *r* stálý tlak.

(obr. 412.) býti připojen. 2 kg karbididu dají 500 l acetylénu, čímž lze zásobiti 5 plamenů (o sv tivosti 15 svíček) o spotřebě 10 l za hodinu na 10 hodin. Jsou zařízeny i visuté lampy karbididové.

Karbol viz Karbolová kyselina.



Obr. 412. Karbididový přístroj soustavy Keller a Knappich v Augšpurku. Přístroj je 110 cm vysoký a 33 *cm* široký. Karbidová visutá lampa soustavy Keller a Knappich: *a* Vodní nádržka, *b* vyvinovač plynu, *c* nádoba na karbidid, *d* nádržka na kondens. vodu s pračkou *e* a čistič *f*.

Karbolein, tekutina černohnědá, silně po dehtu páchnoucí, která byla získána destilací z dehtu kamenouhelného a je dobrý prostředek k natírání dřeva proti rušivým vlivům ovzduší, vlhkosti plísní, hub a pod.

Karbol-glycerinové mýdlo, dobré desinfekční mýdlo na ruce, lze pořiditi z 25 d. loje, 25 d. kokosového oleje; směs zahřeje se na 75° C a zmýdelní pak 25 díly žír. louhu sodného hustoty 38° Bé, 10 d. čisté kyseliny karbolové, 10 d. glycerinu a 12½ d. lihu 90%.

Karbolin jest palivo připravené lisováním uhelného nebo rašelinového prachu, jenž byl s dehtem kamenouhelným na kaši rozmíchán, ve způsobu briket.

Karbolína jest svítivo připravené rozpuštěním naftalinu v petrolejovém éteru nebo v lehkém oleji z kamenouhelného dehtu. K svícení je zapotřebí zvláštní lampy (karboxygenové), kde spalování děje se pomocí kyslíku.

Karbolineum je výrobek továren, zabývajících se výrobou kamenouhelného dehtu; je to směs uhlovodíků a malého procenta fenolů (okysličených uhlovodíků); není to výrobek vždy stejné hodnoty (nejlepší známka Avenarius, ač dlouho podržuje svůj zápach); čím méně má fenolů a čím vyšší je teplota, při které se odpařuje, tím je lepší. Je to antiseptický nátěr na dřevo, zdivo, k impregnování povozů, sítí a p., k postřikování rostlin proti hmyzu, k natírání stromů; tuto hlavně v podobě nátěru s vápenným mlékem (3 l **k**-ea, 100 l vápenného mléka, k postřikování 1 l **k**-ea na 100 l vápenného mléka). Jen špalíry na zdech (zdi za nimi se mohou natírati), slívy a švestky tento nátěr vždy nesnášejí, také pupeny a očka nutno před tímto nátěrem šetřiti. Zato lze jím léčiti klejotok, rakoviny a pod. **K.** nedá se dobře spojovati s barvami na nátěry barevné; co se nabízí jako „barevné **k.**“, není skutečné karbolineum.

Karbolová kyselina, fenol, benzofenol, (prostě také karbol), hlavní součástka těžkých dehtových olejů kamenouhelných, přichází v malém množství také v moči býložravců i v moči lidské. Destilací uvedených olejů při 180 až 220° získá se v podobě žlutohnědé tekutiny s 30—80% **k**-vé **k**-ny, která se hodí jen k desinfekci záchodů a pod. účelům. Čistá jest hmota pevná, složená z beztvárných jehlicovitých krystalků, která na vzduchu pohlcuje vlhkost a rozplývá se v tekutou hmotu, jež červená až hnědne, jinak rozpouští se asi v patnáctinásobném množství vody, vůbec pak v lihu, glycerinu, éteru a olejích mastných. Takové roztoky působí na ústrojí velmi prudce, srážejí bílkoviny, způsobují zardění i rychlé odumírání kůže, rovněž na sliznicích silné dráždění, záněty a odumření, dráždí a ochrnují ústředí nervová, zeslabují činnost srdce, dráždí ledviny, jimiž se rychle vylučují (moč je olivově zelená až hnědá), způsobují obrnu dýchání, klesání tělesné teploty atd. Je tudíž **k. k.** jedem, s nímž nutno velmi opatrně zacházeti; naproti tomu v silném zředění jako **k.** voda v roztoku 1—2% má blahodárné účinky antiseptické zabraňujíc hnilobnému rozkladu, obmezujíc hnisání a překážejíc bez pečně nákaze ran. Ovšem i tato zředěná **k. k.** nepozbývá své jedovatosti pro jemnější ústrojí,

zejména vnitřní sliznice, nemá proto ani ve zředěném roztoku býti upotřebována k vnitřním manipulacím (kloktání, vyplachování úst jen v 1%), kde je nebezpečí, že by mohla býti polknuta nebo sliznicemi vstřebána. Nebudiž zapomínáno, že i povrchem kůže se vstřebává a v ústrojí nahromaděna způsobiti může i ve zředěných roztocích příliš hojně a často užívaných otravy, na př. zesnětivění kůže a pod. Pro domácí lékárnu stačí proto roztok 1%, po případě dle předpisu lékařského pořídí se roztok 2%, avšak roztoky takové slouží jen k vymývání ran, nikoli na obkladky a k pod. účelům a nutno je přechovávati opatrně, aby se zejména dětem nedostaly do rukou anebo nepřihodil se omyl, že by místo jiného léku byly vypity. Vnitřně je největší dávka v pilulkách 0·01—0·1 g při abnormálních kvasných pochodech v žaludku a střevech. S glycerinem se pojí až do 10%, s vaselinem, lanolinem na karbolové masti do 3%. Prudké účinky k-vé k-ny mírní se znamenitě přísadou kafru, takže směs 1 dílu k-vé k-ny s 1 dílem kafru nemá účinků leptavých a dráždivých a způsobuje rychlé zajizve í otevřených, krvácejících ran. K. voda 1—3% slouží k desinfekci příbytků (k omývání dřevěných částí, rozprašování), nemocnic, záchodů atd. Desinfekční síla se zvyšuje přísadou ½% kyseliny solné nebo 1% kyseliny vinné. V roztoku alkoholovém nebo jako karbolový olej nepůsobí. Voda 1—2% k vymývání ran, vyplachování dělohy, k napájení vaty, mulu a p., k obvazování ran a pod. Otrava silná končívá rychle smrtí za prudkých křečovitých příznaků, skleslosti sil, omámení, dech je chroptivý, tep rychlý a slabý, končetiny chladnou, kůže bledne; zvracení nelze vyvolati ani davidly, ani polehtáním čípku. Lehčí případy počínají bolením hlavy s pocity opojení nebo rozčilení i závrati; zvracení dostavuje se samo, teplota klesá, tep je slabý; nebyla-li otrava značnější, odchází jed z těla rychle močí bez dalších následků. Při větší otravě k-vou k-nou nutno vyčerpati žaludek, vyplachovati jej stejnými díly vody a octa, vyvolati zvracení, protijedem je vápenné mléko, kafrový olej najednou 100 g sole, sírany, účinek mírní led.

Karbolová vata, všude v lékárnách a obchodech drogistických pohotová v dobře uzavřených balíčcích, slouží k obvazování a vymývání otevřených ran, i dlužno ji uschovávati tak, aby se nezaprášila.

Karbolové mýdlo (srovn. K a r b o l-g l y c e r i n o v é m ý d l o) nabízí se v obchodě jako toaletní mýdlo desinfekční; obsahuje až 5% kyseliny karbolové, jest tudíž preparát dosti silný, jehož třeba užívati opatrně.

Karbolový mul, t. j. mul, napuštěný roztokem karbolovým a určený k ošetřování ran stejně jako karbolovou kyselinou mírně napuštěná vata.

Karbonisace, k a r b o n o v á n í je postup lučebný, kterým z vlny vylučují se lučebnou cestou vegetabilní součástky, kterých nelze odstraniti mechanicky. Takové příměsky se buď tekutými nebo plynnými kyselinami zničí, pak tlakem nebo tlučením promění v prach, jenž se vyklepe.

Karborundum, karbid siliciový, vyráběný v elektrických pecích (v Nov. Benátkách) z koksu a písku, je hmota neobyčejně tvrdá (9·5°, mezi tvrdostí safíru a démantu), které se používá k výrobě brusů a brousků, které pracují 3—4krát lépe nežli korundové čili smirkové, k výrobě brusičského papíru, jako hladicího prostředku při výrobě nástrojů, kromě toho ještě mnohonásobně v průmyslu ocelářském na místě ferrosilicia, v hrnčířství a při leštění žuly, k hlazení bisquitových výrobků porculánových, při výrobě podešví atd. Srovn. B r o u s e k, C a r b o n a d o a S i l i t. Podařilo se získati i k. bezbarvý průhledný, jehož lom světla předstihuje i lom světla démantu.

Karbunkl viz N e ž i t a U h l á k.

Karburování, karburace jest pochod, kterým zesiluje se topivost plynů svítivých tím, že se v nich nahromaďuje větší množství uhlíku (přimíšením těžších uhlovodíků). Prosycením vzduchu uhlovodíky vzniká svítivý i topivý v z d u c h o p l y n (viz t.).

Karcinom viz R a k o v i n a.

Kardamom je koření jemné a vděčné, ale velmi účinné, kterého se proto jen v malých dávkách používá do jemných pečiv, marcipánů, likérů a pod. Také malá přísada do některých marinád je vděčná. Je semeno a semenný obal několika zázvorovitých rostlin (*Amomum, Zingiberaceae*). Nejčastěji přichází u nás v obchodu k. m a l a b a r s k ý čili m a l ý a c e y l o n s k ý čili d l o u h ý, kromě toho také k u l a t ý. Kulatý pochází z druhu *Amomum cardamomum* a chuť jeho upomíná na kafr a pro kuchyni se nehodí. Malabarský, malý k. je z druhu *Elletaria cardamomum* (obr. 13.); zpravidla dováží se plod 1·5 2 cm dlouhý, barvy jasně žluté nebo žlutohnědé nebo semena 2 až 3 mm dlouhá, nepravidelně hranatá. Má aromatickou, kořenitou chuť, obsahuje 4—8% éterického a 10% tučného oleje. Ceylonský pochází jen z jiného



Obr. 413. Kardamom (*Elletaria cardamomum*). Rostlina celá, květ, plod (celý a rozříznutý) a semenný obal.

druhu téhož rodu (*Elletaria major*), chuť a vůně jeho je však méně aromatická. Účinnou látkou je těkavý éterický olej, jenž z rozloupaných plodů nebo tlučených semen snadno vyprchá.

Kardialgie viz Křeče žaludeční.

Kardinál: 1. Zpěvný pták americký z čeledi pěnkav, často v kleci chovaný; je skvěle červený a zpěv jeho na svobodě velebený není v kleci zvlášť příjemně. — 2. Posilující nápoj, pro který platí celá řada předpisů. Obyčejně se pořizuje tím způsobem, že bílé víno nechá se delší dobu státi na kůře pomerančové (na př. 3 l vína, kůra 3 pomerančů a $^{5}/_{8}$ kg cukru); nápoj scedí se po 24 hod. Místo obyčejných pomerančů béře se také jemně sloupnutá kůra 1 hořkého pomeranče, víno nechá se státi jen 8—10 hodin a přislazuje se 200 g cukru. Také možno kůru 3 pomerančů otříti o ½ kg cukru v kusech, nacediti na tento šťávu z nich a na to nalíti láhev bílého vína, nebo oloupati tři pomeranče, odjádrovati je a posypati cukrem, po hodině pak zalíti 3 lahvemi bílého a 1 lahví červeného vína. Také se nápoj při ledu chladí nebo se místo pomerančů užije ananasu (viz t.). — 3. Barvivo červené, jež složeno je hlavně z fuksinu s různými látkami smíšeného.

Kardinálská tresť k přípravě chladivých limonád pořídí se ze sušené kůry pomerančové, ananasové nebo curaçaové, jíž $^{1}/_{8}$ l poleje se vařící vodou a přikryje se; po nějaké době se voda sleje, masité součástky kůry se odstraní, zbytek žluté slupky se useká a vloží do láhve s 33 g nezralých, roztlučených pomerančů, 4 g skořice, 2 g hřebíčku, 2 g muškátu, naleje se na vše arak, tak aby se obsah láhve mohl protřepávati; láhev uzavře se mokrým měchýřem, jenž se propíchá, postaví se do tepla nebo na výsluní a obsah její se po 8 dní denně protřepává, načež se šatem procedí a hutná jeho součást vylisuje.

Kardobenedikt jest léčivý bodlák (*Carduus benedictus*), z něhož se dílem dužnatého listu s úspěchem používá k přikládání na těžce hojivé vředy, dílem nálevu vodného (na 33 g rozkrájených listů půl litru vody nechá se půl hod. státi), jehož se denně píti může 2—4krát po koflíku, proti slabostem žaludečním, zácpě, zahlenovatění cest dýchacích a p. Jest z té příčiny často také součástí různých kapek. V zahradě je květinou ozdobnou.

Kardy, také španělské nebo nepravé artičoky zvané, jsou stonky a žebra listů velkého bodláku *Cynara cardunculus* (obr. 414.), rostliny velice dekorativní, která se snadno v každé živné zahradní půdě pěstuje. Žeber lze upotřebiti od září, je však nutno je dříve dobře vybíliti, aby nebyla hořká; k tomu cíli se celé rostliny i s kořeny z půdy vyjmou, slamou obalí a do sypké, suché půdy zahrabou, kde zůstanou 14 dní až 3 neděle, načež žebra čepelů a košťálů zbavená jako jemná zelenina se upotřebují. Před vlastní úpravou se několikrát spařují vodou a hned zas ochlazují vodou studenou i požívají se: 1. dušené v polévce na měkko, kořeněné při tom solí a cayennským pepřem (mírnou paprikou) a dodušují se s jíškou a sklenkou sherry; 2. opékané, t. j. odušené v polévce na měkko skládají se do ohnivzdorné mísy máslem vymazané a prosypávají strouhaným sýrem parmezánským; zalejí se pak omáčkou připravenou z polévky, v níž se dusily, s jíškou, solí, pepřem a citronovou šťavou,



Obr. 414. Kardy tourské sklizené (při upotřebení třepenité čepele listů se odstraní).

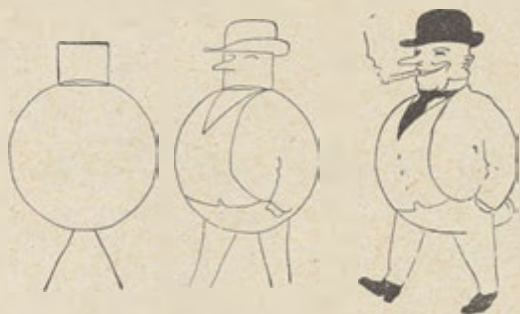
zasypanou hustou vrstvou strouhané housky, potrousí kousky másla a v troubě na třínožce do zlatova se opekou; 3. smažené, ke kterémuž účelu se jen spařují a pak ve vodě na měkko uvaří (lépe v páře dusí), osuší a obalené mlékem a strouhanou houskou smaží se na másle. Konečně také se vaří ve vodě, pak v plátně solí posypaném se otrou, aby se odstranila hruběji vláknitá pokožka, a dusí se pak dlouho na másle se silným bouillonem, cibulkou a nakrájenou šunkou. Omáčka z nich se na konec zapraží a okoření pepřem a citronovou šťavou. Také se z nich dělá kašovina k masitým krmím. Srovn. Artyčok.

Karet vykládání je bohužel stále ještě věc, na kterou mnoho žen věří a stává se obětí očividných podvodů. **K. v.** může býti zábavou třeba pro jedinou osobu osamělou, ale stále jen hrou, nikoli prostředkem nějakého proroctví (Viz Patience).

Karfiol viz Květák.

Karikatury, kresby, obrázky, masky a p., které původní tvary zkreslují, buď aby některou nápadnou vlastnost předmětu, člověka, zvířete přehnáním učinily nápadnou, nebo ji či celek učinily směšným. Šť. D. přinesl v roč. IX. a XIV. zajímavé karikatury zvířat, kde na př. příznačné vlastnosti dvou druhů v jedno se spojují a nejen kresbou, nýbrž i jménem vyznačují (obr. 416.), také podal zábavný návod jak jednoduchými čarami se **k.** kreslí (obr. 415.)

Karkulka, pokrývka hlavy pro nemluvně, bývá buď krajková, která se i hotová kupuje, nebo háčkovaná, pletená, šitá, která se po domácku může dobře vyrobiti. Pravidlem jest,



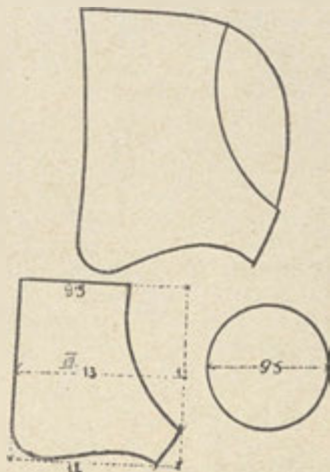
Obr. 415. Postup zábavného kreslení karikatury.

aby neměla hrubě vyvstávajících švů nebo jiných výstupků, které by dítě tlačily. Střih může býti různý. Obyčejný (obr. 417.) je zvlášť jednoduchý. Sestavení viděti z celkového



Obr. 416. Žabochroust. Karikatura vzniklá spojením karakteru žáby (hlava a tělo) a chrousta (krovky).

obrázku, jenž i sešití naznačuje. V původní velikosti šířka celková činí 12 a půl cm. Přední okraj se dokola zaobroubí a opatří dole tkalounky k zavázání, po případě zdobí se kra-



Obr. 417. Obyčejný střih karkulky s okrouhlým dýnkem·

ječkou, nebo se i vyšívá; dýnko bývá prosté, nebo se vyšije i také jen zdobí růžicí z barevných, hedvábných vázanek.

Karle, velká modravě červená slíva více méně kulatá s hořkou slupkou, která v selských sadech často se pěstuje, také „němec" se zove. Nehodí se než na povidla a k sušení.

Karlovarská sůl, získaná odpařením vřídelní vody karlovarské, obsahuje léčivé součástky této a rozpuštěna opět ve vlažné vodě nahrazuje aspoň částečně vodu vřídelní, aspoň co se týká jejích účinků projímavých. Sůl práškovitá zasluhuje přednosti před krystalovanou pro stejnoměrné složení i svou stálost. Přidáním cukru vyrábějí se z ní v ř í d e l n í p a s t i l k y. Také se přidává do karlovarského vřídelního mýdla, jež tvoří přísadu koupelí. Též se vyrábí umělá její náhražka z 9 dílů soli kuchyňské, 18 dílů čisté sody, 22 dílů bezvodého síranu sodného a 1 dílu síranu draselného, 6 g této směsi v 1 l vlažné vody poskytuje dobré projímadlo, ač přirozené soli nenahradí.

Karlovarská voda, prýštící v Karlových Varech ze 16 pramenů, jest voda alkalicko-salinicko-muriatická různé teploty (od 35·2° až 72·5° C), která obsahuje v 1 l 1·2 g síranu a 1 g chloridu sodného (graniontů 1·6 natria, 0·6 chloru, 2·0 hydrokarbonátu a 5·5 g jiných součástí); tento lučebný substrát sám není vlastním elementem léčebným, nýbrž jde tu o souhrn iontů (viz t.), solí velmi dokonale disociovaných s radiovými prvky a nízkým osmotickým tlakem, což vše k platnosti přichází jen při požívání na místě. Kromě uvedených lučebných součástí jsou tu ještě látky, které, byť jich bylo málo, mají jakostí svou význam stejně důležitý, jako na př. uhličitany alkalických zemin (0·5 g v l), síran draselný, železo, lithium, fluor, kyselina křemičitá (7 ctg v l), kyselina uhličitá (až 500 cm³ v l v pramenech s nižší teplotou). Radioaktivita slabší nežli v Jáchymově (600) je nestejná, na př. u pramene Mlýnského 30, Bernardova 60 Macheových jednotek, avšak to nutno posuzovati ve spojení s ostatními vlastnostmi vody. Účinek je mírně projímavý a močopudný, který ani při dlouhém užívání nevyvolává zánětlivé změny na sliznici střevní; zřejmý je vliv na sekreci žaludku a slinivky břišní a jater, pohyb střev, alkalisaci krve. Voda se pije na lačný život (400—600 g i více dle lékařského předpisu) po 3—6 týdnů u pramene. Léčí se tak choroby zažívacího ústrojí a s ním spojených cest žlučových i choroby pocházející z poruch výměny látek (chronické katary střevní a žaludeční, habituelní zácpa, cukrová úplavice, žlučové kaménky, vředy peptické a dvanácterníkové, kyselost krve, otylost, dna, kaménky ledvi ové, zánět močového měchýře, zduření jater, žlučníku a zánět žlučového měchýře a žloutenka.) Jen lékař může určiti, hodí-li se ten který případ k léčbě karlovarské.

Karlovarské oplatky viz O p l a t k y.

Karlovarské suchary viz S u c h a r y.

Karlovy Vary jako lázně se 16 minerálními prameny (viz K a r l o v a r s k á v o d a); jsou vypraveny pěti lázeňskými domy s koupelemi vřídelními, uhličitými, kyselkovými, rašelinnými, parními, horkovzdušnými, elektrosvětelnými, ústavy vodoléčebnými, radiovou stanicí,

švédským tělocvikem, masáží, osvětlováním paprsky Roentgenovými a lampami křemíkovými (horské slunce).

Karlův Pramen (Karlsbrunn) na vých. úpatí Praděda (1490 m) ve Slezsku, ve výši 783 m (1 hod. povozem od stanice Vrbna nebo Malé Morávky, 1½ hodiny od Bruntálu), je lázeňská kolonie s četnými vilami a domky (309 bytů s 530 lůžky), zařízenými též pro klimatický pobyt zimní a sport lyžařský. Láz. dům s vodoléčbou, dietetická kuchyně, léčba syrovátkou.

Karmelitka (karmelitská voda) je účinný prostředek proti nadýmání a obtížím z toho pocházejícím. Lze si ji připraviti jako nálev 200 g lihu a ½ l malinové vody na 600 g melisy, 132 g svěží citronové kůry, 33 g hřebíčku, 33 g skořice, 100 g muškátu a 100 g anděliky. Nechá se to státi v teple nebo na slunci 72 hodin a pak scedí. Béře se kávová lžička za den 2—3krát.

Karmín červený, šarlatové barvivo, jež k účelům kuchyňským poskytuje košenila (viz t.), která také slouží k přípravě výborných lakových barev. **K.** hnědý jest umbra, změněná louhem žíravým; **k.** indigový (srov. Indigo) je modrá sůl, která se získá sodou z roztoku indiga v dýmavé kyselině solné. **K.** žlutý připravuje se ze žlutých dřev.

Karmoisinové zbarvení jest takové, při němž zřetelně nevystupuje ani karmín, ani modř, ani jejich fialová směs. Látky barví se k tomu účelu nejprve na červeno, pak na modro.

Karnaubský vosk, látka, jíž vypocují listy brasilské palmy voskové (*Copernicia cerifera*), dováží se do Evropy z již. Ameriky a používá místo vosku včelího, s nímž se často i mísí, k výrobě svící se stearinem, krémů na obuv, také k výrobě mýdla, nepromokavého papíru a jiným účelům. Nálevu z kořenů téže palmy používá se jako léku močopudného a krev čistícího.

Karneol jest červená odrůda chalcedonu; jeho krvavě červená barva přechází do voskově žluté nebo červenohnědé, zřídka je pruhovaný, poloprůsvitný nebo prosvitavý a voskově lesklý. Méně pěkná barva se v mírně horké písečné lázni dá zlepšiti. Klenotníci rozeznávají mužský **k.** tmavočervený, ženský světle červený, do žluta zahrávající, sarder, hnědý do barvy pomerančové nebo žluté přecházející, sardonyx, kde hnědé vrstvy střídají se s bílými, karneolový onyx, kde krvavě červené pruhy střídají se s bílými, a karneolový beryl běložlutý. Brousí se v tabulkách okrouhlých, oválných nebo mnohoúhelných, jimž se na povrchu dává také brus schodovitý; karneolového onyxu používá se k řezání gemm, jaké velmi jemné přicházejí z Indie a také proslulé intaglie a gemmy (viz t.) starověku jsou z **k**-u.

Karotka je malá odrůda mrkve (viz t.), na dolním konci tupě ukončená; některé odrůdy jsou i velmi zkrácené (obr. 418.), jiné pak dlouhé, válcovité (obr. 419.). Vyznačují se vždy jemnější chutí nežli mrkev dlouhá a hodí se i k ranému pěstování. Pro jemnější chuť docházejí i hojnějšího upotřebení; vzhledem k tomu, že jsou i menší, nakládají se do sklenic a sterilisují. Berou se k tomu malé **k**-ky, které se omyjí, ovaří ve vodě, do které se přidalo něco sody (15 g na 1 l vody), pak se scedí voda a otírají se suchým utěrákem; ušetří se škra-



Obr. 418. Karotka raná červená krátká (holandská). Obr. 419. Karotka dlouhá červená (bez srdíčka) tupá.

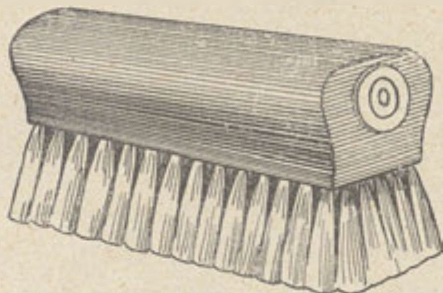
bání, pokožka se sloupne a **k**-ky podrží tvar i barvu; po utření se opláchnou ve studené vodě, uloží do sklenice, zalijí slabě slanou vodou a sterilisují 2 hodiny. Z nich se nejraději upravuje polévka z ukrouhaných s cibulí a šunkou na másle dušených, kteráž dušenina se vaří 1—5/4 hod. s vodou, dle potřeby přisolí, opepří a podá s osmaženou houskou. Nejchutnější jsou dušené na másle nebo po vlámsku po dušení 20 minut trvajícím zalévané zvolna omáčkou ze smetany s přídavkem šťávy z karotek, se žloutky ukloktané, v níž se jen prohřívati mají.

Kartáč, nástroj k čištění, mytí, oprašování, hlazení, leštění předmětů nejrůznějších. Má proto rozmanitý tvar a je také z rozmanitých látek zhotoven: z flanelu, drátu, peří, brků, trávy, slámy rýžové, štětin, chlupů jezevčích nebo žíní koňských. Dle účelu řídí se i volba materiálu a celková úprava. Po té stránce dlužno uvésti:

Kartáče dobytčí, pro domácnost zejména **k.** na psa a kočky, zvláště důležité k udržování čistoty za sucha, když zvířata koupání nesnesou. Kromě **k**-ů z tuhých a nízkých štětin je k tomu účelu dobrý **k.** Sprattův (obr. 420.), jenž je opatřen navrchu pouzdrem, v němž je uložen antiseptický prášek, jenž mezi štětinami propadá.

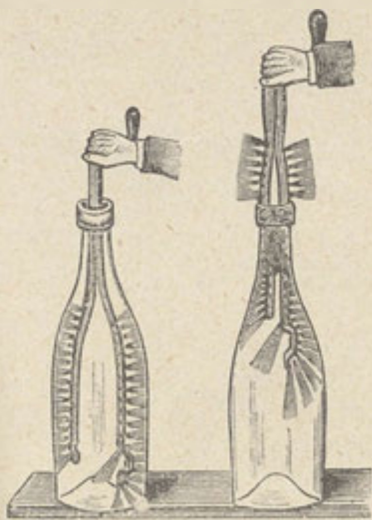
Kartáče lahvové jsou buď jednoduché kartáčky o dlouhé rukojeti, nebo dvojité s pružnými rukojeťmi, které se při procházení hrdlem láhve stlačí a uvnitř opět rozepnou, takže se stěny dokonale vyčistí (obr. 421.). Místo nich používáme často štětky (viz t.).

Kartáče lešticí na podlahy, linolea a p. jsou buď ploché se širokým dřevem a nízkými černými, tvrdými štětinami, které jsou opatřeny řemenem, aby se mohly obouti na ruku nebo



Obr. 420. Sprattův kartáč na psy s nádržkou pro antiseptický prášek.

nohu; berou se i dva na obě nohy a podlaha se leští pohyby na způsob bruslení; nebo jsou válcovité s dlouhou rukojetí (obr. 422.), která válcem snadno pohybuje; válec může býti také vyměněn, aby se mohla podlaha měkčím kartáčem mýti, nebo tvrdším drhnouti. K tomu účelu jsou také seřízeny k-e čtyřhranné (obr. 423.), jež vyplniti možno ocelovými pilinami k čištění podlah parketových, a na které možno nasaditi lešticí kartáč štětinový i hladicí plsťový (pat. Dückhart v Hanavě).

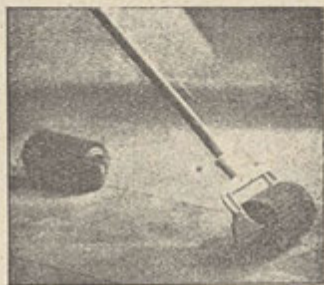


Obr. 421. Automatické kartáče k čištění lahví.

Kartáče mechanické k čištění podlah, koberců atd. viz Smeták.

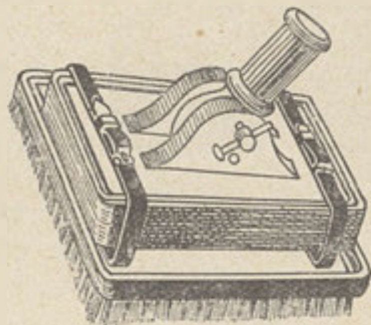
Kartáče mycí a prací na podlahy, nádoby, prádlo a p. jsou k. rýžové, které se také nahrazují kartáči z různých travných stébel i obyčejné slámy. Tvrdých nemá se používati na prádlo, které jimi mnoho trpí.

Kartáče obuvní jsou vždy trojího druhu. Hrubší k odstranění bláta, malé k natírání leštidlem, krémem nebo lakem; místo těchto možno užíti také hadříku, zaječí nožičky a pod.; konečně pak lešticí; tyto mají býti měkké, nejlépe žíňové (možno užíti také žíní z ohonů hovězího dobytka) a vždy dobře suché; proto



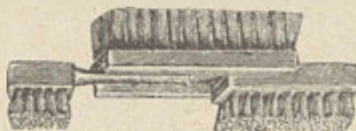
Obr. 422. Lešticí kartáč válcovitý.

je třeba také čas od času dobře vyprati v čisté vodě, vystříkati a vysušiti. Na cesty pořizují se skládací garnitury takových tří k-ů (obr. 424.). Zdokonalený je kartáč Kraby-Boussacův (obr. 425.): V niklovém rámci,



Obr. 423. Universální kartáč podlahový „dreadnought", pat. Dückhart.

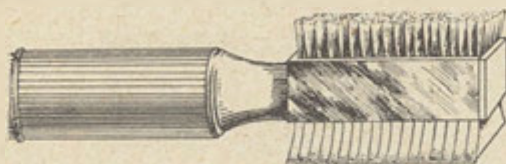
opatřeném dutou rukovětí, v níž uložen kartáček na roztírání krému, sevřeny jsou dva kartáče. Jeden obyčejný, jemný na přípravné čištění obuvi, druhý složený ze samých čtverců plstěných 5 mm tlustých. Bota očistí se kartá-



Obr. 424. Garnitura (sesouvací) kartáčů k cídění bot.

čem, namaže druhým z rukověti vyňatým a tře plstěným, který chemickou cestou tak je upraven, že obuvi dodá lesku. Na jemnou obuv k oprašování a leštění pořizují se z vlny a pod. materiálu. Po domácku můžeme takový kartáč poříditi ze silné lepenky nebo z prkénka, které se provrtá několika řadami děr. Těmito děrami se protahují svazečky vlny anebo jiného po-

dobného materiálu, které se na vrchní straně prkénka přitahují na pevný motouz nebo šňůrku (obr. 426 *a*). Na povrch se pak přes šňůrky přiklíží jiné prkénko nebo svršek ze starého kartáče (obr. 426. *b*). Na konec se



Obr. 425. Nový kartáč na boty.

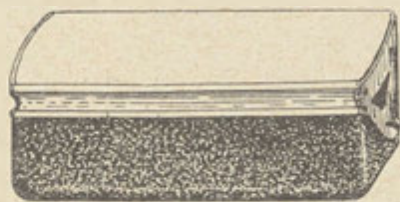
mohou dolní konce vaziva kratčeji postřihnouti a zarovnati (obr. 426. *b*). K leštění poslouží dobře i starý, již nezpůsobilý kartáč, potáhnou-li se jeho štětiny starou, nepotřebnou vlněnou punčochou.

Kartáče oděvní nemají nikdy býti příliš ostré; hlavní váha při čištění oděvu klade se na dokonalé jeho vyklepání, vymnutí a p., kartáč jest určen jen k tomu, aby prach vyklepaný sebral; proto zvlášť na jemnější oděv berou se jen **k.** zcela měkké, na aksamit, plyš a p. hlavně lamové nebo **k.** flanelové, sametové a plyšové (obr. 428. a 429.), kterýchž používá se také na jemnou obuv. **K.** na oděv je radno bráti s sebou i na cesty a hodí se k tomu nejlépe





Obr. 426. Kartáče sametové.



Obr. 427. Kartáč plyšový.

skřínkový, kde štětiny do vnitra se mohou zatáhnouti (obr. 428.).

Kartáče stromové k očišťování kmenů a větví od lišejníků, mechu a p. cizopasníků jsou



Obr. 428. Kartáč šatní zasouvací.

z ocelového tenčího nebo silnějšího drátu. Takových **k**-ů se používá také k čištění a leštění kovů, k vymývání plechových van a kovových nádob a p. U kuchyňského nádobí třeba dáti pozor, neboť tyto kartáče odlučují drobnohledné kovové střepiny, které potravou mohou se dostati do těla; byly již přistiženy v jazyku, mandlích a hrdle, kde způsobily nepříjemné záněty.



Kartáče toaletní jsou buď obyčejné kartáče z bílých hustých štětin, jež prostě zastávají žínku; jsou buď bez rukojeti nebo s delší nebo prohnutou rukojetí (obr. 431.), aby se dosáhlo na záda a p., anebo jsou kaučukové, opatřené řemínkem pro ruku a velice způsobilé k masáži (obr. 433.); nebo jsou to **k.** s p r c h o v é, opatřené spojením s vodovodem, jímž přitékající voda buď prostě mezi štětinami protéká (kartáč Schimlerův, obr. 434.), nebo do jednotlivých skupin štětinek vyúsťuje (obr. 435.)



Obr. 429. Kartáč na opra-šování a leštění jemné obuvi.

Kartáče vlasové pořizují se ploché, řídké z ostrých štětin, aby spíše účinkovaly jako husté hřebeny, by i půda vlasová se vyčistila a masáží podrobila, nebo jsou to husté **k.** válcové, jakých používají kadeřníci k vyčištění vlasů od nejdrobnějších prvků. V obojím případě jsou tyto **k.** snadným prostředkem k přenášení chorob, cizopasníky způsobených. Má proto také i v rodině toho býti dbáno (viz K a r t á č ů č i š t ě n í).



Obr. 430. Kartáč stromový na větve.



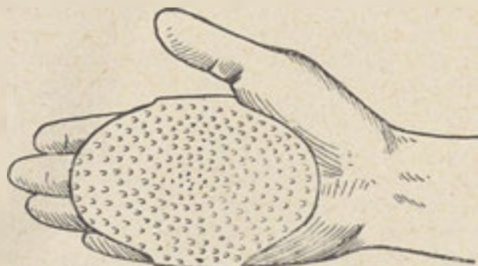
Obr. 431. Kartáč stromový špičatý do paždí větví.

Kartáček zubní je nutný přístroj denní toalety chrupu. Nemá býti nikdy příliš tvrdý, aby jím netrpěl povrch zubů, ani příliš měkký, by nedostačil svému úkolu; také formou má přiléhati k obline chrupu, je proto do středu prohloubený a je lepší, má-li rukojeť kolmo napříč své osy (obr. 437.) nežli v jejím prodloužení a čistí-li se jím zuby po délce a nikoli napříč. Nový **k. z.**, nežli ho po prvé upotřebíme, uložíme na několik hodin do měkké vody, aby štětiny změkly a poněkud nabobtnaly a tím lépe pak v otvorech, jimiž jsou protaženy, se držely (nevypadávaly). Štětiny nabudou své pravé



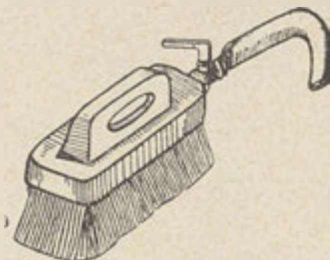
Obr. 432. Kartáč na kmen.

pružnosti teprve po delším upotřebení (asi za 4 týdny), proto se při koupi vždy spíše kupuje kartáček tvrdší. Je ovšem důležito, aby vždy před upotřebením byl na ¼—½ hod. vložen



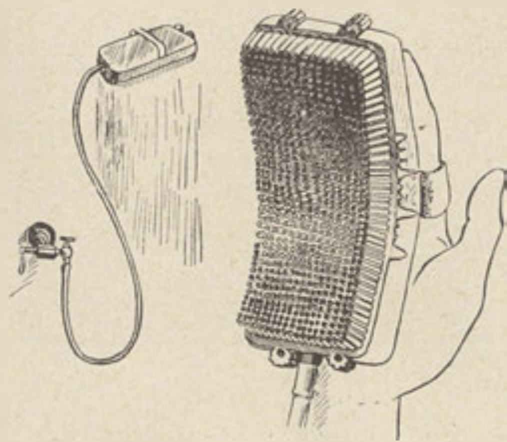
Obr. 433. Kartáč kaučukový k masáži.

do vody a po upotřebení aby byl vyprán v roztoku sody nebo lépe 10% roztokem formaldehydu a pak ve vodě čisté vymáchán, náležitě osáknut nebo čistým suchým šatem vysu-



Obr. 434. Koupací kartáč Schimlerův.

šen a kolmo do prázdné nádobky (držadlem dolů) postaven, lépe ještě zvoncem přiklopen; nemá býti přechováván ani ve vodě ani v uzavřené krabici. Levné kartáčky mívají štětiny



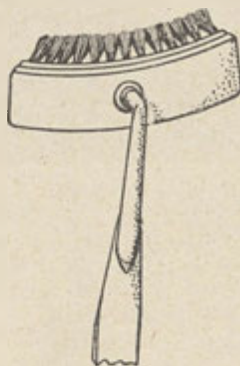
Obr. 435. Sprchový kartáč.

zaklížené a ty pak stálým máčením se uvolní a vypadávají. Po delším upotřebení každá štětina **k**-u stává se očkovací jehlicí, která zákeřně útočí na zdraví. Nebudiž proto **k. z.** používán dlouho. Nejrychleji nahrazují **k**-čky **z.** afričtí Negrové, kteří je pořizují z třepivého dřeva Adansonií a proto brzy zahazují.



Obr. 436. Kartáč k mytí těla s rovnou nebo prohnutou rukojetí.

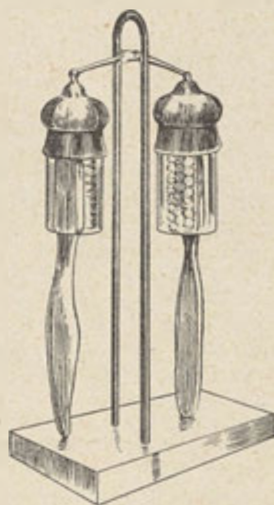
Kartáčky toaletní malé příručné na vousy a vlasy mají vždy býti uzavírány v pouzdru, aby nepřišly ve styk s nečistotou a nakažlivinami. Na nehty dělají se **k.** o jediné řadě štětinových svazečků; lépe je však nehty stříhati, pak válečkem, srnčí jirchou potaženým očistiti a uhladiti.



Obr. 437. Moderní zubní kartáček k čištění zubů ve směru kolmém.

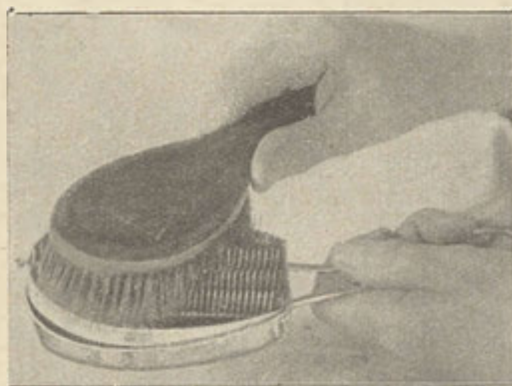
Kartáčnictví a š t ě t k á ř s t v í, živnost dobře i ženě přístupná, hlavně pro jemnější z ciziny dovážené zboží (kartáčky zubní a kosmetické, jemné štětce a p.). Vyučení v dílně 3—4 roky s návštěvou řemesl. školy. Prakse v cizoz. dílnách žádoucí. Pro slepce uč. oddělení v ústavu Klárově v Praze nahrazuje průkaz učebný z dílny i vysvědčení tovaryšské.

Kartáčů čištění se často zanedbává a vznikají z toho nepozorovaně škody zdravotní. Zvláště to platí o **k**-ích vlasových, které se nejlépe čistí na poniklovaných hřebíncích, pod nimiž se nalézá pouzdro na prach (obr. 489.). Používá-li se k tomu obyčejných hřebenů, kazí se tyto i kartáče. Po vyčištění za sucha vymáchají se ve čpavku a pak v čisté vodě. Desinfekční čištění se provádí roztokem sody; jemné lupy se od-



Obr. 438. Uschování zubních kartáčků po upotřebení pod zvonci.

straní zatřením žloutku, který se po uschnutí vydrolí. Také se dobře čistí, namačká-li se mezi štětiny horká polosuchá kaše z otrub nebo mouky, za hodinu pak vyklepe a kartáč na čisticím hřebínku pročeše nebo dva kartáče trou proti sobě. Nejsou-li po vyprání dosti tuhé, mohou se vložiti do silnějšího roztoku kamence. **K.**, které jsou určeny k práci za sucha, je také nejlépe čistiti za sucha; vody dlužno se varovati a užíti jí jen, když nelze se vyhnouti, jsou-li příliš špinavé. Také při cídění oděvu, nutno-li užíti nějaké tekutiny, budiž touto

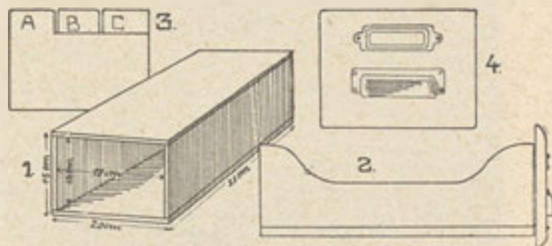


Obr. 439. Poniklovaný čistič na kartáče.

čištěno nejprve vatou, v plátně balenou, a pak teprve kartáčem, aby se ho dotklo jen vlhko. Musíme-li kartáč čistiti vodou, budiž nejprve použito jen studené vody, protože teplá voda změkčuje štětiny a kartáč kazí. Nejlépe je postupovati takto: vytírati kartáč horkými, suchými otrubami, které špínu dobře berou. Také t. zv. mandlové otruby výborně se osvědčují. Kartáč nemá býti nikdy kladen na dřevo, nýbrž vždy na štětiny. Nemají-li kartáče oděvní oděv špiniti, musí se často čistiti. Nejlépe, když po každém upotřebení přidržíme kus čistého papíru přes hranu stolu a pak kartáčem přes tento papír jezdíme tak dlouho, pokud špiní. Tak se udrží kartáč dlouho čistý, takže teprve vždy po delší době ukáže se potřeba proprati jej mýdlem a vodou.

Kartářství, výroba hracích karet je živnost konces. (zák. z 15./IV. 1881 č. 43 ř. z. rak. a prov. nařízení k němu ze 27./X. 1881 č. 127 ř. z.). Koncesí, svolí-li k tomu finanční úřad zemský, propůjčí úřad polit. jen pro místo, kde je úřad kolkový a finančí okres. řed. Nežádá se zvláštního průkazu. Nicméně vyučení v závodě 3—4 roky nebo v odboru pro knižní a ilustr. průmysl na státní grafické škole. Žádost dle § 5 uvedeného zákona.

Karton: 1. výrobek lisovaný z několika vrstev tenkého papíru kliženého, mazem škrobovým slepeného. Místo bílého používá se také barevných papírů, nebo aspoň 1—2 svrchní vrstvy z barevného papíru se pořídí. Podle toho, z kolika vrstev je **k.** složen, rozeznávají se jeho čísla a řídí se cena i upotřebení. Tenké **k**-y hodí se velmi dobře k vyřezávání drobných předmětů, kreseb a pod. pro cvik dítek, tužších **k**-ů používáme k podlepování obrazů, fotografií, z nejsilnějších dělají se obruby. Z prostředně silných děláme také krabičky či tvořítka na různé cukroviny, pečiva, paštičky a p., schránky na různé suché věci, používáme jich na různé vzorníky a vzorce atd. Mnohé japonské zboží lakové jest jen z **k**-u pečlivě lisovaného a dobrým pokostem opatřeného. Hrubší **k**-y slouží k výrobě krabic pro dopravu lehčího zboží. — 2. Krabice z kartonu nebo z lepenky vyrobená. Výrobou se zabývá ve velkém kartonážnictví, které vyrábí *a*) **k**-y pouze složené, které bez lepení a sešívání rychle se zhotoví; *b*) **k**-y lepené a sešívané (obyčejně drátem); *c*) **k.** s l é v a n é beze švů a lepení, jichž výrobu zahájila akc. spol. Emballo.



Obr. 440. Kartotéka: 1. Zevní skřínka, do níž hladce musí zapadati zásuvka. 2. Postranice zásuvky. 3. Pořadatel ze silnějšího kartonu; je jich potřebí 25, z nichž 9 má nástavce vlevo, osm ve středu a osm vpravo. Ve středu každého nástavce je abecední písmena, tak aby vždy šly za sebou tři kartonky: jeden s nástavcem vlevo, druhý s nástavcem uprostřed, třetí s nástavcem vpravo a stejně i u následujících tří atd. 4. Předek zásuvky.

Kartonážnictví, výroba krabic jednoduchých i ozdobných, provozuje se ve spojení s knihařstvím nebo jako živnost samostatná. Tovární soutěž může utlačiti ruční výrobu jednoduchých krabic, nikoli však ozdobných, zvláště spojí-li se s touto výroba papírových krajek a ozdob. Vyučení jako při knihařství (viz t.).

Kartotéka, skřínka, v níž se soustavně (abecedně) srovnávají dopisnice, pohlednice, dopisy, fotografie, katalogové lístky, adresní lístky, výstřižky atd. Takové **k**-ky lze koupiti,

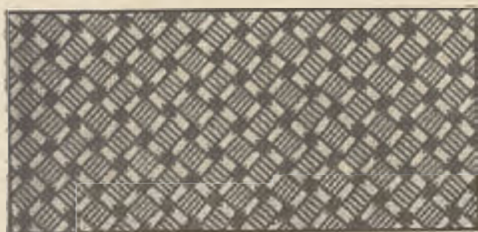


Obr. 441. Kartoun košilový (bílý s modrým).

ale i po domácku zhotoviti dle obr. 440. (Srovn. K a t a l o g l í s t k o v ý.)

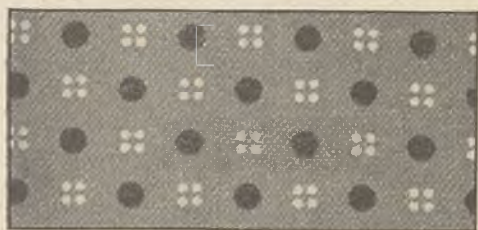
Kartoun (*cotton, cottonade, cloth, kattun*) je hladká, bavlněná tkanina, původně ze surové příze hustě, plátnovitě tkaná. V užším běžném smyslu jsou to bavlněné tkaniny s plátnovou vazbou z prostředně silné příze surové a v kuse

bělené. Takových bílých **k**-ů používá se časem i na prádlo, podšívky (ze silnější příze) a nebílených i na lodní plachty. Pravidelně však bílé **k**-y kupují továrny, které se zabývají jejich barvením a potiskováním, kterýž obor



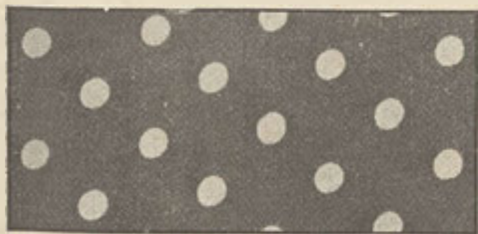
Obr. 442. Kartoun šatový (červený vzorek).

dospěl na vysoký stupeň dokonalosti. Barvený a potištěný **k.** se obyčejně silně apretuje, takže přichází do obchodu tuhý a hladký pod různými jmény, surový jako k a l i k o (a i n d i e n n e), b ě l e n ý jako naturel, šifon, širting, cotton



Obr. 443. Kartoun zástěrový potištěný (červené tečky a bílé body na světle modré půdě). Vzorek látku neleptá.

čili platénko, domestik a floridas; tyto **k**-y podstupují při výrobě složitou proceduru lučebnou: odšlichtování kyselinou sírovou, vaření v louhu sodném, praní a chlorování (bělení), neutralisaci kys. solnou a sírovou; jsou proto



Obr. 444. Kartoun zástěrový leptaný. Bílé tečky na modré půdě (rády vypadávají).

méně trvanlivé; nakonec se apretují škrobovým mazem s bílou hlinkou, lojem, mýdlem a přimodřují ultramarinem; při sušení přirozeném zůstává příze oblá (naturel, šifon), při sušení ve válcích se splošťí, tkanina je pak tenčí (napodobuje vébu, plátno lněné a p.). Nakonec se leští bez tření nebo třením, anebo válečky (gaufrováním), čímž nabývá lesku finishového. Barvené **k**-y (v kuse) bývají jednobarevné (černé, šedé a p.). Takovými jsou: **k.** k r e j č o v s k ý, tkanina bavlněná nebo polovlněná, řídce dostavená, z příze odpadkové tkaná, černá nebo tmavomodrá. Šíře 70 cm. — **K.** p o d š í v k o v ý, šedý nebo černý, poněkud hustší, 70—100 cm šir. — I m p r e s e, M o l i n o, P r a p o r o v é l á t k y a R u ž (viz t.). B a r v e n é **k**-y černé perou se nejlépe ve vodě se žlučovým mýdlem a apretují se klihovou vodou. Barvené **k**-y, nemají-li pustiti barvu, nesmí vůbec přijíti ve styk s mýdlem a žíravinou. Nejlépe je užíti k tomu otrub; stačí otrub $^1/_3$ váhy celé látky k praní určené. Otruby se vhodí do vařící vody, asi 5 minut v ní vaří a **k.** v ní pak vyvaří, nechá vše vychladnouti, látka se potom v otrubové vodě polovychladlé přepere a v studené čisté vodě vymáchá. Také lze užíti k praní **k**-ů výhodně vody fazolové. — **K.** p o t i s k n u t é nebo l e p t a n é jsou d e k o r a č n í (viz K r e t o n), k o š i l o v é (obr. 441), jimiž se napodobují zefíry košilové, které jsou pevnější; jsou potištěny proužky zpravidla stálobarevnými. Šířka 80 cm. Š a t o v é (obr. 442) z pevné příze č. 24, buď v kuse velmi praktické pevné látky na domácí oděv, barvené a leptáním zdobené nebo bílené a drobnými vzorky potisknuté, pak tužené a hlazené, šíře 70 cm; z á s t ě r o v é (obr. 443 a 444), v kuse modře nebo černě barvené a drobnými vzorky potisknuté, které jsou trvanlivější nežli v kuse barvené a leptáním zdobené (obyčejně po obou stranách); leptaná místa však bývají kyselinou porušena a vypadávají.

Karty (viz K a r b a n a N a v š t í v e n k a). Hry v **k.**, třeba i tak zv. nevinné nebo zábavné (whist, taroky, piquet, mariáš a p.), hrajeme jen tehdy, nemáme-li ničeho lepšího a vážnějšího na práci, a vzdalujeme se jich vždy, když nám společnost lepší zábavu neb zaměstnání může poskytnouti. **K.** špinavé jsou nejen nevkusné, ale i zdraví nebezpečné. Mají se proto pravidelně čistiti. K tomu účelu se rozloží na stůl pokrytý suknem a ve vodě čpavkové namočenou houbou mycí se potírají po obou stranách, až všechna špína zmizí; také možno užíti čistého petroleje. Pak se zapráší práškem talkovým, promíchají několikrát tak, jako se to děje přede hrou, a zlisují. Když v lisu uschly, vytrou a vyleští se soukenným hadříkem. **K**-tami lze provozovati i hry čistě zábavní (viz P a t i e n c e), nezřídka se jich však zneužívá k vykladačství (viz t.).

Kasava (*maniok, cassava*) jest škrob z kořenů pryšcovité rostliny tropické *Manihot utilissima* a příbuzných druhů, jenž do obchodu přichází v podobě moučky jako a r r o w r o o t b r a s i l s k ý (viz t. a srov. T a p i o k a). V Brasilii je **k.** hlavní potravou lidovou a maniok se hojně tu i jinde pěstuje.

Kasein, bílek mléčný (viz t a S ý r o v i n a).

Kaseta viz S c h r á n a.

Kasha, jemná, ohebná a přiléhavá látka bez lesku s jemným vlasem, upomínajícím na anglický flanel, která má nahraditi trikotin, protože se netáhne jako tento a v ostatních vlastnostech ho předčí: v zimě hřeje a v létě chladí. Na šaty a kazaky hodí se pro město stříbřitá a hnědá ve všech možných odstínech, na venek a na jih krémová barva.

Kasiová kůra viz C a s s i a a S k o ř i c e.

Kasiová povidla dělají se z dužniny kasiových lusek, která se teplou destilovanou vodou vylouží, žíněným sítkem prolisuje a svaří, pak smísí s cukrem (na 3 díly povidel 1 díl cukru) a dovaří. Mají míti medový zápach a chuť příjemně sladkou. Projímavý jejich účinek je příjemnější nežli nálev z listí (viz S e n n a).

Kaskarila, kůra některých pryšcovitých stromů, jež rostou v Paraguayi, Peru i na Antilách; v obchodě ji známe sušenou v kusech svinutých. Utlouká se a používá jako vykuřovací prostředek pro pižmový zápach, jejž spálena na uhlí rozšiřuje. Výtažek je přísadou některých likérů; nálev vodový nebo vinný, také slabý odvar účinkuje proti průjmu a osvěžuje trávení.

Kastrace viz K l e š t ě n í.

Kastrol viz R e n d l í k.

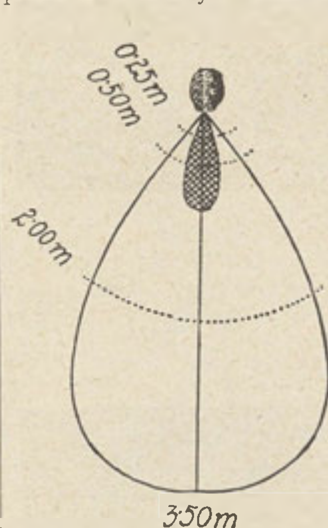
Kaše, rozvařená dužnina z různých plodin na př. bramborů (foucmouk na Ještědsku), luštěnin, kaštanů, různých druhů ovoce, nebo také svařenina z různých zrnin (rýže, prosa, pohanky) a moučných výrobků (krup, krupice, mouky) nebo již i pečeného těsta (housky, chleba a p.). Svařenina nebo rozvařenina taková se zušlechťuje přísadou mléka, smetany, másla a koření se různě osmaženou cibulí, cukrem, skořicí, ovocnými šťavami a p. (Srov. F l a m m e r i a jednotlivé druhy potravin, z kterých se **k.** připravují.) V podobě **k.** jsou mnohé potraviny snadněji stravitelny, neboť tím již potravina rozmělněná k trávení je připravena a snadněji v žaludku se rozplývá. Přes to většina kaší v dietě rekonvalescentů přichází na řadu obyčejně až v předposlední řadě, nežli se svolí, aby požívali vydatnější stravu masitou. **K.** nastavovaná je z bramborů a krupek.

Kašel ve své podstatě jest jen zevnějším projevem prudšího, násilného rozevření hrtanu nebo průdušek buď ucpaných nebo z nějaké příčiny křečovitě uzavřených. Vzduch, který po vdechnutí byl v průdušnici uzavřen, vy-



Obr. 445. Schema hustoty a doletu kapek kašlových.

buchne kašlem, když je při výdechu zapotřebí silnějšího tlaku sevřením hrudníku, při čemž tento vzduch strhuje s sebou hleny a jiné látky, které mu stojí v cestě. I když hned nevyjdou tyto látky v podobě chrchlů (viz t.), přece jen vyletí z úst spousta drobnohledných kapek (obr. 445.). I nejjemnější kapky dolétají na trojnásobnou vzdálenost délky hlavy (srovn. K ý c h á n í). Tyto kapky vznášejí se, jsou-li lehké, dlouho ve vzduchu a tak jistá prostora před kašlajícím je vyplněna kapičkami, často nákazu rozšiřujícími (srovn. T u b e r k u l o s a). Draždidlo, které takové křečovité uzavření způsobí, může být rozmanité, třeba jen nahodile zaskočivší drobet, nebo jen bez zvláštních příznaků zánětlivých nahromadivší se hlen. V takových případech je **k.** úkazem zcela lhostejným, po odstranění příčiny přestane sám sebou. Vážnějším úkazem je, jsou-li příčinou **k**-le nahromaděné hleny, které jsou výsledkem zánětlivých změn v průduškách nebo v ochuravělých plicích se odehrávajících. V takových případech nesmí býti nikdy podceňován



Obr. 446. Dolet kapek při kašli a kýchání v poměru k délce hlavy.

i třeba všimnouti si, není-li příznakem některé takové vážné nebo nebezpečné choroby (viz A s t m a, P l i c c h o r o b y, P r ů d u š n i c e z á n ě t, T u b e r k u l o s a, R o z e d m a), v kterýchž případech mívá buď **k.** sám nebo chrchle (viz t.) při něm vyhazované své zřetelné příznaky. Ovšem vykašláno býti může jen to, co se již v horních cestách dýchacích nalézá (na blízku štěrbiny hlasové). K tomuto místu dopravují se hleny nebo jiné látky z míst vzdálenějších pomocí pohyblivých brvek výstelky, kterou je průdušnice vyložena. Vlnitý a neustálý pohyb těchto brvek dopravuje hleny po malých částkách až do okolí štěrbiny hlasové a když se zde nahromadily, nastává výbuch kašle. Stačí pak v tom případě jen malé podráždění ke kašli, aby hlen byl odstraněn. Je také zbytečno v takových případech kašlati násilně a již také ohled k okolí velí, aby se zbytečně nekašlalo. Je to jen zlozvyk, že se kašle zúmyslně prudce, aby se hleny, které se snadno odlučují, rychle a hromadně kašlem odstranily. Postižený již sám ve vlastním prospěchu měl by toho hleděti, neboť prudkým kašlem mohou citlivé plíce býti poškozeny. Jisto je, že prudký a dlouho udržovaný kašel není ani účelný se zřetelem na výkon, který má uvésti ve skutek; buď že je snad podporován zvýšeným podrážděním nebo hraje zde s sebou nervosní moment a příznak se přehání. Vyšší podráždění nastává ovšem, když se hleny špatně odlučují a tudíž tak daleko (až k štěrbině hlasové) se přirozeným

dopravním prostředkem nedostanou, takže jejich lehké odkašlání není možné. Také k., jehož příčinou je stálé dráždění v hrtanu, tedy v horních cestách dýchacích a hlasivkách, může míti za sebou vážné ochuravění těchto ústrojů. (Srov. Hlas, Hltan a Hrtan.) Tu je však hlavní starostí, aby se toto dráždění zmírnilo a lehčí odlučování hlenů podporovalo. Nestaráme-li se o toto, je zbytečno a škodlivo prudkým kašláním přemáhati, co se jím skutečně přemoci nedá. Tedy podráždění mírníme kodeinem, morfiem, opiem a j. alkaloidy nebo bromovými, thymolovými a kreosotovými preparáty buď ve způsobu zvlášť účelně upraveném jako diolan, dicodid (bez vedlejších nemilých účinků kodeinu), paracodin, eukodol nebo sibrumin, perthymin, thymocol, toramin, thymomel scillae, v mírných dávkách s různými syruby; kdybychom těchto prostředků užívali v takové míře, aby se všechna citlivost proti podráždění odstranila, byla by to velká chyba, neboť hleny a jiná cizí tělesa by se v cestách dýchacích zdržely, zde by nastal rozklad, zánět by se šířil hlouběji do průdušek nebo i do plic, z rozkladu by nastala otrava a ucpáním cest dýchacích by i zadušení mohlo nastati. Čím hlouběji zasahuje taková nesprávná narkosa, tím větší je nebezpečí, že hleny, třeba i vydávený obsah žaludku, cesty dýchací zatarasí. Jsou-li však tišicí prostředky v dávkách mírných spojeny se syruby nebo medicinálními čaji hlenujícími (prsním thé, lipovým, tusanem a p.), tím spíše nastane odlučování hlenů, jejich snadná a rychlá doprava vzhůru a pak stačí jen lehké odkašlání, aby byly odstraněny. Kdo však nestará se o tento postup, brzy pocítí, že jednak celý hrudník se namáhá, takže svalstvo až do bránice bolí, a že hleny stále hlouběji zaléhají. Místo kataru hrtanu nastává katar průdušnice, průdušek, který snadno i přejde v bronchopneumonii (zánět plic). Tu pak již nestačí obyčejné prostředky a nutno vzíti útočiště k lékům, jako je na př. nálev z ipekakuanhy nebo ipecopan, ipecopin, novopan, kreosotové preparáty jako syrub Famelův, syrub solvocol, laktokreosotový syrub Kolářův, dále guajakol (viz t.) a preparáty z něho: pneumosyrub, guajacalcol, helsirin, guajasan, calcisan, guajakol-arsenliquoferrin atd., také laktokreosotový syrub volný, které krví proniknou na ohrožená místa a zde odloučení hlenů způsobí. Při tom i mírnění dráždění ve spojení s prostředky hlen odlučujícími různými celtlemi není třeba podceňovati; výborně tu účinkují eukalyptové, terpentýnové, gomenol, mentholové (francouzské mentholové „Valda"), jitrocelové pastilky a p. Rovněž i inhalace slané vody, terpentýnových silic, gomenolu a p. Srovn. též Kašel zádušný. Lidová lékárna doporučuje šťávu z mrkve s cukrem svařenou, šalvějové thé s medem, bramborovou vodu (z bramborů ve slupce vařených) s medem, thé z drosery (20 g) se šťovíkovým kořenem (10 g) a sladkým dřevem (5 g), thé z plicníku a heřmánku (po 30 g), fenyklu, citronové kůry a tymiánu (po 10 g), prášek ze senných listů a sladkého dřeva (po 15 g), sirného květu a anýzu (po 3 g) a kandysu (90 g), teplé bezové thé s mléčným cukrem, teplé ajbišové thé se salmiakem, lékořicovou šťavou a kandysem, odvar z fíků a sladkého dřeva, bezinková povidla s kandysem a rumem, thé z jablkových slupek, ječnou vodu s medem; thé ze lněného semínka (3 lžíce), 3 fíků, trochu sladkého dřeva, na špičku nože ajbišového kořene a stejně svatojanského chleba, také teplé mléko mandlové, teplou slazenou vodu se žloutkem, syrob se stejným dílem vinného octa nebo olivového (také makového) oleje, salmiak na špičku nože s lékořicovou šťavou (za 3 hod. jednou), lékořicová cukrátka, salmiakové pastilky, teplé mléko s bílinskou vodou nebo luhačovickou Vincentkou, také teplé mléko s medem, šťávu z černé ředkve s kandysem, thé ze stejných dílů kopytníku, bezu, opence, proskurníkového kořene a sladkého dřeva, ajbišový syrub (50 g) s opiovou tinkturou (10 g), odvar z teplých telecích plic s 1 kg cukru ve 3 l vody (3krát denně lžíci), syrub z cibule s medem a cukrem, syrub z hrozinek, kandysu a revně. Důležitější ovšem nežli pozdní léčba je zábrana, abychom si kašel neulovili. Tu platí asi tato pravidla: 1. Neprodlévejte v přetopených místnostech s vyschlým vzduchem; tu jednak horní cesty dýchací se přehřívají, jednak vysušují. Vyjde-li se ven, velmi ochotně vnímají vnější vlhký a studený vzduch, nastane prudké ochlazení a zánět. 2. Mluvíme-li v teplé nebo dokonce přetopené místnosti, pamatujme, že nastává při tom překrvení vnitřní výstelky horních cest dýchacích i že nesmí se bezprostředně se sliznicemi takto překrvenými vyjíti do studeného vzduchu. Zde nepomůže žádné chránítko, žádný obal na krk, neboť překrvené sliznice přijdou v přímý styk se studeným vzduchem, zvláště nedýchá-li se jen nosem anebo prudký východní nebo severní vítr ztěžuje dýchání nosem. Vůbec vždy pečujme o to, aby přechody z tepla do studena byly jen nenáhlé. 3. Pamatujme, že i ochlazení od nohou hraje velkou roli; neboť přicházejí-li se studenou půdou ve styk citlivé nervy chodidla, nastává podráždění nervů i v ostatním těle a ochlazení od nohou sděluje se právě zas nejdříve buď orgánům břišním nebo ústrojům dýchacím. Pečujme proto o dobrou obuv a trpíme-li studeností nohou, hleďme tuto závadu odstraniti. 4. Nechoďme nikdy doma ani v obuvi příliš teplé, ani v oděvu, který tělo přehřívá, neboť přehřáté tělo nesnese ani náhlých ani nenáhlých přechodů. 5. Zato však tělo, zejména hrudník, i v zimě otužujme omýváním, třením, domácím tělocvikem, procházkami venku atd.

Kašel hltanový, nervový, podráždění, jež nastává na př. překrvením sliznice nosní v noci, nahromaděním výměšků v nose nebo nosohltanu, nebo u lidí nervosních vůbec beze všech

zánětlivých změn. Mnozí lidé tím trpící kašlou jen ráno a když výměšky odkašlali, jest jim zase úplně dobře. K. hltanový bývá vůbec úsečný, slabikou „hem" význačný (odtud anglický název *hemming cough*).

Kašel zádušný (*pertussis*), také černý nebo davný zvaný, vyznačuje se prudkým drážděním a štěkavým až sípavým rázem; nemocný při tom zrudne, při delším záchvatu i zesiná a záchvaty jednotlivé končí ne-li zvracením (odtud i jméno k. davný), tedy odměšením značného množství hlenu. Nemoc tato je nakažlivá a hlavně děti přepadá (ač ani dospělých



Obr. 447. Hmat proti zádušnému kašli.

neušetří) počínajíc u nich kašlem obyčejným, který teprve později v záchvaty kašle zádušného přechází; někdy prozrazuje se dříve, nežli záchvaty takové nastanou, malými vřídky na jazyku a dásních; je-li nemoc silně vyvinuta, opakují se záchvaty až křečovité často, skoro každou hodinu; v takových případech nemocný nejen zvrací, ale často i z průdušek, z nosu, uší nebo z očních víček krvácí. Křečovité záchvaty možno ztišiti teplou lázní. Tyto jsou vlastně nejobávanější stránkou tohoto onemocnění. Onemocnění probíhá často bez horečky, v době mimo záchvaty je nemocný i vesel a jakoby zdráv, ale také se přidružují jiné choroby s horečkou, nejčastěji zánět a v posledních důsledcích i tuberkulosa plic. Protože nákaza přenáší se přímo, nutno zvlášť děti do 3—4 let chrániti před stykem s dětmi, kašlem zádušným postiženými. Vyskytne-li se případ v rodině, je obyčejně bezúčelné oddělovati děti nenakažené; oddělí-li se přece, nutno je 14 dní považovati za nakažené. Chrchle a vyvrhnutý obsah nutno desinfikovat ihned (3% lysolem) jako při jiných nakažlivých chorobách. Hrozí-li dítěti záchvat kašle, možno mu zabrániti, nebo jej zmírniti podle metody dr. Nägeliho (obr. 4 7.) tímto hmatem. Palec pravé ruky ohne se v prvém kloubu a zavěsí tak za řezáky dolní čelisti dítěte, zatím co ohnutým ukazovákem podepře se brada: nyní se spodní čelist mírně, však pevně táhne dolů dopředu, při čemž levá ruka se opírá o čelo. Blížící se záchvat snadno poznati lze dle toho, že dítě stává se neklidným, jeho zrak je úzkostlivý a tváře červenají. Tím ovšem se kašel neléčí, nýbrž jen záchvaty mírní. Čistý, čerstvý vzduch mírní záchvaty, pobyt v zahradě, parku, lese je účinný, vyvarujeme-li se každého nastuzení (za špatného a dusného počasí nutno děti ponechati doma a jen větráním pečovati o čerstvý, zavlhčovaný vzduch), hojné slunce; vůbec klimatická změna má jen tehdy úspěch, zlepšuje-li poměry, avšak cesta v nepříznivých poměrech může věc jen zhoršit. Prospívá vdechování éterických olejů, jež možno nakapati v 10—20% roztoku na flanelový hadřík, upevněný na prsou (*ol. terebinthinae, eucalypti, pini pumilionis, cupressi*). Může-li se dítě v léčbě převézti na venek, docílí se úspěchu slunečními lázněmi na písku; taková sluneční lázeň zprvu trvá jen 2—3, později 5—6, pak 7—8, 9—10, ano až i 15 min., současně se zahřívá na písku oblek a hned dítě po krátké té lázni se obleče, zabalí a odnese do pokoje, kde není průvanu. Je pravděpodobné, že stejného a snad ještě pronikavějšího účinku by se docílilo uzavřenými lázněmi slunečními. Léky v pokročilém stadiu obyčejně bývají málo účinné, s počátku působí dobře chininové preparáty (jen podle lék. předpisu euchinin, aristochin, chinin hydrochl.), tusroc, brom a bromoform, na noc kodein, kodeonal, veronal, při těžkých a nebezpečných záchvatech thymipin, dyothymin, antitussin, vaporin, avšak všude rozhoduje stáří dítěte, jeho tělesný stav atd., což může jen lékař posouditi. Moderní léčba operuje i ozařováním, diathermií, injekcemi alkoholovými, serem, očkováním lymfy neštoviční, yatrenem, menthol-eukalyptolem a p. Lidová lékárna doporučuje olivový olej se stejným dílem syrubu, směs z cibulového medu (z mořské cibule, 10 g) a ajbišového syrubu (45 g), náplast z obyčejné na kaši rozpečené cibule za tepla přikládanou do srdeční jamky nebo žaludeční krajiny (po vychladnutí třeba přiložiti čerstvé denně několikrát), thé z kořene pýru, thé z trnek, vesměs prostředky, jež léčivého účinku v pravém smyslu slova nemají.

Kaškaval, bulharský ovčí sýr, známý a vážený v celém Orientě; mléko se sýruje přímo na pastvinách, sýr zpracuje v městech. Ze 100 kg mléka se získá 20 kg k-u, 3—4 kg másla a syrovátka, z níž se ještě druhý sýr vyrábí. Jsou to sýrce asi 5 cm vysoké, velice živné, které se těší čilému vývozu.

Kašmír, látka měkce plihá, pevná, třívazným keprem tkaná z nejjemnější dlouhé vlny kašmírské nebo z ovčí vlny česné. Látka je lehká, tenká, jsouc určena na svrchní oděv ženský, obyčejně barvy černé (šíře 140 cm) a je v oblibě na oděvy smutkové, také na šátky na hlavu a velké šátky venkovské. Levnější druhy mají osnovu nebo outek bavlněný; také však vyskytují se k-y s osnovou hedvábnou (floretové hedvábí). — Lesky na černém k-u odstraní se hadříkem, do uvařené černé kávy (bez cikorie) namočeným, jímž se místa lesklá opatrně trou,

když byly s nich dříve prach a špína odstraněny benzinem nebo amoniakem. — **K.** a kašmírové oděvy různé barvy, mají-li býti ušetřeny, perou se francouzským mýdlem (viz Mýdlo), které se v horké vodě rozvaří a studenou vodou dešťovou rozředí. Lépe však ještě hodí se k tomu mýdlový kořen bez přísady mýdla, z něhož 125 g vaří se zvolna v čisté nádobě v 1¾ l vody dešťové dvě hodiny a odvar se scedí, kořen se pak ještě jednou vyvaří a k tomu vylisuje, tekutina pak studenou vodou dešťovou se rozředí a pere se v louhu úplně studeném. Výborně hodí se k tomu také panamské neboli uralové dřevo (viz t.). Odvarem quillaiové kůry se čistí skvrny, celá látka položí se pak na den do louhu, pak se vymáchá ve vlažné, čisté vodě, zabalí do čistého šatu, v něm zpola osuší, pak ve stínu (nikdy u teplých kamen) usuší. Černý **k.** pere se též dobře v roztoku boraxu a vymáchá v dosti silné vodě mořidlové a žehlí za vlhka přes plátno. Bílý **k.** nesmí přijíti do vody, neboť zežloutne; čistí se za sucha pšeničnou moukou nebo bramborovým škrobem a důkladně vyklepe.

Kašmírový steh provádí se jako napodobenina kašmíru (kašmírových šálů) na kanavě tím způsobem, že dělá se vždy jeden šikmý steh přes jeden křížek stramínový a dva šikmé stehy přes dvě nitě do výše i do šířky.

Kašmírská koza (*Capra hircus laniger*) v Tibetu žijící má srst s podsadou velmi jemnou a měkkou, 0·02—0·01 mm tlustou, bílou nebo šedou. Bílá je cennější a barví se na všechny barvy. Pečlivým čištěním, česáním a barvením bývá zpracována již v Kašmíru, kdež z ní robí se vyhlášené kašmírské šály (*shawly*), které přes Indii přicházejí do Evropy: pravé cení se nezřídka přes 1—4 tisíce korun předválečné hodnoty. Četné pokusy s napodobením pravého kašmíru setkaly se s nezdarem potud, že nepodařilo se jeho jemnosti nikde docíliti. Přes to většina kašmírských šálů (známé jsou vídeňské), rovněž i tkanina kašmír vyrábí se v německých a francouzských továrnách z jemnější česné ovčí vlny vůbec.

Kašolong, kalmycký neboli perleťový achát zvaný, je dosti vzácný a drahý kámen z Buchary, z náplavu řeky Kaš. Je nažloutlý nebo načervenalý, perleťového lesku a dobře se leští. Obyčejně se brousí jako cabochon. Kusů, v nichž pruhy chalcedonu se vyskytují, upotřebuje se na gemmy.

Kaštan: 1. **K.** jedlý (*Castanea vesca*, obr. 448., srovn. Aesculus, Maďal), strom původně v jižní Evropě, sev. Africe a vých. Asii divoce rostoucí, pěstuje se v již. Evropě v celých lesích, řidčeji též v teplejším pásmu střední Evropy, v sadech pomístně i u nás; vzácněji pěstuje se jeho americká odrůda. Plody jeho jsou ježaté, trojsemenné číšky, z nichž každá nese po třech nažkách s hladkou hnědou slupkou tající jádro, maronem zvané, jež jsouc škrobnaté je v již. Evropě lidovou potravinou. Dužnina obsahuje značné množství škrobu a dextrinu (29·2 a 22·9 proc.), také něco tuku (2 proc.) a látek dusíkatých značně více nežli brambory (8·5 proc.), v pražených, pečených část bezdusičných látek mění se v cukr (až 17 proc.). Jsou proto kaštany živnější a sladší nežli brambory, jimž se svým složením nejvíc blíží. Z **k**-ů v obchodě přicházejících nejlepší jsou jihofrancouzské, ač i neapolské, sicilské a španělské jsou hledány. Malé, ploské jsou ze Švýcar, Tyrolska a Uher. Čím



Obr. 448. Kaštan jedlý (*Castanea vesca*); větévka s dlouhou prašnou jehnědou a dole sedícím květem pestíkovým, z něhož naroste vedle vyobrazená číška s třemi nažkami (kaštany), *b* průřez podélný květy pestíkovými, *c* příčný řez jimi, vedle vpravo kvítek prašný.

větší, kulatější, tím jsou lepší; zevně hledáme zboží pěkně hnědé, v jádře bílé, v chuti nasládlé. Hmyzem propíchané, se skvrnami po plísni, lehké nebo klíčící a p. je zkažené. V naší kuchyni se jich používá nyní častěji nežli dříve do některých nádivek (k drůbeži), nebo k obložení masitých krmí, částečně se i cukřené



Obr. 449. Pečené kaštany. V soli na omeletové pánvici v zavřené troubě.

zpracují do pečiv, dělají se z nich nákypy, torty a pudingy. Mají-li se péci, jak se u nás obyčejně

požívají (také s máslem neb sýrem jsou chutné), třeba před pečením je naříznouti a položiti do železného rendlíku na vrstvu soli, ztloušti prstu, rovněž takovou vrstvou se pak zasypou a



Obr. 450. Kaštany s rýží.

pekou v troubě půl hod. (obr. 449.). Také se mohou naříznuté vhoditi na 10 minut do vařící vody a péci pak v přikryté plechové nádobě nebo v troubě. Pražení, jak je provádějí po-



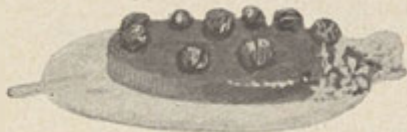
Obr. 451. Kaštanový sníh.

uliční maronáři, je nejméně vhodný způsob úpravy. Také se k-y prostě vařené k zelinám a míšeninám jako brambory přikládají, místo vaření se i dusí se zeleninou a jíškou nebo



Obr. 452. Kaštanový croquenbouche.

odušené v řídkém syrubu cukrovém (se skořicí a citronovou korou) obalují se vinným kváskem a smaží, pečené se také cukří, t. j. do hustého cukrového syrubu máčejí a pak suší, konečně se i zavařují, takže je pro léto lze zachovati, ke kterémuž cíli se dříve vaří a pak teprve do cukru citronovou šťavou zacezeného zavařují. Protože se snadno připalují, používá se při vaření a dušení nejraději vodní lázně. Má-li se jich užíti, třeba je loupati (t. j. svrchní tmavohnědé slupky zbaviti za syrova). Zbude pak ještě druhá, tenká, těžko odlučitelná slupka, která se odstraní pařením tak, jako u mandlí. Nejobyčejnější krmě z nich je k a š e, která jako příloha k masu upravuje se tím způsobem, že vaříme je zvolna v silnější, bílé polévce, pak je protřeme sítem nejlépe s několika kousky uvařeného celeru. Kašovinu přistavíme na mírný oheň a umícháme s kouskem másla a trochou mrkve, je-li příliš hustá, ještě s trochou polévky, přisolíme ji a opepříme špetkou bílého pepře. Ovšemže jako bramborová může se i kaštanová kaše požívati jako krmě samostatná, ke kterémuž účelu se dusí kaštany jen v mléce nebo smetaně s trochou omáčky, a kaše se pak dodělá se smetanou a



Obr. 453. Kaštanový tort.

rozmíchá se žloutky a posypaná hustě cukrem buď v troubě se přepeče nebo svrchu žhavou lopatkou se přihřeje, aby se cukrová vrstva proměnila v polev. Z kaštanové kašoviny, byly-li kaštany v mléce uvařeny (na 1 kg k-ů 1½ litru mléka), upravuje se k a š t a n o v ý n á k y p. Utře se 125 g másla a když je pěkně zpěněno, vmíchá se do něho pozvolna asi 8 žloutků střídavě s kousky kaštanové, již vychladlé kaše, 150 g cukru se 6 lžicemi maraskinu, nakonec se lehce vpraví do toho tuhý sníh ze zbylých osmi bílků a nákyp se peče obvyklým způsobem ve formě máslem vymaštěné ½ hod. Menší a jednodušší nákyp může se upraviti také z 375 g již pečených kaštanů, které se ustrouhají, načež míchá se kaše z této strouhanky s přísadou asi 30 g mouky a 100 g másla na mírném ohni v půl až ¾ l mléka. Do této, když úplně vychladla, vmíchá se 6 žloutků s trochou vanilky a 125 g cukru a nakonec tuhý sníh ze 6 bílků. Nákyp třeba péci hodinu. Má-li se jich užíti v celku k obložení některého pokrmu, tedy se osolené máslo rozpálí do hněda, nádoba s rozpáleným máslem se vloží do horké vodní lázně, do másla se vloží kaštany, zapráší cukrem a zvolna se dusí. Má-li se kaštanů užíti na moučník, postaví se s mlékem a čerstvým máslem ocukrované do vodní lázně, kde se tak dlouho dusí, až se skoro rozpadají. Má-li se z nich udělati kaše, protrou se sítem, zadělají s mlékem, máslem a některým jižním vínem. K-y v mléce dušené upravují se s r ý ž í (obr. 450.) tak,

že porculánová forma vyloží se rýží v mléce vařenou a v zrnu zachovanou, do ní se vloží dušené kaštany, přikryjí zbytkem rýže a vše se ½ hod. ve vodní lázni vaří. Vyklopený pokrm se navrch přizdobí třemi kaštany a podá se buď teplý se studenou vanilkovou omáčkou (krémem) nebo studený s rybízovou nebo malinovou šťavou. Pokrm může býti připraven i o den dříve a neztratí na chuti, když se druhého dne ve vodní lázni přihřeje. — Kaštany v mléce uvařené se protírají hrubým sítem přes překlopenou misku (obr. 451.), aby povstal věnec z kaštanových vloček, t. j. kaštanový sníh, do středu na místo misky, která se odstraní, vpraví se šlehaná smetana, vanilkovým cukrem slazená. Podají se k tomu piškoty nebo pískové koláčky. — Ve Francii oblíbený croquenbouche (krokánbuš, obr. 452.) je z **k**-ů v cukrové vodě uvařených a kandysovaných, které se skládají pyramidovitě do mísy, olejem vymaštěné; přitlačují se na sebe nebo i slepují hnědým cukrem, aby pěkně seděly. Nechá se to pak úplně uschnouti a přenese na podstavec, upečený z piškotového těsta, na který se nakupila vrstva šlehané smetany s některou příchutí (na př. $^1/_1$ l smetany šlehané s želatinou a kostečkami ovoce). Nakonec se i podstavec šlehanou smetanou maskuje a obloží polévanými kaštany v papírových košíčkách. — Těsto na kaštanový tort (obr. 453.) tře se z $^1/_8$ kg másla s $^1/_{16}$ kg cukru s 5 žloutky, vmíchá se do toho špetka dobré skořice, 100 g hrubě utlučených mandlí, 20 ustrouhaných kaštanů a sníh ze 3 bílků. Peče se v horké troubě. Horký tort potře se marmeládou meruňkovou a polevem čokoládovým a ozdobí se 10 kandysovanými kaštany. — Delikátní pečivo k čaji poskytují kaštanové tyčinky, na něž se tře těsto z $^1/_8$ kg másla s 2 žloutky a $^1/_5$ kg cukru, do toho se vmíchá $^1/_5$ kg ustrouhaných kaštanů (vážených po oloupání) a $^1/_{16}$ kg mouky. Rychle udělané těsto nechá se chvíli v chladnu odpočinouti, načež se z něho udělá 50—60 tyčinek, které se potrou žloutkem a posypou usekanými kaštany (nebo mandlemi) a vanilkovým cukrem a pekou na pomaštěném plechu. — Odvar z listí jedlého (nikoli z divokého) **k**-u platí za lidový lék proti kašli zádušnému. **K.** divoký (jírovec) viz Aesculus a Maďal.

Kašú (*cachou*), ústní pilulky, jichž hlavní součástí jest katechu (viz t.), jehož 200 g se smíchá se 66 g bílého kandysu, 1½ g šedé ambry a 1½ g pižma (také se místo některé této látky přidává mentholu) a vše se tragantovým hlenem zpracuje a rozdělí v malé kuličky nebo čtverečky. Dva neb tři kousky rozplynuvší se ve slinách v ústech zapuzují nepříjemné zápachy z úst, také mírní katary a p.

Kataforesa je vpravování léku, ve vodě rozpuštěného, elektrickým proudem stejnosměrným neporušeným povrchem kůže do těla, kamž pronikají jen součásti molekul léku t. zv. ionty (viz t.), proto se také nazývá tento pochod *iontoforesa.*

Katalepsie, ztrnutí, význačné úplnou bezcitností, za které dýchání a činnost srdeční jsou zcela povrchní, někdy i stav, zdánlivé smrti podobný. Člověk ve stavu tom dá se ovládati jako automat, neboť údy podržují polohu, jaká se jim dá. Stav takový vyskytuje se časem příznačně u některých chorob, jako jsou hysterie, epilepsie a p., i jest vážným napomenutím, aby se léčila včas základní choroba, ač jinak sama nevyžaduje nežli klidu; nemocný po probuzení z tohoto stavu jen zívá a neví o ničem. Viz Hysterie. Také některá zvířata podléhají takovým stavům, na př. pakobylky (obr. 454.).


Obr. 454. Pakobylka spící ve stavu ztrnulosti stojíc na hlavě.

Katalog lístkový, dobře abecedně srovnaný, je nejlepší adresář, nejlepší receptář, nejlepší scrapbook.

Katalyse, souhrn lučebných, fysikálných a fysiologických účinků elektrického proudu v elektrické léčbě. Viz Elektroléčba. Jinak urychlení lučebné reakce některými látkami (katalysátory) vůbec, aniž by tato látka na chemickém pochodu se zúčastnila. Na př. platina jako katalysátor způsobí zapálení vodíku, když tento přijde s ní jemně rozdělanou ve styk. To má velkou důležitost v lučebném průmyslu.

Kataplast je změkčující, zahřívající, zrání urychlující obkladek, který se pořizuje na př. z kaší, které teplo dlouho udržují (kaše ze lněného semínka, heřmánku a p.). Výborný **k.** je Lelievrův, v lékárnách polohový, z chaluhy (viz t.) t. zv. islandského mechu. Ve vařící vodě nabobtná a udržuje po 2—3 hodiny potřebnou teplotu.

Katar, prudký nebo vleklý zánět sliznice různých ústrojů. Viz Hlasivky, Hltan, Hrtan, Chrapot, Kašel, Nos, Měchýř močový, Oko, Plíce, Pochva, Průdušky, Rýma, Střeva, Žaludek. Zánět jeví se jednak překrvením a zduřením sliznice, jednak vylučováním značného množství hlenu. Příčiny **k**-ů jsou různé: ostré zápachy i tekutiny nebo ostré rozpouštějící se lučebniny a leptavé látky, také bakterie, prudké přechody tepla (nastuzení) mohou takové záněty vyvolati.

Katar horský, horské astma (srovn. Astma) je stav, jemuž někteří lidé v horách podléhají a jenž astmatu se podobá. Zředěnější horský vzduch, vstupuje-li se do něho bezprostředně z nížin, způsobuje obtížný dech, kašel s řídkými chrchly, druhdy i nával krve k povrchu i do sliznic, snadno i krvácení z nosu spojené s bolením hlavy. Návykem a otužením obyčejně zmizí.

Katar letní: 1. vleklý katar horních dychadel za počasí parného, jenž považuje se pravidelně za následek ochlazení zpoceného těla ve stínu, průvanu a p., ve skutečnosti

připisován je lékaři nákaze, která v suchém, parném ovzduší se snadno rozšiřuje; počíná zpravidla prudkým a častým kýcháním, suchým, častým, někdy skoro křečovitým kašlem, jenž vyvolává překrvení hlavy, nepříjemný tlak v očích, jejich zarosení a slzení, bušení ve spáncích, bolení hlavy. Je-li po ruce šňupavý prášek (kyselina bórová, kokain), pastilka anginolová, formamint, mentholová vata (forman), coryfin a dobré kloktadlo, lze takový **k.** rychle vyléčiti. — 2. Náhlý katar žaludku a střev, vyvolaný nemírným požíváním ovoce, zvláště nezralého, kyselých okurek, pitím láku nebo pitím vody po ovoci; nezřídka vykazuje příznaky cholery (viz Cholera letní).

Katar senný, také Bostockův zv. (astma senné), velice podobný průduškovému astmatu. Viz Astma letní. Vzniká rychle, také rychle pomine, mírní-li se včas podráždění dicodidem nebo eucodanem.

Katarakta viz Zákal.

Katechu zove se výtažek ze dřeva několika různých druhů rostlinných: kapinice (*Acacia katechu*), mořenovitého keře *Uncaria gambir* a z plodů palmy arekové (*Areca catechu*). Obsahuje mnoho třísloviny a katechin i jeho kyselinu a hnědé látky vytvořené jeho rozkladem. Jest hnědým, hojně upotřebovaným barvivem. Gambirského **k.** (z *Uncaria*) užívá se také jako léku mírně svíravého místo tanninu, hlavně jen zevně do ústních vodiček, kloktadel a p., při kurdějích a j. onemocněních úst a dásní. Arekové plody se pro obsah jeho v tropech všeobecně žvýkají (viz Arecolin, Betel). Také se z **k.** dělají pilulky ústní, známé kašú (viz t.).

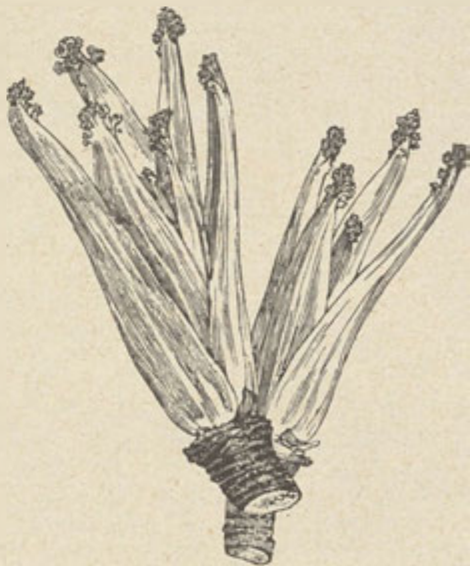
Kath, listí čajové rostliny *Catha edulis* (viz Čaj), obsahující alkaloid kathin.

Kathetr, cévka, rourka k odvádění moče z močového měchýře v případech (nebudiž zaměňována s kanylou, zaváděnou v případě neprostupnosti roury močové, viz Bužie), kdy nutno moč odnímati (*kathetrisovati*), když nemocný sám močiti není s to. Pravidlem náleží výkon tento lékaři; nemocnému jen tehdy je to dovoleno, byl-li lékařem v tom náležitě vycvičen. Avšak i v tom případě vždy raději se ponechá věc lékaři, když po delším odnímání moči zapotřebí je větší opatrnosti, nebo když to vůbec káže chorobný stav močového ústrojí. Nástroj musí býti před zavedením náležitě vyčištěn, desinfikován, nejlépe, je-li kovový nebo kaučukový, vyvařen ve vodném roztoku sody; je-li však hedvábný lakovaný, nesnese varu a nutno jej proto desinfikovati sublimátem (jed! opatrnost!). Tato desinfekce provádí se hned po každém upotřebení; čistý **k.** zabalí se do mulu a uloží do krabice, nejlépe kovové nebo skleněné, rovněž desinfikované. Čistý **k.**, má-li se zavésti, natře se glycerinem nebo malým množstvím sterilisovaného vaselinu; třeba při tom dbáti, aby i zevní okolí ústrojů močových úplně bylo čisté, by se choroboplodné zárodky dovnitř měchýře nezavlekly; proto se napřed omývá a také močová roura vlažnou vodou bórovou (nejlépe irigátorem) propláchne. Odnímání moči **k**-em mívá za následek u některých osob (po prvé) horečku, která i 40° C dostupuje, opakuje-li se častěji, bývá to svědectvím nějakého vnitřního zánětu, u jiných (zejména nervosních) osob dostavují se i mdloby; neopatrností při tom vznikají i těžké poruchy, takže nelze dosti zrazovati před sebekathetrisováním.

Katmanka (*Amanitopsis*), houba lišící se od muchomůrky (viz t.) nedostatkem závoje. Rostou u nás 2 druhy, z nich **k.** pošvatá (*A. vaginata*) všude hojná je sice jedlá, ale méně chutná.

Katodofon je nový mikrofon, zakládající se na změně proudu, vzniklého ionisací; má přednost oproti jiným, že jeho záchvěvy elektrické odpovídají přesně záchvěvům akustickým a že odstraňuje všechny vlivy mechanické.

Katona, soustava kladení cihel dle dra F. Katony, záležející v tom, že se vždy několik cihel klade vodorovně a s nimi střídavě několik cihel kolmo, zeď může býti tenčí, protože je zdivo pevnější, z kteréž příčiny se soustava hodí zvlášť ke stavbě dutých stěn.



Obr. 455. Katrán (*Crambe maritima*).

Katrán (*Crambe maritima*, obr. 455.) je přímořská rostlina křížatá, která roste v půdách písčitých a pěstuje se jako jemná zelenina chřestovitá. Seje se počátkem dubna do vlažného pařeniště; mladé rostlinky se 4—5 lístky přesazují se pak na volný záhon ve vzájemné vzdálenosti 50 cm. Vyžadují písčité, hluboce zrigolované a dobře vyhnojené půdy. Za vzrůstu se všecky květní lodyhy potlačují. Na zimu se rostliny a celé záhony po odřezání odumírajících lodyh přikryjí krátkým hnojem, který se po odkrytí z jara do půdy kolem nich zadělá. Užitek nese rostlina teprve třetím rokem počínajíc. Berou se z ní vybílená žebra listová, která ještě dříve nežli chřest poskytují delikátní, jemu podobnou zeleninu. Bělení provádí

se tak, že z jara, když země se již otevřela, přiklopí se jednotlivé rostliny květináči, jejichž otvor ve dně se ucpe a přes něj nastele se teplého hnoje. Asi po 14 dnech jsou vybílené výhony k potřebě. V létě možno mezi k-em pěstovati brukev nebo hlávkový salát. V teplých chráněných polohách možno k. sázeti od konce dubna také přímo na záhony do řádek 60 až 70 cm vzdálených po 3—4 zrnkách do jamek 3 cm hlubokých. Zde se pak rostlinky, když mají 4—5 lístků, vyjednotí na vzdálenost 50 cm. Víceleté rostliny možno v srpnu děliti a přesazovati. Upravuje se stejným způsobem jako chřest. — Kavkazský druh *Cr. cordiifolia* je ozdobná solitérní, až 2 m vysoká rostlina s bohatým květenstvím, která vyžaduje hluboké, vydatně vyhnojené půdy, v níž zato vydrží dlouhá léta.

Katun viz Kartoun.

Kauce viz Záruka.

Kaučuk (*gummi elasticum*, srov. Gutaperča) je ztuhlá mléčná šťáva některých rostlin tropických, zejména stromů pryšcovitých, z nichž nejlepší poskytuje *Siphonia elastica* (obr. 456.), která se za tím účelem soustavně pěstuje. Podřízenější zboží poskytují druhy rodů *Ficus* a *Hevea*. V novější době těží se však kaučuk také z plodů některých rostlin ochmetovitých (srovn. Jmelí), jichž semena jsou kaučukodárnou hmotou obalena. Je to hlavně velkoplodý *Strutanthus syringifolius* Mach a maloplodá *Phthirusa theobromea* (Willd) Eichler. První z nich cizopasí v Brasilii na vavřínovitých rostlinách, které v plantážích kávovníkových sázejí se pro stín. Z ní získaná surovina obsahuje asi 20% čistého kaučuku, jenž se zde zcení lépe nežli prostřední zboží. *Phthirusa* žije v amazonském území, Guayaně a Venezuele na oleandru, kávovníku a kakaovníku. Sadům kávovníkovým stává se docela nebezpečnou a jsou dnes tam již hynoucí plantáže, které poskytují 4—5krát větší výnos kaučuku nežli kávy. Surovina tohoto poskytuje asi 10% kaučuku. Všechny druhy jmelí kaučuk poskytujícího snadno se pěstují zastrkáváním semene za kůru hostících rostlin, zvláště dobře se jim daří ve vysoko položených, zdravých krajinách tropů jak v plantážích, tak i v malých zahradách. Plody nesou již po roce a jakost kaučuku řídí se povahou hostících rostlin. Africký k. pochází z lian rodu *Landolphia*. — Než kromě toho podařilo se vyrobiti k. umělý cestou lučebnou. Mezi k-em v obchodě, k-em přirozeným a k-em chemicky čistým je podstatný rozdíl. Obchodní k. je směs chemicky čistého k-u, uhlovodíku to vzorce $C_{10}H_{16}$ s nečistotami z mléka k-ového (z něhož se kaučuk sráží) s k-ovou pryskyřicí, rostlinnými bílkovinami, barvivy, cukry atd. Všechny tyto látky hrají při výrobě gumového zboží velkou úlohu, a je právě úkolem chemie, aby všechny tyto příměsi byly zpracováním surového k-u odstraněny. Vynikající vlastnosti k-u, jeho pružnost, vodotěsnost a schopnost vulkanisace jsou podmíněny právě oním uhlovodíkem $C_{10}H_{16}$, jenž je základem jeho. K. surový se nezpracuje roztápěním, neboť při teplotě 125° C, kdy se roztápí, mění se již i lučebně a ochlazením neztuhne. Z roztaveného k-u se tedy nic lisovati a táhnouti nedá. Proto se k. hněte za nižší teploty a důkladně hnětený se lisuje velkým tlakem do válcovitých forem; dlouhým lisováním nabývá opět náležité pružnosti. Válce se pak rozřezávají na desky a tyto se řeží na pruhy a hranatá vlákna, která se nahřívají a natahují na délku 6—8násobnou a navinují na válce. Také se k. za tepla hnětený rozválcuje na tenké listy. Přidává-li se při hnětení síra (2—6%) a zahřeje pak k. na 115 až 135° C horkým vzduchem nebo přehřátou parou, vzniká k. vulkanisovaný, jenž nepodléhá změnám teploty a nerozpouští se v různých látkách tak jako obyčejný, jenž rozpouští se poměrně nejlépe v sirouhlíku, benzolu, petrolejovém éteru nebo benzinu; snadněji to jde, nechá-li se dříve v absolutním lihu nabubřeti. Silnějším vulkanisováním mění se k. ve hmotu tvrdou (ebonit, balenit, cornit, plastit a p.). K. horší jakosti obsahuje různé přísady, jako křídu, bělobu, kaolin, písek, zinek, asfalt, klih a p. kromě různých barviv. Různé duté předměty vyrábějí se tak, že z lístků k-u nevulkanisovaného dle šablon nařezaných slepují se kaučukovým roztokem hrubé tvary, které se uvnitř naplňují vodou nebo jinou tekutinou (roztokem uhličitanu amonného), vkládají pak do forem, které se zahřívají v kotlech vulkanisovacích. Tekutina uvnitř se vypařuje, pára nemohouc uniknouti vtlačuje k. rozměklý do tvaru formy. Jak z měkkého, tak i z vulkanisovaného k-u vyrábějí se nesčetné předměty, jichž v domácnosti používáme (viz Kaučukové předměty a srovn. Gumové výrobky a Gutaperča).



Obr. 456. Kaučukodárná pryšcovitá rostlina *Siphonia elastica*.

Kaučukové předměty, jichž v domácnosti používáme, s různého stanoviska dlužno posuzovati: 1. Obuv a oděv (galoše, pláště)

vynikají svou nepromokavostí, naproti tomu však také zadržují veškeren výpar těla, které se pod nimi potí a vlivem náhlého ochlazení snadno nastudí. Nutno proto obmezovati se při používání těchto jinak praktických chranidel jen na nejnutnější míru. (Srov. též Kaučukové tkaniny.) **K.** pláště zmoklé nemají se sušiti v suchém vzduchu uzavřené místnosti, v které by pozbyly své měkkosti a hladkosti. Nejprospěšnější je sušiti je ve sklepě nebo vůbec v místnosti vlhké. Mají-li se čistiti, nutno je dříve čistě oprášiti, rozložiti rovně na stůl a kartáčem s mýdlem a vodou tříti; mydlinky setrou se houbou a vodou, povrch se ještě jednou okartáčuje, pak opláchne vodou a suší v místnosti vlhké; nakonec přes mokré plátno se vyžehlí nepříliš horkou žehličkou. — 2. Náplasti lepkavé s nátěrem na růžovém nebo bílém šifonu nebo na sametu s přísadami léčebnými (kyselinou salicylovou, rtuťovými, olovnými sloučeninami, mentholem, hořčicí), anebo jen k stahování (adhaesivní náplasti) zlomenin obtížně přístupných (na př. na žebrech a p.) je radno stále míti v domácí lékárničce. — 3. Nitě hodí se zvláště k obvazování rostlin; jsouce pružné, poddajné, zabraňují zaškrcování, které rostlinám je velice škodlivé. V podobě hotových proužků používá se jich k obvazování listin. — 4. Prádlo, které nyní se vyrábí tak napodobeně, že se podobá prádlu tkanému (hlavně límce, manšety), čistí se nejlépe odvarem quillayové kůry a pemzovým práškem, kdežto po mýdle toto prádlo brzy žloutne. Zažloutlé skvrny odstraňují se z něho slabým, vlažným roztokem sody. — 5. Prsténce, jimiž se utěsňují konservační sklenice, ztvrdnou a lámou se velmi snadno. Není-li tato zkáza příliš pokročilá, je možno je někdy ještě zachrániti, položí-li se do čpavkové vody (1 díl čpavku, dva díly vody). Často již za 5 minut jsou opět svěží a pružné; obyčejně je však potřebí ½ až 1 hod. Také i zmrznutím a pak rozmrznutím na výsluní se dají zlepšiti. Z nouze je možno nahraditi proužky vyziny, v studené vodě změklými, které však nesmějí již přijíti ve styk s horkou vodou při sterilisaci. Prsténce tyto poškozují se často při otvírání sklenic. Tomu se vyvaruje, obrátí-li se sklenice víčkem dolů a podrží chvíli v páře nad hrncem. — 6. Roury (plynové, vodovodné), balonky při rozprašovadlech, stříkačkách, součástky různých chirurgických nástrojů a p. jsou buď z měkkého kaučuku, který často zpuchří, takže pak plyny a tekutiny snadno unikají; vyvařením včasným lze tomu časem předejíti; nebo jsou z tvrzeného kaučuku velmi trvanlivé, ale stálého čištění vyžadující. Vše, co z těchto předmětů přichází ve styk s tělem, zejména s vnitřními jeho částmi, vyžaduje důkladné desinfekce. Místa poškozená lze někdy spraviti obvazem z isolační vázanky, jaké se používá při elektrotechnických pracích, je-li čerstvá a dobře lepkavá; na příhodných místech lze záplatu ještě zdokonaliti isolační šňůrkou. Nyní se **k.** roury opatřují pružným kovovým obalem, v kterém vydrží mnohem déle, jen spojky podléhají snadno ztvrdnutí a rozpukání; proto je dobře míti je v zásobě. — 7. Válce ždímaček viz Ždímačka. — 8. Hračky jsou zpravidla z měkkého kaučuku; dobrou jejich vlastností je, že jsou měkké, že se jimi dítě neporaní, zpravidla však děti nalézají na nich malé zalíbení, nejmenší pak je dumlají, což není vždy bezpečné vzhledem k příměskům, jež měkký, zvláště levný kaučuk obsahuje. — 9. Polštáře, zařízené k nadýmání vzduchem, jsou dobrou pomůckou tam, kde jedná se o to, získati snadno a rychle pružnou podložku k ležení, sedění a p. (na cestách, na klosetu pro nemocného, v posteli pro nemocného, kde chceme proležení zabrániti a p.). Okolnost, že i zde jeví se nepropustnost kaučuku pro výpary těla, činí však delší používání takových podložek nepříjemným. — 10. Zátky, často používané a dobře láhve uzavírající, záhy ztvrdnou, takže pozbyvše své pružnosti stávají se nepotřebnými. Do jisté míry lze to napraviti 5% louhem sodným, v němž se delší dobu při 40—50° C máčejí a pak vyperou; tím svrchní ztvrdlá vrstva silně změkne, pak se tupým nožem oloupe a zbude zátka o něco menší z původního měkčího kaučuku, která se ještě jednou v teplé vodě vypere. — 11. Razítka jsou praktická a levná, ovšem jen k ražení barvami způsobilá. Ošetření jejich vyžaduje, aby stálým stykem s mastnou barvou ve své vláčnosti byla udržována. Upotřebí-li se místo anilinové barvy roztoku chloridu platičitého ve vodě v poměru 1 : 4, možno razítky kaučukovými označovati i kovové předměty. K tomu cíli třeba roztok vpraviti do porculánové misky a složiti do něho vrstevnatě tolik kousků plátna, aby vrchní plátěnko právě jen tak bylo navlhčeno, jak pro nabrání částky roztoku pro razítko stačí. — 12. Ledové pytlíky na studené obklady jsou velmi praktické zařízení. Chceme-li je však delší dobu uchovati, aby kaučuk neztvrdl a se nerozpraskal, musíme je tak jako polštáře a j. předměty uschrániti ve vlhčích prostorách (ve sklepě a p.); v suchém vzduchu našich obydlí podléhají takové předměty zkáze velmi záhy. — 13. Podložky nepromokavé pod nečisté nemocné, pod plenky nemluvňat a p. mají jistě prakticky dobrý účel, u nemluvňat však nepříznivý zdravotní účinek, zadržujíce mnoho vlhkosti při těle i bráníce volnému výparu. Správně se jich používá jen pod vrstvou prádla, které se často vyměňuje. — Nejlépe se osvědčila ke konservování kaučukových předmětů destilovaná voda. Také použitím stejných dílů destilované vody a glycerinu se docíluje dobrých výsledků. Kde se jedná o zachování barvy černé nebo červené, používá se 1% roztoku pentasulfitu vápenného (CaS_5), kteráž operace je spojena s nepříjemným zápachem, leč předměty nejen podrží barvu, ale nabudou i značné pružnosti. I ztvrdlé předměty lze opět učiniti upotřebitelnými, nechají-li se na silném mrazu zmrznouti a na výsluní rozmrznouti.

Kaučukové přípravky jsou na př. fermež, klih, olej. 1. Fermež kaučuková po-

skytuje nátěr zvolna schnoucí, ale pružný na předměty kovové nebo na tkaniny, jež mají býti učiněny nepromokavými. Kaučuk s příměskem síry rozpuštěný se prostě na husté tkaniny natírá. (Srov. Kaučukové tkaniny.) Jednoduchou fermež dá v éteru rozpuštěný a vodou rozředěný kaučuk, který po přidání teplého terpentýnového oleje ještě za tepla se zfiltruje; tato fermež schne však pomalu; rychleji schne připravená z roztoku kaučuku v sirouhlíku, jenž po přidání benzolu zfiltruje se suknem; sirouhlík se vypudí destilací a zbytek rozředěný opět benzolem se smíchá s těkavými, rychle vysychajícími oleji. Takové fermeže lze užíti k ustalování křídových a tužkových kreseb. Dobrá fermež získá se z 5 dílů drobně rozřezaného kaučuku, které se rozpustí ve 2½ d. sirouhlíku a za tepla ještě spojí s 2½ d. lněné fermeže, k čemuž po vychladnutí se přidá 5 d. franc. terpentýnu. Hodí se k napájení látek, jež mají se státi nepromokavými. — 2. Kaučukový klih je roztok kaučuku v bezvodém sirouhlíku při 30° C získaný. Lze ho časem užíti k správě některých předmětů kaučukových. — 3. Kaučukový lak na kovy poskytne roztavený vulkanisovaný kaučuk, jenž se vyleje na plech a po vychladnutí se opět rozláme a rozpouští se v dobře uzavřené láhvi za obyčejné teploty po 14 dnů ve smíšenině 80 dílů (dle váhy) benzolu a 20 dílů terpentýnového oleje. Dobře je častěji potřásat lahví. Roztok se pak oddělí od nerozpuštěného kaučuku. Tento lak hodí se dobře k nátěru menších kovových předmětů. — 4. Kaučukový olej jest preparát, jehož se používá proti rezavění předmětů kovových. K tomu účelu svaří se kaučuk s olejem a nanáší na kovové předměty v tenké vrstvě flanelovým hadříkem. — 5. Kaučukový smalt na kovy, jenž dodává jim úhledného lesku, ozdobného vzhledu a ochrany před rušivými vlivy zevnějšími, je roztok kaučuku v benzinu nebo terpentýnu, smíchaný s práškem z pemzy, živce a síry. Předměty natřené nutno zahřáti na 160° C. — 6. Kaučukový tmel je roztok 10 d. kaučuku ve 250 d. chloroformu, smíšený s roztokem 10 d. kaučuku a 4 d. smůly ve 40 d. terpentýnu.

Kaučukové tkaniny jsou tkaniny lněné nebo bavlněné, jež nepromokavými byly učiněny tak, že kaučuk tence rozválcovaný byl do látky mezi horkými válci vmáčknut. Místo jedné tkaniny také dvě se berou a kaučuková vrstva vkládá se mezi ně. Čím tenčí je vrstva kaučuku, tím je látka jemnější, ohebnější, lehčí a cennější. Nepříjemný zápach **k**-vých tkanin lze do jisté míry odstraniti proudem teplé vodní páry anebo teplého vzduchu.

Kauterisace viz Leptání.

Káva náleží k nejrozšířenějším kulturním požitkovinám a pěstování kávovníku (viz t.) nabylo jejím rozšířením v různých zemích zaoceánských takových rozměrů, že kávovník náleží dnes k rostlinám světové kultury tak jako obiliny, třtina a cukrovka nebo brambory. Obecně má se za to, že byla **k.** odedávna nápojem Východu; ale není tomu tak, neboť i Arabové, od nichž ji ostatní, zejména evropští národové kulturní dostali, poznali ji sami teprve počátkem 15. stol., dostavše ji z Habeše, kde od nepamětných dob byla již známa. Ovšem Arabie byla pro země Západu po celá staletí jediným pramenem nákupním a i dnes nevyrovnatelná mokka, jež zůstala ideálem kávy, tam výhradně v provincii Jemenu se daří.



Obr. 457. Přebírání a třídění kávy v přístavních městech holandských.

I na Východě nešířilo se požívání kávy nijak rychle, neboť teprve v polovici 16. stol. dostalo se do Cařihradu a potřebovalo celé století, aby odtud rozšířilo se do ostatní Evropy, kamž kávu zavedli nejprve Benátčané. Obecně rozšířilo se požívání její nejprve v jižní Italii, Londýn měl svou první kavárnu r. 1652, v Marseillu zřízena roku 1671, v Paříži r. 1672, ve Vídni, Norimberku a Řezně r. 1683, v Hamburku r. 1684, v Stuttgartě r. 1712 a v Berlíně r. 1721. A trvalo opět století i déle, nežli se káva rozšířila do širších vrstev lidových. Bedřich II. učinil v Německu pražení kávy státním monopolem; ve státních pražírnách platilo se za kávu šestkrát tolik co u kupců a jen osoby duchovní a vyšší úředníci dostávali dovolení zvláštními listy k pražení kávy ve vlastních domácnostech. Mělo se tím vůbec brániti požívání kávy v širších vrstvách, aby za ni mnoho peněz do ciziny se nevydávalo. R. 1744 pila se **k.** při většině evropských dvorů a ve vyšších kruzích společnosti, pro svou drahotu platila však za lahůdku jen pro bohaté. **K.** získaná v sadech kávovníkových při dopravě přes moře nezřídka utrpí škodu; tu v přístavních městech se poškozená (havarisovaná) lacino prodává a často do vnitrozemí inseruje, kde ji pak jednotlivci kupují, nevědouce, co dostanou. Zkušenost ukázala, že **k.** uležením stává se lehčí, aromatičtější a chutnější. Tato váha kávy, která určuje hodnotu její, počítá se na decilitry. Tak na př. dobré mokka váží decilitr

500 g, ceylonu 508 g, javy 455 g, venezuely 654 g, guadeloupy 660 a pod. V přístavních městech evropských se teprve k. znovu rozbaluje a třídí většinou ručně (obr. 457.), neboť se jedná o přesný výběr podle tvaru, barvy a velikosti zrna. Tím se dociluje pak různých druhů obchodních, které často se jmenují zcela jinak, nežli jak by původně měly slouti. Skutečná mokka je v evropském obchodu vzácností, ale co se za mokku prodává, je nejčastěji takovým podrobným tříděním získaný



Obr. 458. Květ kávovníku.

výběr z drobnější javy nebo ceylonu. Druhy kávy označují se dle původu a tvoří osm skupin: I. Africká k. jest dvojí: ethiopská, nejlepší z jižní Habeše, která se do Evropy velmi málo vyváží, nicméně cestou indického obchodu spíš pod jménem ceylonu sem přichází; druhá je liberia hlavně z býv. něm. osad afrických, která má chuť odpornou, pro kterou samotna nemůže se požívati, leda s cibulí pražená, která jí chuť protivnou poněkud odebírá. V obchodě se to často činí a používá se pak této kávy k porušování druhů lepších. Jsou však také známy případy, že obchodník venkovský z neznalosti nepražil tuto kávu s cibulí a přimíchal ji prostě k jiné kávě lepší, čímž pak celá směs odporné příchuti nabyla. II. Arabská k. z Jemenu jest nejmenšího zrna ze všech; její zrna jsou pěkně vejčitá, zelenavě žlutá. Celou úrodu skupují obchodníci mohamedánští v Malé Asii, Persii a Indii a vývozem zřídka přijde do Evropy dál, nežli do Cařihradu. Je to světoznámá mokka, za kterou však na západě, jak výše přlpomenuto, prodává se výběr javy a ceylonu, kávy ostatně velmi příbuzné tomuto druhu. III. Nizozemsko-indická k. pochází z ostrovů Sundských a vykazuje nejlepší obchodní sorty, z nichž zvláště třeba uvésti: Java, která třídí se v evropských velkoobchodech přístavních jako zlatá, žlutá, světlá, hnědá a zelená, drobná pak, částečně ještě kožovitou blankou krytá a proto nahořklá jako mokka. Zrna javy jsou velká (10—12 mm dlouhá, 7—8 mm široká, 3—4 mm tlustá, výběr velkých zrn měří až 12 mm délky, 9 mm šířky a 5 mm tloušťky), obyčejně světložlutá nebo žlutohnědá. — Menado z ostrova Celebesu vyniká neobyčejně velkými, světle žlutými nebo tmavožlutě hnědými zrny (obyčejně 10—14 mm dlouhými, 7—9 mm širokými a 4—4·5 mm tlustými). Platí za nejjemnější sortu. V prosvětlených lesích ve stínu stromů daří se v těchto krajinách k. dadop zvaná. IV. Španělsko-indická k. dnes vlastně následkem okupace Filipin Spoj. státy pozbyla svého původního jména; sluší ji prostě jmenovati filipinskou; známa jest nejlepší její sorta manilla, která nicméně není vždy stejná, zejména ona z provincie Mindanao jest jakosti nejskrovnější. Nejvíc této kávy spotřebují ve Španělsku a Francii. V. Z franko-indické kávy přichází v obchodě našem zpravidla jen bourbon, která vyhlašuje se za zvláště jemnou a vonnou. Povstala křížením brasilského kávovníku s arabskou mokkou. Despalpado, t. j. praná její sorta je jemnější na rozdíl od ostřejší neprané. VI. Anglo-indické kávy jsou sorty většinou výborné. U nás je z nich nejznámější ceylon, jenž jako nejlepší druh do Evropy v obrovském množství se vyváží. Třeba ovšem rozeznávati dobře jemnější plantation-ceylon z pravidelných zdravých kultur od ostřejšího a hrubšího native-ceylonu Singhalců z kultur divokých. Tato má mnoho zelených, modře zelených i také temně zbarvených, podlouhlých zrn, kdežto ona má zrna užší, menší, stejnoměrná a také stejnoměrně modrozeleně zbarvená. Native má



Obr. 459. Plod kávovníku.

zrna 10—13 mm dlouhá, 6·5—8 mm široká a 4—4·5 mm tlustá, kdežto plantation dává zrna stejnoměrné délky (12 mm), ale průměrně užší (7 mm) a slabší (4 mm). Mnoho kávy pěstuje se též na západním pobřeží přední Indie (Malabaru), odkudž k. nelagiri přes Cochinchinu

se vyváží. VII. Západoindická neboli středo-americká k. vykazuje celou řadu druhů, jež v novější době v evropském obchodu jsou běžným zbožím, ač se o něm často málo mluví a nejvíc za hledanou javu, ceylon, menado a p. vydává. Vynikající místo z nich, co do množství lepšího vývozního zboží, zaujímají: Portorico se zrny velice nestejnými, bledě zelenými nebo zelenavě žlutými, jež promíchána jsou i hnědými; také mnoho zrn je malých; svršek zrna je šikmo vyklenutý a rýha na spodu silně sevřená. Domingo, druh prostřední s boby rovněž nestejné velikosti a různé barvy, mezi nimiž hnědé a polámané bývají četné; zrna jsou nestejnoměrně klenutá. Jamajka s dlouhými, úzkými, většinou zelenými a velmi vyrovnanými boby je dobrý druh, jenž zelené javě se podobá. Cuba, jež byla dříve rozšířenější, nyní se méně objevuje. Boby má žluté a zelené, dílem úzké a dlouhé, dílem široké a krátké a silně vyklenuté. Zato v novější době costarica často vydává se za hledaný ceylon, jemuž se její velmi pěkné, zelené, úzké a dlouhé boby dost podobají. Guatemala, martinique, guadeloupe, St. Lucia a jiné druhy kolonií francouzských skoro jen do Francie se dovážejí. VIII. Jihoamerické kávy nabyly v novější době velkého významu, největšího kávy brasilské, jakosti celkem prostřední, z nichž některé lepší jsou: Rios boby žlutozelenými nebo hnědožlutými nestejné velikosti s rýhou dvakrát stočenou, často červenou, podle které se dobře poznají. Campinas a santos, obě platí za nejlepší brasilské kávy, kdežto para a bahia jsou nejhorší. Kromě těch pak uvádí se ceara, maranham, spirito santo a pod., podřízenějšího významu. V novější době se to však novými jmény brasilských káv jen hemží; tak se zejména jako velmi vonné a chutné druhy doporučují „amarello de Botucatu" (žlutá k. z Botucatu) a „caffé bourbon" z prov. Rio de Janeiro, vzniklé křížením původní rostliny kávovníku brasilského, r. 1871 v Botucatu objevené, s kávovníkem jemenským, z něhož pochází pravá mokka. Dle lučebných výzkumů mají tyto druhy nejvíce kofeinu a látek aromatických. Neobyčejně velkými, zelenavě modrými, aromatickými a jemně chutnajícími boby vyznačuje se maragogipe, pro něž původní rostlina objevena v nevzdělaných okrscích prov. Bahia. Brasilské kávy vůbec dobývají i v našem obchodě pozvolna převahy nad východoindickými druhy. V mnohých zemích používá se kávového listí, které nemá kořenité vůně, jako náhražky čaje. Fysiologický účinek kávy je stejný jako fysiologický účinek čaje, neboť alkaloidy obou jsou totožné. Ovšem bývá účinek kávy nápadnější z té příčiny, že zjevnost účinků vystupuje teprve, když se požilo kofeinu (viz t.) nejméně 0·25 g, což se stane dříve u kávy, jejíž odvar je silnější, nežli u čaje, jehož nálev rozdělený na více vody je slabší; proto i akutní účinek kávy může býti dostižen jen silným nálevem čaje. Proto také, požívá-li se k. silná s obsahem více nežli 0·25 g kofeinu, má to přirozeně v první řadě vliv na nervy; dostavují se návaly krve k hlavě s pocitem horka, bušení srdce se stavy úzkosti, nespavost, což u mnohých lidí nastává i po menších dávkách i slabší kávy, poruchy žaludeční v souvislosti s účinkem na nervy cevní soustavy, což může vésti i ke křečím a stavům pomatenosti. Silná k. působí také na odměšování moče, což pisatel sám na sobě zkusil, byv pohoštěn neobyčejně silnou kávou; s tím zároveň dostavila se nespavost s halucinacemi, která potrvala celou následující noc. Naproti tomu k. vařená v mírném množství a nepříliš silná má účinek povzbuzující a osvěžující, zvyšujíc činnost mozkovou, takže jeví se náklonnost k čilejší činnosti duševní, k hovoru, veselosti a p. Účinku toho však návykem tak jako jiné prostředky toho druhu valně pozbývá, zbývá pak jediný příznivý účinek na trávení, neboť k. povzbuzuje i činnost zažívadel a ústrojů vyměšovacích v kůži i ledvinách. Kromě toho však k. zrychluje činnost srdce, tedy urychluje oběh krve a tep, ale zpožďuje a zeslabuje v krvi výměnu látek, t. j. tvorbu a obnovu krve; následkem toho je překrvení žil v útrobách a utišení hladu. To svádí lidi hlavně chudších tříd k tomu, že kávu požívají k snídani, obědu i večeři a jsou v tom i podporováni tím, že účinky zhoubné tohoto počínání dlouho nejsou zjevny, zvláště u žen, které delší dobu jim vzdorují; konečně však dostavují se přece; kdežto s počátku při mírném požívání je k. s to i mírné bolení hlavy (nervové) utišiti,



Obr. 460. Odstraňování obalů kávových zrn v kadlubech na Javě.

nastává při trvalém a hojném požívání též časté bolení hlavy následkem náchylnosti k návalům krve do hlavy, vůbec i nervosnost (při pití silnější kávy třesením rukou zjevná), bušení srdce a ochablé trávení vůbec. Lidé, kteří již trpí některými poruchami toho druhu, pociťují to tím vydatněji, takže by měli pití kávy varovati se lidé nervosní (rádi činí opak), nebo návaly krve k hlavě, bušením srdce, porušeným trávením (tvořením kyselin v žaludku), zlatou žilou a p. trpící. Zvláště nepříznivě působí pak takové hojné požívání kávy u lidí uzavřených, sedících, málo na vzduchu se pohybujících, jak tomu bývá u lidí při domácím průmyslu zaměstnaných, kteří takovému pití kávy nejčastěji holdují. Důsledek takového soustavného pití kávy je pak předčasné kornatění cev. Je z toho zřejmo, jaká pravidla pro pití kávy bylo by si ustanoviti. Tedy především nepijme kávu na lačný život, kdy povzbuzování zažívacího ústrojí vytráveného nemá smyslu, zvláště když se ani potom neopatří něčím, co by mělo tráviti, jak tomu bývá při obyčejné naší snídani; požívá-li se s kávou za těch okolností současně vejce, chléb s máslem, sýr nebo masitá příloha, má to ovšem lepší smysl, zvláště když se na to vypije ještě sklenice čisté vody. To budiž naším pravidlem i jindy po kávě. Nepijme nikdy kávy příliš silné, rozhodně ne často a pravidelně a také nepijme i slabší kávy mnoho tak jako nějakého pravidelného příkrmu. I když snad je potřebí vypíti číšku černé kávy pro povzbuzení, nečiňme si to pravidlem. Prof. Pettenkoffer vyslovil se: káva působí jako bič, který koně pohání k největším výkonům, ale nikdy nemůže nahraditi oves. Řídíme-li se těmito pravidly, nepřivodíme si shora uvedených nepříjemností a následků, také neotupíme své ústrojí proti dobrým účinkům kávy, která nám pak může někdy dobře prospěti proti ochablému trávení, mírným bolestem žaludečním, zácpě a p., zvláště jsme-li nuceni více seděti, nesmíme však zapomínati, že třeba takové léčebné požívání kávy spojiti s pohybem na svěžím vzduchu. Tak prospěšna je **k.** i starším lidem s ochablou činností srdeční a pokulhávající výživou, také osobám hysterickým při bolení hlavy a jako odjed při různých otravách, zejména při otravě jedem různých potravin, houbami, také při otravě kysličníkem uhelnatým, lihovinami, tabákem, námelem a při otravách četnými alkaloidy nebo látkami, takové jedy obsahujícími (atropinem, rulíkem, blínem, durmanem, náprstníkem, opiem, strychninem a p.). Čím však **k.** je silnější a ústrojí méně jí navyklé nebo jinak choulostivější, tím víc na snadě jest i přímý jedovatý účinek její; jsou známy případy, že požívání kávy v takových případech vyvolalo záchvaty křečovité neb silně na padoucnici upomínající. (Viz Coffein.) Kromě jako nápoje upotřebuje se kávy k přípravě zmrzliny, bonbonů, moučníků, nákypů, tortů, rosolů, likérů a p. (Srov. t. a Kávová tresť.)

Káva bez coffeinu, t. j. t. zv. Hagova káva, z níž byl coffein částečně extrahován (tedy káva coffeinem chudá), dává nálev stejné chuti jako **k.** s coffeinem, protože chuť jeho není od coffeinu odvislá. Malé množství coffeinu činí obtížným, aby se ho do nálevu dostalo aspoň 0·25, takže žádoucích povzbuzujících účinků tato káva nemá. — Novější výzkumy ukázaly však, že nelze veškeren účinek kávy sváděti na coffein, nýbrž také na látky, které společně s ním tvoří kávový jed „*cafeotoxin*" nazvaný, kterýž se podařilo také Burmannovi napjatou parou z kávy získati a tak uvésti do obchodu kávu „Asa", která již nemá zcela žádných účinků, také účinků oněch látek na žaludek, které s coffeinem nemají ničeho společného a působí dráždivě v žaludku značným vylučováním kyseliny (těchto látek čaj nemá, čímž se vysvětluje, že snášejí jej dobře i lidé slabšího žaludku).

Káva bílá, t. j. káva s mlékem připravuje se dnes tak, že se uvaří dříve **k.** černá a k ní přileje více nebo méně svařeného mléka nebo smetany. Kdo si nicméně chce na bílé kávě pochutnat, musí utéci se k staré metodě, pro kterou Forest sestrojil novou konvici (R. Chauveau, Paříž, av. de l'Opera 18). Do konvice této se nasype káva hrubě umletá a pak utlučená (na koflík 1 lžíce), přileje se vařící mléko a nasadí víčko, které je dvojité; obě části, když je táhlo rukojetí vytaženo, jsou sraženy; tak se to ponechá 3 min., načež se rukojeť zarazí; tím se spodní dírkovaný terč z víčka oddělí a stlačí ssedlinu kávovou ke dnu a mléko kávou prosycené se z konvice přímo nalévá.

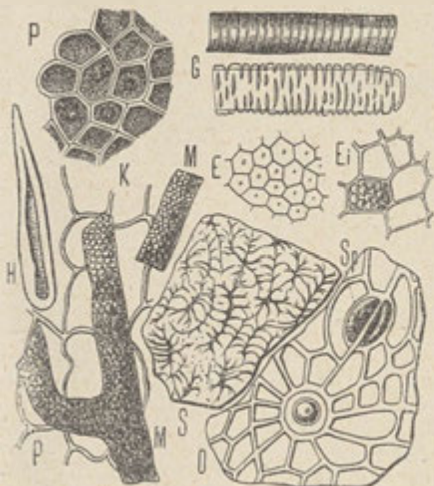
Káva černá (srovn. Káva vaří se) pije se prostě hořká nebo slazená. Je-li to pouhý nálev, obsahuje vedle coffeinu i aromatické látky (tedy také cafeotoxin, viz Káva bez coffeinu), je-li to odvar, zmizejí aromatické látky a obsahuje vedle coffeinu značné množství tanninu; přísadou cikorie rozmnožuje se toto množství a přibývají i soli, zejména draselné; **k.** taková nepovzbuzuje trávení, nýbrž je zdržuje nebo i porušuje, to se ještě stupňuje, přidává-li se do ní rum, koňak nebo jiné lihoviny. Špatná chuť kávy černé může ovšem pocházeti ze špatné kávy, kávových náhražek, špatného pražení, špatného uschování, ohřívání kávy již uvařené. Také nabývá **k. č.** špatné chuti, vaří-li se v nádobě plechové, nedokonale vycínované nebo emailované. Na krátko lze si tu sice pomoci vyvařováním nádoby louhem, ale příchuť nedobrá se úplně a trvale neodstraní. Lépe je takových nádob k tomu nepoužívati.

Káva falšovaná čili porušená může býti již za syrova (viz Káva syrová), ve stavu praženém (viz Káva pražená) a konečně ve stavu mletém (viz Káva mletá).

Káva francouzská jest upravena tím způsobem, že mletá **k.** zahřeje se na ohni za stálého míchání a horká spaří vařící vodou.

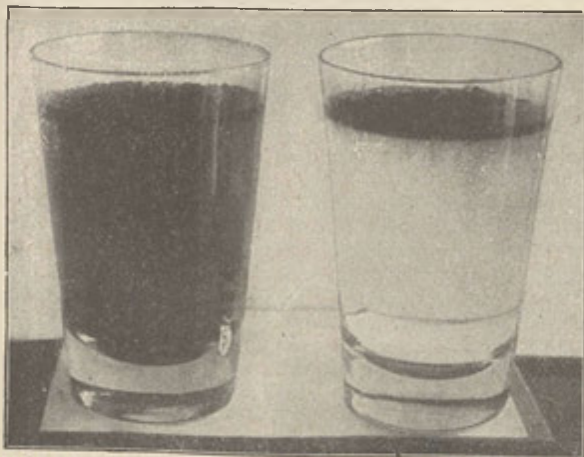
Káva fíková je náhražka kávová z fíků pražených, které za mírného horka možno upražiti v troubě i po domácku, načež vychladlé se v hmoždíři utlukou. Kávové příchuti dodává této náhražce karamelovaný cukr hroznový (obr. 401.).

Káva hořící upravuje se jako nápoj silně hřející a povzbuzující tím způsobem, že do poloviny koflíku naleje se silné horké kávy, která se osladí vydatně cukrem a zaleje likérovou sklenkou starého silného koňaku; tento se zapálí, po chvilce pak uhasí tím, že rozmíchá se s kávou, která se pije dle možnosti horká.



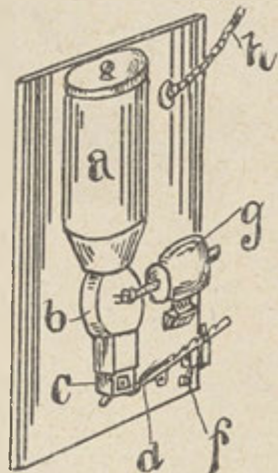
Obr. 461. Káva fíková: *P* Pletivo parenchymové pokožky (*K*). *C* cevy. *H* Chloupky. *M* Mléčné kanálky. *E* Pokožka. *S* Buňky kamenité. *O* Pokožka plodu s průduchem (*Sp*). *Ei* Bílkové buňky.

Káva mletá sice také v obchodě se nabízí, nemá se však kupovati jednak z toho důvodu, že je vyvětralá, jednak že často je porušená: vyvařenou kávou (ssedlinou, náhražkami jako cikorií, praženými luštěninami, žaludy, obilinami, praženými slupkami kávovými a p.). Jak se taková **k.** pozná, znázorňuje obr. 462. **K.** má se mlíti vždy bezprostředně před upo-



Obr. 462. Zkoušení mleté kávy vodou. Káva čistá (vpravo) plove na povrchu a nebarví vody. Káva porušená klesá ke dnu (vlevo) a vodu barví.

třebením, nikdy do zásoby. Zrna mají býti umleta prostředně jemně; při hrubě mleté kávě nevyužitkujeme všech součástek, kdežto kávu na prášek umletou možno zavařiti jenom do sáčku. Necháme-li mletou kávu v mlýnku delší dobu ležeti, ztratí svou vůni jakož i příchuť v krátké době několika hodin. Proto se **k.** mele vždy v domácnosti bezprostředně před upotřebením. Velice účelné je, když kávový mlýnek je spojen s neprodyšnou schránou na kávu praženou a hned také s odmírkou pro semletou kávu. (Viz Káva uschovává se.) Hlavním požadavkem je, aby se mohlo zaříditi mletí i na zrno nejjemnější a výkon při tom nebyl namáhavý. Výkon se dá usnadniti tam, kde je zavedena elektřina, připojením malého motorku k mlýnku na proud (obr. 463.).



Obr. 463. Samočinný, elektromotorický kávový mlýnek. Káva se vloží do nádoby *a*). Závaží *f*) na páce *d*) ustaví se na množství kávy, jež na páce je číselně naznačeno. Jestliže malý elektromotor *g*) po připojení mlýnku na vedení *h*) se uvede v činnost, tedy počne mlecí zařízení *b*) pracovati, mletá káva padá do výsuvného sběrače *c*), který na páku *d*) tlačí. Jakmile je ve sběrači žádané množství kávy semleto, účinkuje váha její na páku a přeruší ihned proud, takže mlýnek přestane pracovati.

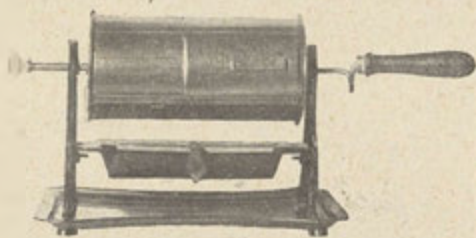
Káva mražená (ledová) upravuje se trojím způsobem: *a*) oslazená **k.** černá ve zmrzlinovém strojku bez otáčení se vychladí a pak s tuhou smetanovou pěnou na ledu ušlehanou smíchá; *b*) zavaří se **k.** přímo do smetany (na 1 l 125 g) oslazené (200 g cukru), nechá půl hod. státi, pak se scedí a ve zmrzlinovém strojku za silného otáčení mírně zmrznouti nechá; *c*) s ½ l smetany ušlehá se 6 žloutků, 14 dkg cukru, trochu tlučené vanilky a na ohni se tím míchá, až zůstane vařečka bílá. Pak se přidá podle chuti kávové tresti a přecedí se to, nechá vystydnout a dá zmrznout.

Káva pražená druhdy všeobecně se připravovala po domácku, dnes je to potřebou v domácnostech vzdálených od dobrých pramenů nákupu čerstvé, dobře pražené kávy. Mělo a má to své výhody i nevýhody. Předně na nepražené kávě (viz Káva syrová) lze spolehlivě rozeznati druh a jakost, pak pražila se jen menší zásoba a mohla se pražiti spolehlivě, mohla se také dobře uložiti, aby nevyčichla, nepozbyla své hodnoty. Nevýhodou je, že dobrou kávu neposkytuje zpravidla druh jeden, nýbrž směs dvou až tří druhů (některé obchodní směsi skládají se i ze 7—8 druhů a

ne vždy těch druhů, které se udávají) a takovou směs nelze pražiti najednou, protože každý druh vyžaduje jiné doby; na př. mokka 30 min., java celé hodiny; teprve po upražení se z nich mohou směsi udělati, ale tomu ještě musí předcházeti pečlivé třídění a přebírání, aby se odstranila špatná zrnka, která se prozrazují světlejší nebo tmavší barvou, odstraňují se slupky atd. Při tom se káva zlepšuje, aby se leskla, cukrem nebo šelakem, jímž se horká káva popráší (1—2%). Toto zlepšování je dovoleno, když se tím váha kávy podstatně nezvětší. Tím však také se povleče zrno neprodyšnou vrstvou, která brání výparu prchavých součástí. Káva cukrem krášlená barví vodu při obyčejné teplotě na hnědo. Při tom se káva příliš provětrává a pozbývá výparem části své hodnoty. Hospodyně sice z pohodlí ve všech větších místech kupuje pražené hotové směsi, ačkoli si uvědomiti musí, že často je k. p. porušena, nezřídka již prostředky zlepšovacími, které ji zatěžují a jsou zakázány, jako na př. želatina, bílek, olej, parafin a p. tuky; také je zakázáno máčeti kávu před pražením v roztocích sody, potaše, boraxu, vápna a p. nebo ji napouštěti škrobovým syrubem neb melasou. Zkoušíme-li kávu praženou, zvlášť je-li nápadná svým leskem, třením mezi prsty nebo papíry, pustí mastnotu, je-li mnoho cukru nebo melasy, zbarví se voda silně na hnědo. Také se k. p. zatěžuje vodou (v páře nebo kropením), čímž se váha zvětšuje až o 10%, a ještě více pak tím, že se napouští k. glycerinem nebo vaselinem, aby se voda nevypařila. Při pražení k vy ve velkých pražírnách získává se jako vedlejší produkt dehet k o f e o l, jímž se napouštějí umělá zrna kávy, lisovaná z těsta, hlíny, žaludů, upražené kukuřice, burských oříšků a p. s barvivy. Taková zrna jsou zpravidla ze zkažené mouky také těžší, takže vhodíme-li kávu praženou do zředěného lihu, klesají ke dnu, kdežto čistá zrnka plovou na povrchu. Poněvadž mnohé směsi kávy pražené jsou nespolehlivé a kromě toho k. p. bývá častěji porušena, dává mnohá hospodyně přednost nákupu syrové kávy (viz t.) a pražení doma a sama si teprve z pražené kávy dělá směs. Po domácku užíváme pražítek buď jednoduchých, zařízených na míchání kličkou (obr. 464.), při nichž odpadá dosti nepříjemné protřásání, jak bylo nutné u starých pražítek krabicových. Příhodnější jsou pražítka válcovitá (obr. 465.) nebo rožňová, zařízená k topení lihem nebo plynem, kterých lze po odstranění pražítka použíti jako vařáků. Spotřeba lihu nebo plynu je v nich velmi malá, cena pak dosti přístupná. Veškerá k. má se před pražením čistě přebrati, v měkké vlažné vodě vyprati a pak zase pečlivě usušiti, neboť mnohé druhy kávy, zvláště zelené bývají často olovem, mědí, berlínskou modří a jinými látkami barveny, které se při pražení neztratí, nýbrž naopak tím více do zrnek vniknou. Že při sbírání, vylušťování, sušení a balení se s kávou zvláště čistě nezachází, jest rovněž známo. Máli k. zachovati všecky cenné své součástky, třeba ji pražiti mírně, by nebyla ani příliš tmavá, ani bledě žlutá, nýbrž měla barvu kaštanovou. Nesmí se pražiti prudce, protože by se vnitřek neupražil a nezužitkoval. Nesmí se též pražiti tak dlouho, až by se „potila". Přepražením k. hořkne a ztrácí svou vůni. Pravý stupeň pražení je, počnou-li se zrna mastnotou pokrývati. Pražidlem otáčejme zvolna a vyvinuje-li se již prchavý olej, protřásejme je. Jakmile se k. začíná potit, odstraníme pražidlo s ohně, otřásejme jím ve vzduchu, až se trochu ochladí a necháme v něm pak v uzavřeném kávu, aby úplně vychladla, načež ji ihned dobře uschováme. (Viz K á v a u s c h o v á v á s e.) Pražením nabývá zrno kávové na objemu (30 až 58%), ale ztrácí váhy 15 - 30%, takže z 1 kg kávy surové získáme jen 700 - 850 g kávy pražené. Při pražení rozkládá se tuk a bílkovina syrového zrna, čímž vznikají aromatické látky, část coffeinu vyprchá a jeho cukr se karamelisuje, čímž zrno hnědne. Pak obsahuje k. p. coffeinu průměrně 1·3%, dusíkatých látek 14%, tuků rovněž 14%, cukru jen 1% (z původních 9—12%), bezdusíkatých látek 32%, buničiny nestravné 26%, tříslovin nestravných 5%, minerálních látek 5% a vody 2%.



Obr. 464. Pražítko s kličkou k míchání.



Obr. 465. Válcovité pražítko na kávu pro líh nebo plyn.

Káva sladová je náhražka, získaná pražením ječného sladu. Viz K á v o v é n á h r a ž k y.

Káva syrová (srovn. K á v a) při nákupu se posuzuje především podle zevnějšku; hledáme zrno stejné velikosti i barvy s rýhou u všech zrn stejnou (vyloučena jsou zrna proti šířce nepoměrně dlouhá), nepolámaná a těžká, tak aby se ve vodě potápěla, tvrdá, rohovitá, která pražením zkypří a velikosti větší nabývají. Zrn polámaných, černých, scvrklých, cizorodých, kamínků a p. smí k. s. obsahovati nejvýš 3%; obsahuje-li cizorodých látek více, platí za porušenou. K. s. havarisovaná (marinovaná), t. j. při dopravě mořskou vodou částečně

vyloužená (je vždy lehčí nežli stejný objem téhož druhu dobré kávy) vydává se často za dobrou kávu, když byla opravena máčením ve vápenné vodě, sušením a barvením. Obyčejně přijde do pražených kávových směsí. Také se **k. s.** přibarvuje, což je dovoleno, je-li jako přibarvená označena; to se však obyčejně neděje a prodává se špatnější přibarvená rio za ceylon, žlutě obarvená guatemala za javu a p. Barvená káva pouští barvu třením o plátno, nebo ve vodě, již dehtové barvivo obarví, minerální barviva odloučená klesnou ke dnu. Obsahuje-li **k. s.** více než 15% vody, byla falšována nabobtnáním vodou; sušíme-li ji v mírném teple, poznáme vahou, kolik má % přebytečné vody. **K. s.** obsahuje průměrně 12% látek dusíkatých, 18% bezdusíkatých, 12% tuků, 8—12% ústr. tuků, ½—1% coffeinu, 26% buničiny, 7% třísloviny, 4% látek minerálních a asi 12% vody. Ležením v chladných vzdušných skladištích po 2—3 léta ztrácí svou trpkost, zlepšuje svou jakost, poněkud vybledne a ztrácí i na váze. Do obchodu má výhradně přicházeti taková káva vyleželá, neboť nevyleželá je trpká.

Káva švédská viz Kozinec.

Káva turecká je necezená. Připravuje se *a*) černá **k.**: Do nádoby jen na vaření kávy určené (džerve) dává se ½ l vody a 6 kostek cukru; v okamžiku, kdy počne se voda vařiti, odleje se malý koflík (fildžán) vody na stranu a v ostatní vroucí vodu zamíchá se 6 malých lžiček kávy. Jakmile pěna vystoupí na povrch (což trvá minutku), přileje se dříve odebraná voda, promíchá a necezená káva do šálků nalévá; *b*) černá **k.** s kakaem: Na přímý oheň se přistaví v nádobě ½ litru vody a 8 kostek cukru; jakmile přijde voda do varu, odlejí se 2 lžíce vroucí vody do koflíku a utrou v něm 2 lžičky kakaového prášku. Do ostatní vody zamíchají se 4 lžičky kávy, utřené kakao a nechá se to asi minutku povařiti; pak pěna na povrchu vystoupivší zamíchá se a **k.** trochu usedlá se podá. Mnohé turecké kaduny dávají i vanilku.

Káva uherská je chlazená tím způsobem, že nejprve černá **k.** (250 g na ½ l vody) při ledu nebo ve sklepě se zchladí. Pak litr sladké smetany se 125 g cukru se ušlehá a **k.** pak s touto pěnou podává.

Káva uschovává se hned po upražení do vzduchotěsných nádob. Vzorem takové nádoby je schránka s mírkou (obr. 466.). Opatřena je niklovaným víčkem, jež bajonetovým závěrem se pevně přidržuje. Ve středu víčka je zásuvná deštička (A), na obrázku vytažená, nad kterou je skleněná mírka na 2 dkg. Vytáhne-li se zásuvka a obrátí schránka, naplní se mírka. Zásuvka se zavře a víčkem mírky se **k.** vysype. Jiná schránka účelná s prkénkem se upevňuje na stěnu a je spojena hned s mlýnkem i odmírkou na semletou kávu (obr. 467.).

Káva vaří se (srovn. Káva černá a Káva turecká) především z dobrého druhu kávy nebo lépe řečeno z dobré směsi. Nejlepší po druhu mokka je java, americké druhy nemají bohaté příchuti kávy arabské. Třetina mokky a dvě třetiny javy, nebo směs dobrého ceylonu s javou nebo směs všech tří druhů dávají nejlepší odvar. V obchodě jsou pohotově také různé směsi hotové, o nichž se neví, co obsahují; třeba jakost vyzkoušeti. Nicméně ani nejlepší druh nedá dobrého odvaru, nebyla-li jeho přípravě věnována péče náležitá. Voda k vaření kávy budiž vždy měkká, není-li jiné nežli tvrdé po ruce, budiž tato před upotřebením převařena. Přidávání sody (dvojuhličitanu sodného) pro změkčení vody se nedoporučuje, neboť tím nabývá **k.** nepříjemné příchuti. Nádoba k vaření buď vždy vymyta a vypláchnuta, nikoli se starou ssedlinou, jak je to namnoze zvykem z důvodů domnělé úspory. Ze staré ssedliny rovněž jako z čerstvě semleté kávy, na které voda příliš dlouho stojí, vyluhuje se tříslovina, která kávě nedodává ani příjemnější chuti, ani lepší jakosti; totéž platí o přísadě různých náhražek, neboť to jest pak vždy jen **k.** napodobená. V nádobách otevřených nebo takových, jichž nelze dobře uzavříti, tedy na příklad v hrncích, ztrácí vařená **k.** všecko své aroma. Vaříme tedy kávu vždy (aspoň z části) v kávovaru (viz t.), nechť je jakékoli soustavy. Takové kávovary také již přímo naznačují, jak se **k.** správně vaří. Kávovar činí to správně sám bez našeho přičinění. Vařící voda prodlévá na semleté kávě dobu co nejkratší a scezená káva chová se v teplé nádobě pevně uzavřené. Kdo nemá kávovaru, použije aspoň cedidla žíněného, pytlíku barchentového nebo nálevkovitého kávovaru, jenž může býti na hrnek nasazen a do něhož se káva semletá vloží a přes ni vařící voda nalévá a cedí. Při tom **k.** mnoho aroma ztrácí. Ovšem některé autority praví, že nálev kávovaru velmi vonný a chutný obsahuje jen látky aromatické a povzbuzující (coffein), a přejí i tomu, aby obsahoval trochu třísloviny a jiné látky extraktivní, čehož docíliti lze jen vařením. Také se při pouhém cezení kávy spotřebuje více, a proto v úsporných domácnostech se **k.** raději vaří a ještě cikorkou (viz Kávové náhražky) znešvařuje. Oby-



Obr. 466. Schránka na kávu s mírkou.



Obr. 467. Mlýnek kávový nástěný s odmírkou na semletou kávu.

čejně se vaří k. tak, že se do čistého hrnce s čerstvou studenou vodou dá kousek dobré cikorky, která se úplně rozvaří, pak nasype se do odvaru všechna jemně mletá zrnková k., nechá se pod pokličkou trochu povařiti, načež hrnec se odstaví (aby se k. rychleji ustála, zaleje se lžicí studené vody). Poklička s hrnce sejme se až tehdy, když káva se má slíti, aby vůně kávy nevyprchala. Má-li se to urychliti, procedí se k. hustým sítkem (cedníčkem), jež třeba udržovati v čistotě. Tomuto způsobu se přisuzuje přednost, že se ušetří na zrnkové kávě, která se zde povařením více využitkuje, kdežto v kávostroji se jen spařuje a tím zůstává nevyužito mnoho síly a barvy (látek extraktivních a tříslovíny) zrnkové kávy i přísady. Čím déle však se k. provařuje a čím déle stojí, tím více se také vyluhuje tříslovíny a chuť kávy se kazí. Účelnější je způsob Liebigův: do vody v hrnci vloží se jemně semletá náhražka a když voda počne vříti, naleje se tento cikorkový odvar do kávostroje na umletou zrnkovou kávu a vyčká se, až se k. procedí. Tento způsob může býti zdokonalen tím, že se s přísadou do vody dá také polovina nebo i o něco více jemně semleté k. zrnkové a nechá se to přikryté státi 10 min. a pak teprve se leje horký odvar do kávostroje přes zbytek semleté kávy zrnkové. Vaříme-li černou kávu, bývá velká lžíce (7—8 g) mleté kávy na každý šálek vody obvyklou dávkou. K. tato je silná a podává se ve zcela malých koflíčcích po jídle. Obyčejně dává se k ní cukr. Celkem počítá se na silnou kávu 1 díl mleté kávy na 8—10 dílů vody, na dobrou na 20, na rodinnou na 25 až 45 dílů vody; může tedy 8 g dáti koflík s obsahem 80 ccm, nebo nádobu s obsahem 160 cm anebo nádobu s obsahem 200—300 ccm. K. vaří se úsporně jinak na základě zkušenosti dr. Dennstedta, že máčením jemně umleté kávy ve studené vodě po dobu 24 hod. přejde skoro veškeren extraktivní obsah do vody. Proto místo některé kávové náhražky používá se k a r a m e l u (viz t.), t. j. barvy cukrové k obarvení kávy a studeného výtažku. Do láhve s obsahem 1·6 l (na př. od vody luhačovické) vloží se 10 až 12 dkg jemně umleté kávy, doleje se vodou studenou do $\frac{3}{4}$, dobře ucpe a po 24 hod. se tím častěji zatřepe; pak se obsah vyleje do hrnce, přidá se karamel z $\frac{1}{2}$ kg cukru, doleje se to $3\frac{1}{2}$—4 l vody a vaří 25—30 min., zfiltruje a uzavře ve dvou, poněkud oteplených luhačovických lahvích. (Zbytek se ihned použije.) To stačí pro 2 osoby na 5—6 dnů počítaje na den 600 ccm při rozvržení na 2 dávky po 150 ccm denně pro každého. Třeba tekutinu jen ohřáti a spojiti s mlékem. Úspora je patrna z toho, že jinak pro totéž množství je zapotřebí na jedno denní vaření 25 g, což činí při 6 dnech, na něž výše vařená k. stačila, $(6 \times 25) = 150$ g, kdežto při popsaném způsobu spotřeba činí 100 g, což značí úsporu 50 g, a za měsíc $5 \times 50 = 250$ g. Stačí tudíž na měsíc místo $\frac{3}{4}$ kg — pouze 500 g = $\frac{1}{2}$ kg. Při tom se ušetří ještě kávové náhražky a mnoho topiva, neboť na ohřátí kávy není ho tolik zapotřebí, jako k jejímu uvaření. Č e r n á k. s m l é k e m: vaří se stejně jako při *a*), jenže nechá se usaditi a opatrně přeleje se do konvice a podává s mlékem. Hlavní věcí při vaření kávy je také rychlost a proto Turkyně mají schválně k tomu účelu tak zvané „mangály", rošty s dřevěným uhlím, na kterých se k. uvaří ihned. Také již někdy přidávají do kávy před vařením cikorku, častěji jen pražené a tlučené fíky.

Káva vídeňská je dříve studenou vodou prosáklá, nabobtnalá a teprv pak vařící vodou ve velkých kapkách procezovaná.

Káva zdravotní viz K á v a ž i t n á a K á v o v é n á h r a ž k y.

Káva zrnková je jen nové populární jméno pro pravou kávu na rozdíl od náhražek kávových ze zrna obilného a p.

Káva žaludová upravuje se z dobře sušených jader žaludových, která se nejdříve máčejí 24 hod. ve vlažné vodě, aby pozbyla části své hořčiny, načež se jako pravá k. praží, tlukou a odvařují; tlouci musí se hned po upražení, sice tuhnou a nelze jich pak roztlouci. Mletá neposkytují nápoj čistý. Tento jest méně chutný nežli z kávy obilné (zdravotní) a s mlékem nebo smetanou dává fádní nápoj nepěkné, šedé barvy. Výživnost je nepatrná a povzbuzující účinek žádný.

Káva žitná je buď *a*) čistě žitná, jak je u nás v obchodě pohotová a jak si ji také hospodyně pražením žita pořizují; nanejvýš se k ní několik zrnek suchého hrachu přidává; nebo *b*) s p r a v o u k á v o u p o t u r e c k é m z p ů s o b u m í c h a n á: Béře se na 1 kg velkozrnného žita $\frac{1}{2}$ kg kávy. Každá surovina zvlášť na sítku prosije se a pak ještě dobře přebéře. Očištěné žito (pouze žito) na sítě přeleje se teplou vodou, studenou opláchne; na sítě plátnem pokrytém se usuší (v létě na slunci a v zimě na kamnech), v kávovém pražítku upraží při stejnoměrném ohni, až je skoro dosti, což poznáme dle toho, že rozmáčknuté zrnko je uvnitř hnědé; pak ihned přidá se syrová káva a vše společně dopraží. Tímto společným pražením přijímá žito olej, jejž káva vypouští, žito ztrácí svoji moučnou příchuť. V okamžiku, když horká směs z pražítka se vysype, popráší se lžičkou tlučeného cukru, aby se cukr v oleji rozpustil. Postupně, má-li se uvykati na kávu slabší, lze vzíti $\frac{1}{8}$ kg a $\frac{1}{4}$ kg kávy na 1 kg žita. Nejlépe je takovou kávu semlíti, dokud je horká, ve mlýnku, který jemně umele, načež směs ještě teplá napěchuje se do sklenice, která může býti zabroušenou zátkou uzavřena.

Kava-kava (také ava-ava) je kořen pepřovité rostliny *Macropiper methysticum*, jehož přímo jako nálevu nebo výtažku z něho se užívá jako prostředku vylučování slin a potu podporujícího při dně, reumatismu, zánětu močového měchýře, vodnatelnosti, kapavce a p. Viz též G o n o s a n.

Kavada je směs z rozkrájených rajských jablíček se syrovou cibulí a natí petrželovou, která se osolí a po krátkém vystání zvolna ve vodě uvaří; uvařená zahustí se moukou, dříve ve studené vodě hladce umíchanou, a procedí. Tato k. se požívá se zelím, fazolovými lusky,

tykvemi, květákem, zelenou paprikou, nudlemi, bramborami — nebo i masem.

Kaviár zove se záchovka z jiker různých ryb. Nejlepší je z jiker jeseterů a vyz (viz t.), nejhorší z jiker doráků. Původně jen v Rusku se těžil z vyz a jeseterů a dosud tamní astrachaňský platí za nejlepší. Avšak již pod jménem ruského **k**-u prodává se nejen ruský zadnějších kvalit, ale i americký z nedozrálých jikrnáčů pocházející; kromě toho značně mnoho prodá se hamburského. Nejlepší **k.** je vždy velkozrnný, světlý, do zelenava zabarvený, v němž každou jikru lze odděliti; upravuje se bórovou solí nebo urotropinem, je pak trvanlivý, málo slaný (malosol) a jemný; čím je tmavší, drobnější, slanější a kašovitější, tím je horší. Nejzadnější druh je b a t o r g a, červený **k.** v octě naložený, nejjemnější je **k.** z i m n í (mírně nasolený, čili jak se říkává nesolený), kdežto **k.** l e t n í je vydatněji nasolen a také do krabic větší silou natlačen. Kromě jeseterů, vyz a doráků (z těchto je velmi drobnozrnný a cihlovitý) také jikry štičí v jižní Francii a Italii jako **k.** barvy červené se upravují. **K.** jest potravinou velmi výživnou; obsahuje látek dusíkatých až 31·36% a tuků 15·61%, podle nasolení více méně soli (nesolený 2·6, solený až 8·9%), bezdusičných látek 2·2%, ostatek je pak voda. Co do stravitelnosti stojí nejblíže vejci, je tedy lehce i slabšímu žaludku stravitelný, ovšem jen tehdy, byl-li požíván v množství mírném a úplně svěží; je-li však nakyslý, peprný, zapáchá-li nepříjemně nebo až hnilobně nebo plísní, je-li kašovitý, jsou-li jednotlivá zrnka mazlavá nebo scvrklá a suchá, je vždy špatný a nebezpečný, je-li příliš zelený, je pravděpodobně škodlivou barvou přibarvený. Takový se pozná, rozmíchá-li se s octem a vloží do něho čistý ocelový nůž; za půl hod. je tento potažen měděným náletem, je-li **k.** barvený. Kromě své výživnosti má **k.** i účinky trávení povzbuzující a častěji požíván také povzbuzuje pud pohlavní. Požívá se **k.** obyčejně jako předkrm (*hors d'oeuvre*) před snídaní, přesnídávkou nebo před večeří, také po polévce, v Rusku pravidelně před obědem. Nejlépe se hodí obkládati jím žemlové řízky osmažené nebo máslem namazané; bez másla podává se s citronem nakrájeným nebo s rozsekanou cibulí, ale labužníci praví a zvláště při jemnějším **k**-u to zavrhují; při upotřebení s máslem hodí se k němu i sardinky v oleji (také se máslo s nimi utře a **k.** na máslo rozloží). Na Rusi jej pravidelně přikládají k blinům nebo plní jím malé paštičky, také z tvrdých žloutků, ještě za tepla sítem protřených, upravují majonézu s olivovým olejem, vinným octem a **k**-em k jistým rybím krmím.

Kaviár falešný upravuje se ze sledě, buď prostě očištěného, kostí zbaveného, jenž se velmi jemně useká a sekanina se promíchá s jemně usekaným, na tvrdo vařeným vejcem, čajovou lžičkou hořčice, malou jemně ustrouhanou cibulí a olejem i octem (po lžíci). Podá se na osmažených nebo čerstvých houskách, nebo se sleď dříve vyvoduje (2 hod.), zatím se utře jeho mlíčí (nebo jikry) s 2 vejci na hniličku uvařenými, 6 dkg másla, trochou strouhané cibule a trochou pepře; promíchá a protře se to se slanečkem a užije jako výše.

Kávová tresť je výtažek, jehož se používá k přípravě zmrzliny, bonbonů, smetánky, likérů a pod. K tomu cíli vylouží se 300 g dobré semleté mokky litrem čistého, dobrého lihu, nebo s přísadou 8 g celé skořice a 1 ½ l lihu. Zvláště dobrá je tresť, utluče-li se mokka za horka a ještě teplá lihem poleje a tak tři dny uzavřená nechá státi. Nebo 500 g pražené kávy, jež se dá do nádoby obsahující 3600 g lihu a 3000 g vody, načež se nádoba uzavře a nechá státi asi týden. V této době se směs několikrát důkladně protřepá. Pak se tekutina zfiltruje a přidá se k ní 200 g koňaku a 20 g dusičného éteru. V jiné nádobě se uvaří syrup ze 2800 g cukru a 3000 g vody, načež se obě tekutiny smísí. **K. t.**, které se má užíti k přípravě černé nebo bílé kávy, připravuje se bez lihu: 1 kg cukru karameluje se ve smaltovaném hrnku a do něho naleje se pak vařící voda (3—4 l) a zavaří ¼ kg jemné pražené kávy; hned se to odstaví, několikrát zamíchá, nechá ustáti a vychladnouti; scedí se a tekutinou scezenou naplní láhev a uschová do studena. K přípravě kávy stačí neplný hrneček v a ř í c í h o mléka, který se doleje studeným výtažkem a přisladí. Káva chutná výborně. Příprava ta jest zvláště praktická tam, kde jedná se o nedostatek času i nádobí. Nebo: karameluje se na hnědo ½ kg surového cukru (pozor, aby se nepřipálil), přileje do něho 1 l studené a 2 litry vařící vody, ⅛ kg fíkové kávy (může se také nahraditi mletou zrnkovou kávou) a ½ kg mleté zrnkové kávy, pokud možná čerstvě pražené a za stálého míchání vše deset minut vaří, nechá ustáti, rychle scedí. Také se postupuje tak, že pořídí se zvlášť tekutý výtažek černé kávy a zvlášť se používá kondensovaného mléka, nebo se udělá z černé kávy prášek, který se smísí s cukrem a sušeným mlékem. Tekutý výtažek z černé kávy se pořídí takto: do varu uvede se 1 l vody; zároveň na mírném ohni se roztopí 240 gr cukrové moučky, do roztopeného a pěnícího cukru vlejí se 2—3 lžíce studené vody, pak litr schystané vařící vody a 200 g semleté pražené kávy; jakmile přešel tím var, scedí se to a káva tak hotová uschová se v láhvi a používá pak s kondensovaným mlékem (možno ovšem užíti i sušeného mléka v prášku, které však není tak dobré, jako mléko kondensované). Mléko práškové může se smísiti s jemně mletou kávou a práškovitým cukrem a poskytuje tak, i když to není dextrinem slepeno v pevnou hmotu, látku, která se prostě vhodí do vařící vody a nechá pak usaditi nebo se zfiltruje. Nejúčelnější postup je, že dělá se výtažek studenou vodou tímtéž způsobem, jakým se káva úsporně vaří (viz K á v a v a ř í s e), přes plátěné síto a do cedidla i ze ssedliny vymačká se všechna tekutina. Naplní se jí malé lahvičky (co by stačily na jednu várku), jež se zapečetí a uschovají ve studenu. Výtažek vydrží 4—5 měsíců. Neposkytuje sice kávu tak dobrou, jako čerstvá **k.**, ale ne tak dráždivou.

Lze takto získati 2 a půl litru výtažku.

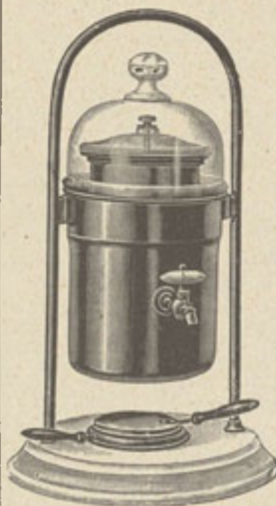
Kávovar (kávostroj), nádoba nebo strojek k vaření kávy, původně v podobě porculánové, kameninové nebo i plechové konvice (obr. 468.) sestrojený. Porculánový **k.** tu vyobrazený opatřen je pat. sítkou a nahradí mnohé hospodyni dražší cizí stroje velmi dobře, jak svým zařízením, tak i ohnivzdorností. Je z výtečného porculánu, který při náhlém zahřátí neb ochlazení nepopraská, a jeho hlavní předností je patentní zlepšené sítko, jehož otvory jsou konické, t. j. směrem dolů se rozšiřující, při tom vesměs mají hladké hrany a jsou tak husté, že ani nejjemněji mletou kávu nepropustí. Jejich konstrukce připouští snadné, rychlé a dobré vyčištění pouhým propláchnutím a zamezuje jakékoli ucpání. Káva protéká stejnoměrně, proto se také stejnoměrně spařuje a docílí se vždy stejně dobré jakosti nápoje. Všechny jednotlivé součástky lze kdykoli nahraditi, jsouť dle čísel velikosti vždy pohotově u Münzbergra a Štěpničky v Praze (Spálená 6).


Obr. 468. Kávovar v podobě porculánové konvice.

Z jiných **k-ů**, jež v obchodě jsou u nás po ruce, jsou nejlepší kávovary francouzské. Větší z nich zařízeny jsou na dolévání vody shora, mají však vždy dvojitý plášť, takže i větší množství kávy uvnitř uzavřené vždy v stejnoměrné teplotě se udržuje. Menší, jmenovitě pro domácnost (až na 10 koflíků kávy, obr. 470.) jsou vídeňské. Mají rovněž dvojitý plášť, takže tvoří dvě nádoby, z nichž v jedné voda se přímo vaří, tlakem páry tlačí do semleté kávy v pevně uzavřeném sítku uložené a tuto se ihned cedí do nádoby druhé, z kteréž kohoutkem se odvádí. Američané dali těmto kávostrojům podobu úhledných konvic, v kterýchž i lihový kahan topící je uzavřen, takže se káva přímo na stole vaří a z konvice nalévá. Pro


Obr. 469. Pařížský kávostrojek pro jednu osobu.

malou potřebu mají **k**-e podobu nálevek s dírkovaným dnem, na něž se klade filtrační papír, který se po každé novým nahradí; takový kávovar „Vera" může býti umístěn na každé konvici i každém hrnku (obr. 471.). Za **k.** hodí se i přístroj „Fysikus" (viz díl I. str. 343). Pro jednu osobu je jednoduchý a praktický **k.** p a ř í ž s k ý (obr. 469), jenž skládá se ze sklenice (z které se káva pije), v kovovém stojánku umístěné, na kterou se nasadí svrchu-


Obr. 470. Kávovar „Non plus ultra" t. zv. vídeňský pro vaření kávy v jídelně.


Obr. 471. Kávovar „Vera" od Münzbergra a Štěpničky v Praze.

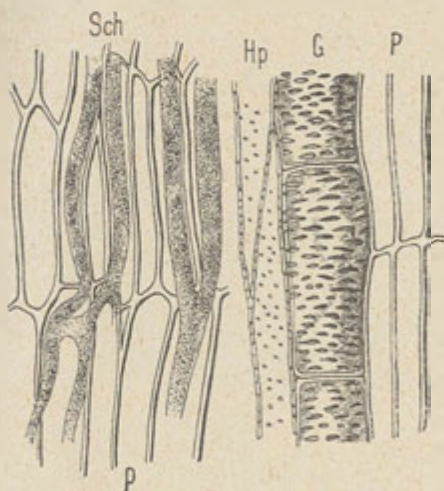
kovová nádobka s dvojím dírkovitým dnem. Mezi dna tato se nasype mletá káva, odměřená připojenou mírkou a horním dírkovým dnem se pevně sdlačí a na toto naleje se horká voda až po okraj. Přikryje se víčkem. Do sklenice se nacedí hotová káva. Sklenka v kovovém pouzdře je chráněna před účinkem vysoké teploty a nepraskne. Po ruce je víčko, jímž může býti přikryta. Strojek je velmi úhledný, takže si možno kávu připravovati na jídelním stole.

Kávová ssedlina, která se obyčejně vyhazuje, je dobrou ještě přísadou do krmiva, zejména vepřům; také drůbeži i holubům svědčí vmíchaná po malých částech do jiného krmiva; kde to jde, jinak poslouží výborně místo pilin při zametání schodišť, chodeb, zvláště když je tam mnoho prachu po odstraněných kobercích. Vlhká ssedlina znamenitě prach poutá. — Znamenitě se také osvědčuje na olejovaných podlahách. Tyto se nejprve za sucha umetou, pak se usušená ssedlina napojí podlahovým olejem a rozsype na podlahu, která se umete; olejovaná ssedlina všechen prach dobře sejme a podlaha je jako znovu natřená. V nejjednodušším případě je dobrým podkladem pro desinfekční prostředky do plivátek.

Kávové konvice, zejména kovové, nestaví se do příborníku nikdy uzavřené, nýbrž vždy otevřené, neboť jinak se v nich zahnízdí ztuchlý zápach. Mají se po upotřebení vymýti mydlinkami, studenou vodou dokonale vypláchnouti a pak otevřené vysušiti. Je-li zde již ztuchlý zápach, nutno je nejdříve vypařiti sodným

louhem, pak se naplní studenou vodou s trochou manganistanu draselného, s níž se nechají den státi a pak studenou vodou vypláchnou.

Kávové náhražky vznikly v době, kdy káva nabývala velké obliby a velice se zdražila. To stalo se po prvé za Napoleona I. uzavřením přístavů pro dovoz zámořský. V novější době zavdaly podnět k výrobě těchto surogátů snahy zmírniti nebo odstraniti požívání kávy náhražkami coffeinu prostými. Následkem toho vyhovují všechny **n.** jen napodobením barvy, jen zdaleka chuti (praženiny), ale nikdy účinkem, postrádajíce vlastností, které kávě jedině coffein a přirozené těkavé oleje propůjčují. Zato tu a tam v některých je něco živin, kterých se právě kávě nedostává. Zřídka jsou způsobilé k výrobě nálevů a odvarů samostatných, častěji se jich používá jen jako přísady k pravé kávě, hlavně aby se zlevnila, přibarvila nebo méně účinnou stala. Co do chuti se tím pravé kávě neposlouží, ale zeslabují se účinky její na nervy a svalstvo srdce a také zmírňují účinky, které má silná káva na zažívací ústrojí. Málo jest jen náhražek, které by část pravé kávy obsahovaly, takovým jest jen k á v o v ý k v ě t (*fleur de caffé*), náhražka ze slupek, někdy i z listů kávovníku pořízená. Nejrozšířenější **n**-kou u nás je c i k o r i e (viz t.), připravená ze sušených, pražených, pak mletých a zkvašených kořenů čekanky, k tomu účelu ve větším rozměru na polích pěstované; často však bývá Vikorie různě přibarvována, porušována (hlinou, moučkou cihlovou, okrem, spodiem a p.). kedle toho však kromě čekanky používá se c výrobě i řípy cukrovky, pastináku, mrkve, kořenů pampelišky a přidává se i pražených bobů, lupiny, žaludů, burských oříšků, datlí, žita, pšenice, ječmene, šípkových a vinných jader. Odvar cikorie jest tekutina nevábně do hněda zbarvená, slizovitá, bez aromatu, ba až i nepříjemně zapáchající a ještě hůře chutnající, která trávení porušuje a nemá nijak příznivých účinků výživných. Proto jednotlivé továrny různými přísadami a methodami výrobek svůj zlepšují. Velmi rozšířenou **n**-kou jest f í k o v á k á v a, původně jako karlovarské kávové koření zavedená. Pravá připravena je z pražených fíků mletých, takže podstatou jejího zbarvení je větší množství karamelu, nežli jaké v cikorii se vyskytuje. Bez různých porušujících přísad, jakou bývá v ní mletá řípa, lupina, také hrušky plané a p., možno si ji poříditi doma upražením fíků na plechu v troubě. Místo fíků používá se v novější době také datlí (obr. 461.). Kromě toho však vyrábějí se nesčetné jiné **k. n.** pražením semen obilných (viz K á v a ž i t n á) sladovaných i nesladovaných, svatojanského chleba, kaštanů, bukvic, mandlí, žaludů, podzemnice olejné, kukuřice, různých luštěnin, zejména soje odmastněné, která byla nahrazována i hrachorem, zejména též kozince (š v é d s k á k á v a), jader broskvových, hlohových, slunečnicových, jablkových, hruškových, švestkových, vinných, chřestových, šípkových. V Německu velmi rozšířeno je v té příčině upotřebení žaludů (viz K á v a ž a l u d o v á). Z obilných náhražek nejvíc se uplatnila káva žitná (viz t.), ačkoli se používá i ječmene a pšenice. Ječná náhražka vyvolává u některých osob podráždění i zánět spojivky oční. Zlepšují se pak tyto obilné náhražky také kávou fíkovou, ovocnou (z jablek, někdy i hrušek, také padavčat). Náhražek se nemá používati do kávy, jež se má píti jako černá. Má-li káva z náhražek býti chutná, nesmějí se náhražky ani do studené vody zavařovati, ani pouze pařiti jako zrnková káva, nýbrž musejí se zavařovati do vody klokotem vařící a v pokryté nádobě ponechati ještě aspoň 5 minut.



Obr. 472. Cikorie: *Sch* Mléčné kanálky, *P* parenchym, *Hp* dřevitá hmota, *G* cevy. (Srov. Fíková káva, str. 211.)

Kávové skvrny na bílém prádle stolním lze nejlépe odstraniti, vypereme-li je, pokud jsou ještě vlhké. Jsou-li již zaschlé, třeba je delší dobu měkkou vodou (s trochou boraxu) navlhčovati, pak v této vodě vyprati a nepustily-li, dovyprati je v horké vodě boraxové nebo vodě, v níž byly několik minut pšeničné otruby vařeny. Nesmí se užíti mýdla, které účinkuje jako mořidlo a barvivo kávové v látce ještě více upevní. Naproti tomu je dobře potírati skvrny kořalkou, potom je namočiti do vařícího mléka a vyprati ve vodě. Hedvábné látky černou kávou poskvrněné třeba práti ve vodě s rozpuštěnou volskou žlučí; není-li této po ruce a trpí snadno barva látky, doporučuje se skvrnu navlhčiti glycerinem a vyprati pak ve vlažné vodě. Netrpí-li barva látky, možno použíti směsi 5 dílů vody s 5 díly glycerinu a $^1/_4$ dílu ammoniaku. Skvrny od bílé kávy pouštějí dosti snadno benzinem nebo čpavkem, ovšem silně rozředěným. Glycerin slouží dobře i na látkách vlněných a polovlněných (2 díly glycerinu, 18 dílů vody a 1 díl čpavku); glycerin pohlcuje tříslovinu kávy a mastnotu mléka, aniž by i nejjemnější barvu látky porušil. Nepouští-li skvrna jím, perme látku v osolené vodě (na 1 litr měkké vody 50 g soli), což se hodí i na velmi choulostivé látky.

Kávovník (obr. 473.), strom nebo keř vždy zelený s tuhými lesklými listy a krásně bělost-

nými, hvězdovitými květy, jenž v divokém stavu dorůstá 5—6 m, pěstuje se však v sadech jen do výše 3 m pro plody, z nichž těží se káva (viz t.). Také však pěstují se některé druhy jako malé stromky pro ozdobu. Káva pochází hlavně z dvou druhů, k-u liberského (*Coffea liberica*) a arabského (*C. arabica*), které pěstují se v přečetných odrůdách. Jakost kávy závisí pak nejen od druhu a odrůdy, ale i od polohy a půdy sadů kávovníkových. Kvete po 8 měsíců, hlavně však od března do dubna



Obr. 473. Větévka kávovníku s květy: *a* peckovice, *b* celá a *c* rozříznutá, *d* zrna z peckovice vyluštěná.

a poskytuje jeden stromek 4 až 5 kg zrna. Kávovníkový sad na výměře 10 ha mívá přes 4500 stromů, jsou však také sady až 200 ha veliké a 100.000 stromů čítající. Dozrávající plod jest peckovice (obr. 468.) podobná třešni, zprvu zelená, později žlutá, červená a v dozrání jako švestka modře fialová, která má dvě pouzdra a v každém jedno zrno. Dělníci česají celé peckovice a jedinec jich sčesá za den nejvýše 100 l. Tyto peckovice třeba nejdříve usušiti; většinou děje se to dosud ve zcela primitivních sušárnách, jen v Brasilii, kde velké množství kávy se pěstuje, zařízeny jsou sušárny technicky dokonalé, v závodech, opatřených vylušťovacími (obr. 460.) a jinými stroji. Jinde však i vylušťování děje se pracně rukou. Je zapotřebí nejprve vyluštiti zrna z usušené peckovice a pak vyloupnutá zrna znovu sušiti a zbaviti ještě pergamenovitého, blanitého obalu, načež se zrna dosušují a třídí, většinou opět ručně ženami a dětmi. V Arabii a Vých. Indii se plody usušené válci mačkají a váním pak obalů svých zbavují. V Záp. Indii hned ovoce čerstvé mezi válci mačkají, pak je máčejí ve vodě a nabobtnalé blány opět válci a síty odstraňují. Na Javě házejí načesané plody na hromady, aby se zapařily a zkvasily, takže pak tlučením v kadlubech (obr. 460.) snadno se obaly odstraňují: blanité obaly nakonec se odstraňují mlýnky kávovými. Ve Venezuele zbavují zralé plody obalů přímo ve strojích, zvaných desrecezadorech, kde plody úzkou štěrbinou tlačí se na válec, otáčející se a četnými tupými hroty opatřený; pak je shazují do vyzděných jam a ponechají nějaký čas kvašení, suší je pak na výslunných dvorech, cihlami dlážděných, v triérech zbavují blan kožovitých a ventilátory (venteádor) blány tyto odvějí. V Brasilii však staré faktorie proměňují v úplně moderní továrny, kde všechno děje se stroji. Načesané plody svážejí lokomotivy k budovám továrním, kde se peckovice v prádlech stroji poháněných čistí a při tom lehké jalové od těžkých dobrých oddělují. Dobrá zrna přicházejí samočinně do despolpadorů, kde se obaly vnější odstraňují a zrna ještě blanou spojená znovu se perou a na slunci nebo také již v sušárnách suší, ve strojích pak blan zbavují, jež se rovněž větráky odvějí. Často ještě v t. zv. brunidorech (železných, vyhřívaných válcích) se jim zvláštního lesku dodává. Posléz v třídičích se zrna dle velikosti třídí a přímo do pytlů sypou. Tak to jde ze stroje do stroje, takže od prvního okamžiku sčesání až do naložení na zámořské parolodi nedotkne se kávy ruka lidská. Jinde ovšem, jako na př. v Mexiku, i poslední ještě třídění děje se ručně a rovněž i nakládání do pytlů. Nedozrálé ovoce poskytuje kávu horší jakosti; to se i v Brasilii shazuje na hromady, aby zkvasilo, a slupky se pak ručně odstraňují a v sušárnách suší. Při zahřívání v brunidorech také prý někde zrna tuhou nebo uhlím dřevěným přibarvují. Ze 100 kg svěžích plodů kávovníku získá se 32·8 kg suchých a ze 100 kg těchto po vyluštění a dosušení zbude 47 kg surové kávy, tedy ze 100 kg načesaných plodů zbude jen 15·4 kg zrn kávových. 1000 stromů poskytne tak asi 1500 kg kávy. Přihází se také, že místo dvou zrn narůstá v peckovici jen zrno jediné, které je dokonalejšího, válcovitého tvaru. Taková zrna se při třídění zvláště vyhledávají a přicházejí do obchodu jako káva perlová. Další viz Káva.

Kávový chlebíček je z těsta s černou kávou zadělaného: 40 dkg mouky, 20—25 dkg cukru s trochou citronové kůry a skořice, 20 dkg strouhaných ořechů nebo lískových oříšků a $^1/_4$ l černé kávy (bez náhražky uvařené), na špičku nože kuchyňské sody. Chlebíček se peče v pekáči; je velmi trvanlivý, chutná lépe druhého dne nežli hned po upečení, hodí se ke kávě i čaji, s marmeládou také jako moučník k obědu nebo k večeři.

Kávový koláč z těsta kávou zadělaného: 1 kg mouky, $^1/_4$ kg cukru, 1 vejce s trochou soli, rumu, 2 dkg kvasnic, trochu omastku a potřebné množství vlažné černé kávy. Dobře

zkynuté těsto rozprostře se ztloušti prstu na vymaštěný plech, potře na povrchu omastkem a upeče do světle žluta. Krájí se na kousky, jež se potírají marmeládou.

Kávový likér bez destilace pořídí se z cukrového syrubu (1 kg cukru s $^1/_2$ l vody), do něhož vhodí se 160—20 g pražené utlučené kávy, která se nechá varem přejíti, načež přilejí se 2 l koňaku nebo třešňovky a v uzavřené láhvi nechá se to státi 3—4 neděle, po kteréž době likér se scedí a v čistých lahvích uzavře. Nebo 500 g pražené, mleté kávy se maceruje 8 dní ve 4 l lihu a 3 l vody. K filtrované tekutině přidají se 3 kg cukru a vše se doplní do 10 l vodou. K zjemnění chuti může se přidati po 50 g rumu a koňaku.


Obr. 474. Kávový mlýnek pevně ke stolu připevněný.

Kávový mlýnek má byti zařízen na nejjemnější mletí. Pro malou domácnost stačí nástěnný s uzávěrkou těsně uzavřenou viz Káva uschovává se), pro větší je nejlépe mlýnek pevně ke stolu přišroubovaný (obr. 474.).

Kávový nákyp připraví se z koflíku silné kávy (ze 125 g), smíchaného s ½ l smetany, což se spojí se zpěněnými 90 g másla, do něhož se vmíchalo 6 žloutků, 125 g jemné mouky, 125 g cukru a špetka soli. Z toho se na mírném ohni ušlehá smetánka až do vychladnutí, spojí ještě s 2 žloutky a peče ½ hod. ve vymaštěné formě.

Kávový příbor, zejména pro černou kávu, zachovává si štíhlé tvary (obr. 475.), také odlévky jsou vždy úzké a vysoké, pro černou kávu zcela malé, pro bílou poněkud větší.


Obr. 475. Kávový příbor moderní.

Hlavní části příboru mohou býti i z lesklého kovu (stříbra), odlévky (koflíky) pak zpravidla jsou porculánové, při čemž pro bílou kávu je přípustný i porculán malovaný, pro černou hlavně bílý s menší nebo zlatou výzdobou. Prostření stolu k p-u k-vému se nevolí bílé (leda by se káva podávala hned po hostině, obědě), nýbrž pestré damaškové a p.

Kávový tort může býti z kteréhokoli tortového těsta, když kávová je jen jeho náplň: z tenkého sněhu ze 2 bílků šlehaného s 10 dkg cukru a lžicí černé kávy, což se doplní lžicí marmelády a lžicí rumu.

Kávový výtažek viz Kávová tresť.

Kaz zubní viz Zuby.

Kazajka, kabátec přiléhavý, obyčejně prací nebo trikotový, někdy také vatou podšívaný, kožený a p. **K.** svěrací, kabátec, který brání volnému pohybu, nepřekáží však dýchání a slouží ke spoutání a upokojení zuřivých, jmenovitě šílenců.

Kazak, módní pojmenování kazajky trikotinové, vlněné, hedvábné, pestře potištěné nebo vyšívané, která se přes hlavu obléká a buď



Obr. 476. Kazak: *a* dlouhý s límcem, *b* krátký bez límce s výstřihem u krku.

jen málo přes pás, anebo hluboce dolů až na sukni zasahuje. Dle povahy své nosí se i na ulici, také k obyčejným představením do divadla nebo koncertu, i do užší společnosti (obr. 476.).

Kazaň (dle města Kazaně jako pův. výrobního místa), silnější flanel, vydatněji česaný, buď bělený, nebo v kuse modře a červeně barvený. Používán bývá na zimní halenky a dětské kabátky. Šíře 80, 90 i 100 cm. (Srovn. Flanel.)

Kázeň (*disciplina*) jest jednak souhrn prostředků směřujících k udržení určitého vnějšího i vnitřního pořádku na př. v domácnosti, ve škole a p. (**k.** domácí, školní), jednak souhrn účinků vychovávacích, jež z pouhého vyučování vzešly (**k.** duševní). — **K.** domácí, pokud se týká vnějšího pořádku, hledí docíliti: pravidelného vstávání v určitou hodinu ranní i pravidelného ulehnutí k spánku, náležitého pořádku ve včasném docházení do školy i ze školy, udržování pořádku v šatstvu, obuvi, školních věcech i veškerém majetku svěřence, udržování pořádku v celém domácím okolí, pravidelného rozdělení času; pokud se

týká vnitřního pořádku hledí docíliti náležitého konání domácích prací, dodržování náležitých opatření zdravotních vhodnou dietou, tělocvikem, procházkou, šetrnosti s prostředky hmotnými i majetkem, náležitého úctyhodného chování k rodičům i starším osobám domácnosti vůbec, mravného chování v domě rodinném i mimo dům. Podobné cíle má **k.** školní se zřetelem ke škole. Prostředky kázně jsou především určitý řád (disciplinární řád školy, jemuž obdobně třeba udržovati disciplinární řád domácí, třeba nebyl sepsán v určitých paragrafech) či pořádek, jejž dodržují všichni členové domácnosti, pokud kterého se týká. Výjimky nemají býti připuštěny, nejsou-li nějak omluvitelny. Samo hřešení proti disciplinárnímu řádu školy není v domácnosti přípustno, neboť rušením kázně školní ruší se i **k.** domácí. Důsledné sledování takového pořádku se strany otce i matky, kteří netrpí, aby se proti domácímu řádu hřešilo, vytvoří návyk a s ním určitý mrav, zvláště když je v domácnosti dosti dobrých příkladů. S důsledností vychová se poslušnost a tím docílí základního úspěchu pro veškeru **k.**

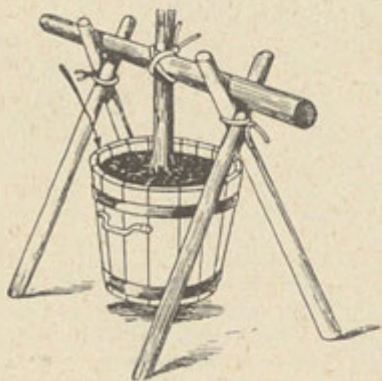
Kazijedy viz J e d y a O d j e d y.

Kazimír, správněji k a z a m í r (*circassienne*), viz C i r k a s.

Kazimluv viz C i z o m l u v y.

Kazisvět, dítě, člověk, u něhož převládá pud vše zničit, pud dítěti vrozený, jejž nutno krotiti a sváděti na užitečné dráhy jednak stálou účelnou zaměstnaností, jednak stálou péčí, aby tato zaměstnanost se nezvrhla v ničivé choutky, nebo neměla za následek poškození věcí (tabulky, písanky, tužky). Vášeň **k**-a snadno se zvrhá, není-li jí bráněno, s věcí mrtvých na živé, z pouhého poškozování a ničení na zlomyslné týrání zvířat. Tu je pak důležito vzdalovati dítě ode všech výkonů, třeba malých, které mají za účel něco zničiti.

Kbelík, otevřená hlubší nádoba dřevěná nebo plechová, k různým účelům zařízená. Železné a zinkové **k**-y slouží na vodu čistou i za odlívku na vodu špinavou při umývadle, v kuchyni a p., také k odkládání špinavého prádla v pokoji nemocného a p. Dřevěných **k**-ů používáme



Obr. 477. Přesazování kbelíkové rostliny. Kbelík s rostlinou se zavěsí na kozlík, pak se rostlina zaleje; vyčnívají-li kořeny dolním otvorem zaříznou se; stěny a horní hrana kbelíku se oklepává, až kbelík sám lehce dolů sjede.

k pěstování větších dřevnatých rostlin, proto však neradno hned pro malou rostlinu voliti velký **k.** v domnění, že tím lépe poroste; vždy budiž pravidlem, aby rostlina obsáhla všechnu zemi **k**-u, neboť jinak by nestačila vyssáti všechnu vlhkost a snadno by hnila. Naproti tomu v průměrně velkém kbelíku prorostou kořeny všechnu prst a přilnou k stěnám **k**-u tak, že nelze při přesazování rostlin ven je dostati; jak se to účelně zařídí, ukazuje obr. 477.

Kdoule (*Cydonia vulgaris*, obr. 478.), stromek nebo keř jabloňovitý, jehož jablkovité nebo hruškovité plody mají jádra v chrupavčitém



Obr. 478. Kdoule obecná (*Cydonia vulgaris*); květ a plod.

obalu, který vařením zrosolovatí a proto také do rosolů skutečně se používá. K tomuto účelu zejména se doporučuje *Metzgerova jablkovitá, perská cukrová* nebo **k.** z V r a n j e s velmi velkými plody. Plody vyznačují se zvláštní příjemnou vůní, pro kterou se také do prádelníků rády zakládají, dužnina zavařená poskytuje výtečnou záchovku do různých moučníků, koláčů, pečiv, kompotů a p. Také se hodí **k.** výborně k přípravě ovocného vína, rovněž za přísadu do jiných ovocných vín, zejména jablečáku, k přípravě aromatického likéru a p. K těmto účelům doporučují se zvlášť některé novější velkoplodé sorty jako uherská *Bereczkého*, americké *Champion*, *Mamouth*, *Reas*, *Bourgeaut* a j. Jablkové **k.** používá se hojně za podložku pro krsky zejména hrušňové. **K.** pěstujeme nejraději jako polokmen ve vzdálenosti 4 - 5 m, takže mezi nimi a pod nimi lze ještě dobře pěstovati rybíz, angrešt a jahody. Nesnáší pravidelného řezu jako jiné ovocné stromy, a stromky, jež nenesou, mohou býti i nesprávným řezem zničeny. Je-li **k.** pěstována v živné, teplé půdě, na teplém, proti větrům chráněném stanovišti, nese pravidelně a hojně ovoce. V stínu a průvanu krní a hyne.

K. japonská (*Cyd. japonica*) je ozdobný keř s ohnivými květy, jež objevují se záhy na jaře. Také se dobře rychlí. U nás platí, že k. ve svěžím stavu k požívání se nehodí. V orientu však připravují s nimi chutné pokrmy, na př. k. s dušeným kuřetem; to se na másle odusí a vyndá, k dušenině se přileje vody, zapráší moukou, přidá cukr, kerblík nebo petrželka (kořen) a do omáčky takto připravené vloží se kdoule na hezké kousky nakrájené (bez jader) a vše v troubě přikryté se s kuřetem dodusí. Nebo se k. nadívají masem (drůbeže, telecím), které se umele, mírně usmaží, opepří, osolí, přidá se petržel a cibulka ustrouhaná a udušená, jedno vejce, 2 lžičky vařené rýže; tím se plní vydlabané, jader zbavené kdoule a narovnají se na pekáček; na každou se dá lžička rozkloktaného vajíčka a másla a vše udusí se s několika lžicemi polévky neb vody v troubě. Když jsou dosti měkké, přidá se pálený cukr a zapraží se; vynikají příjemnou vůní a nakyslou chutí. Viz též Kdoulová polévka.

Kdoule suší se stejně jako jablka a poskytují tak velmi jemné křížaly, které zpracovány s polovinou jablek dají výborný kompot.

Kdoule uschovávají se na delší dobu tak, že čistým šatem otřené a rozčtvrcené i odjádrované ve studené vodě uvaří se na měkko. Získá se tak vonná kdoulová voda, do které ukládají se velké k. k uschování určené, náležitě otřené (jsouť zralé k. pokryty vlnou) v celosti, nechají se tu jednou varem přejíti, načež přeloží se odpěňovačkou do kameninového hrnce, voda kdoulová se procedí a na ně naleje, načež postaví se hrnec přikrytý do chladna. Na povrchu vody utvoří se pak hustý škraloup, který se vždy opatrně zvedne, když nějaká k. má se vzíti. — Tak uschovaných k-lí možno užíti jako svěžích s masem.

Kdoule zavařují se v cukru, v octě nebo některé lihovině, nebo se také jen obyčejným způsobem sterilisují. Nejlepší úprava je ta, že se loupané a odjádrované vaří na měkko ve vodě, která se pak scedí; v ní se vaří jen slupky a jádra ještě asi hodinu, načež se voda opět procedí a svaří s cukrem, jehož se béře tolik, mnoho-li je kdoulí. Tento syrub se pak hustě svaří a naleje polovychladlý na kdoule, jež je vhod proložiti kousky skořice nebo zavařeného zázvoru. Obyčejně třeba cukr po 2—3 dnech ještě jednou slíti a převařiti. Ovšem že je možno vařiti také přímo v cukrovém syrubu, v kterémž případě se však přidává k nim na koláčky nakrájený a odjádrovaný citron. — V octě zavařují se k. tak, že se nejprv ve stejných dílech vody a octa povaří a ve studené vodě zchladí; svaří se pak na 1 kg k-lí 1½ l jemného octa s 1½ kg cukru, 16 g hřebíčku a 32 g skořice a procezený ocet se na k. naleje a po několika dnech ještě jednou svaří. — V Anglii svařený ocet bez cukru s kořením (bobkovým listem, hřebíčkem, květem, solí) a vychladlý nalejí na kdoule, jež po 6—8 týdnech jsou uleželé a za přílohu k masu způsobilé. V lihovině na př. ve francovce nebo koňaku provádí se to tak, že svaří se na 1 kg kdoulí 600 g cukru ve ¼ l vody, v které byly dříve oloupané, odjádrované a rozkrájené k. uvařeny; dobře je dáti do syrubu cukrového několik kousků citronové kůry; k. se v syrubu tom povaří a tento se ještě dvaneb třikráte vždy po 2—3 dnech s nich sleje a znovu svaří, nakonec pak s koňakem nebo francovkou smíchá, procedí a na k. studený naleje.

Kdouličky, plody japonské kdoule ozdobné, hodí se jen pro svou vůni k zakládání do skříní, prádelníků a p.

Kdoulová jádra poskytují vařením ve vodě hlenovitou tekutinu (kdyby byla hustá, může se rozřediti); jsou-li čerstvá, dají hlenovitou tekutinu i bez vaření třepáním v teplé, odvařené vodě. Tento hlen prodává se také v drogueriích pod názvem „bandolina" k navlhčování vlasů. Hlen svařený působí chladivě a léčivě na bolavá místa na těle, zvláště na proleženiny u nemocných; také hlen z čerstvých jader s růžovou vodou (1 d. hlenu, 50 d. vody) používán je jako oční vodička.

Kdoulová marmeláda svařuje se z kdoulí za několik dní po sčesání, když plné své vůně nabyly. Vaří se k tomu účelu rozčtvrcené na měkko a na prolisovanou dužninu béře se na 1 kg 750 g cukru a šťáva z 2 citronů. Marmeláda se svaří a uloží obvyklým způsobem. Nebo se svaří ½ kg cukru a ½ l vody v hustý syrub s citronovou šťavou a kdoule se v tom vaří tak dlouho, až jsou průsvitné a šťáva rosoluje. Je výborná do buchtiček a koblížek i na studené krémy. Zvláště chutná je marmeláda, vaří-li se nejprve kdoule v celosti, pak se oloupají a odjádrují. Ze slupek a jader vyvařuje se pak ještě asi hodinu k. voda, která se pak procedí a v ní kdoule rozkrájené teprv se rozvařují a se stejnou vahou cukru v rosolovitou marmeládu svaří. Výhodné je do jablkové marmelády přidati ¼ váhy uvařených, sítem prolisovaných kdoulí a společně marmeládu dovařiti.

Kdoulová pasta dělá se takto: zralé kdoule se otrou šatem, uvaří v celosti ve vodě a dužnina jejich protře se jemným sítem a na mírném ohni svaří se v hustou kašovinu, která se stejnou vahou tlučeného a prosátého cukru ještě tak dlouho za stálého míchání se zahušťuje, až od stěn nádoby se odvaluje. Pak se natlačí do plechových nebo papírových tvořítek, v nich se dosuší ve vlažné troubě a na libovolné tvary nakrájí. Nazývá se druhdy také k-vým chlebem nebo sýrem, když se kdoule uvařené a prolisované svařují s cukrovým syrubem, do něhož se smíchá dužnina citronu a kůra jeho na cukru utřená a špetka tlučené skořice. Cukr se barví při tom na červeno košenilou, šťavou malinovou nebo dřišťálovou.

Kdoulová polévka. Několik kdoulí (4—5) dobře upravených se ve slupce uvaří na měkko s vodou, načež se oloupají a sítem protrou. Protřená dužnina se zředí polovinou vody a polovinou bílého vína, přidá se trochu skořice, citronové kůry a cukru, povaří ještě trochu a podá s rozlámanými suchary nebo malými polévkovými makaronky.

Kdoulové slupky mohou býti svařovány na huspeninu o sobě nebo s jablky, jinak poskytnou vyvařením výbornou šťávu do marmelád jablečných a zavařenin dýňových.

Kdoulové víno připravuje se ze šťávy, vylisované šatem ze strouhanky **k.** Šťáva se nejprv v přikryté nádobě postaví na tři dny do sklepa, potom se vaří s cukrem, odpění, nechá zchladnouti a stáhne do lahví. Jinak však skutečné víno se připravuje podobně jako jablečník.

Kdoulový kompot je výtečný a neobyčejně aromatický; po delším uschování je přímo lahůdkou. Kdoule třeba dříve ovařiti v e v o d ě; když poněkud změkly, dají se na síto; šťáva svaří se s cukrem a vanilkou do husta. Kdoule se srovnají do sklenic, zalejí svařenou šťávou, uzavrou a jako jiné ovoce sterilisují v páře. Na 1½ kg kdoulí je třeba 2 kg cukru.

Kdoulový likér (r a t a f i a) pořizuje se podle několika předpisů: 1. Ustrouhané kdoule dají se na 12 hod. do studeného sklepa, načež se z nich šťáva vylisuje. Této šťávy 9 l se smíchá se 4 l koňaku nebo francovky, 60 g celé skořice, 24 g hřebíčku, 1 kg cukru a 120 g tlučených mandlí hořkých. Směs postaví se na 14 dní do tepla nebo výsluní, denně se protřepává a pak zfiltruje. 2. V Anglii ustrouhanou dužninu posypou cukrem a nechají ji státi 24 hod. v chladu a vylisovanou z ní šťávu filtrují několikrát, až je úplně čistá, načež ji smíchají se stejným množstvím whisky nebo brandy (1 l šťávy, 1 l whisky) a ½ kg cukru a po 14 dnech scedí. — 3. Tři l vylisované šťávy se vaří s 1 kg cukru čtvrt hodiny; když svařená tekutina vychladla, smíchá se s 3 l koňaku nebo francovky, 80 g koriandru a 60 g hnědých mandlí (koření i s mandlemi v celosti) a zachází se s tím stejně jako dříve. —. 4. Ve Francii t. zv. r a t a f i i kdoulovou připravují ze šťávy, vylisované ze strouhanky kdoulové, když byla tato 3 dny v chladném sklepě se vystála. Šťávu zfiltrují, smíchají se stejným množstvím lihoviny, na každý ½ l přidají 100 g cukru a kousek celé skořice s hřebíčkem a likér cedí teprve po dvou měsících. — 5. Šťáva vylisovaná (3·7 l) ze strouhaných kdoulí se smíchá se 4·6 l lihu, po 8 dnech se zfiltruje a spojí s cukrovým syrubem z 2 kg cukru, 1·1 l lihu s 50 g tinktury z kořene fialkového, 10 g skořicové a 10 g bergamotové tinktury. — 6. Slupky z 30 svěžích kdoulí vyluhují se 4 l lihu, výtažek scedí se, spojí s 5 kg cukru a doplní vodou na 10 l. Přidává se vanilka, hřebíček a kardamom.

Kdoulový persikát je záchovka z rozvařené dužniny kdoulové, ke které se přidá stejné množství cukru v hustý syrub svařeného, načež svaří se z ní hustá marmeláda a vyklopí na mělkou mísu v tenké vrstvě. Když ztuhla, dělají se z ní malé kuličky, jež vykládají se na papír, posypaný cukrem, rozmáčknou se na placičky a tyto se na slunci suší, denně válečkem převálcují a cukrem zasypávají, až jsou z nich placičky, tenké jako oplatky. Dají se dlouho uchovati v plechových krabicích papírem vyložených a cukrem vysypaných.

Kdoulový rosol upravuje se z neloupaných a neodjádrovaných, ale rozkrájených kdoulí, povrchu čistě otřených, které se potopí do vody a v přikryté nádobě na měkko udusí; pak se z nich vylisuje všechna šťáva a zfiltrovaná svaří se s cukrem. Nebo se také kdoule ve vodě na kaši rozvaří a kašovina do husta svaří a z té se pak šťáva vylisuje. Rosol v Orientě zv. „pelte“ vaří se ze 4 kg kdoulí a 1 kg červených, odjádrovaných jablek i se slupkou. Scezená šťáva svařuje se s cukrem (na 1 l šťávy 60 až 70 dkg cukru), s několika kapkami růžové vody, lžičkou tlučené citronové kyseliny nebo lžicí citronové šťávy.

Kebab je sekanina z libového skopového masa s cibulí, okořeněná solí a pepřem, která se po 2 hod. odpočinku v podobě karbanátků (v houskovém obalu nebo bez něho) peče na otevřeném roštu nad úplně vyhořelým, žhavým dřívím nebo dřevěným uhlím a podává horká se salátem, druhdy v sádle dušeným pórem obložená. Také se může vzíti maso kozí nebo telecí.

Kebule viz C h e b u l e.

Kedlubny viz B r u k e v.

Kefír (kyfír, kyppe) je kvašený nápoj, t. j. přirozeně peptonisovaný produkt z kravského mléka, obvyklý na Rusi a připravovaný v novější době ve větších nebo lázeňských městech evropských jakožto nápoj lehce stravitelný a živný, který předpisuje se často rekonvalescentům. Pohříchu **k.** obyčejným způsobem připravený mění rychle svou povahu, takže jednak jen tři dny je poživatelný, jednak účinek jeho podle postupu kvašení každého dne je jiný; prvního dne působí projímavě, nejlepší je dvoudenní a třídenní již vyvolává zácpu, starší však zejména v teple se rychle rozkládá a jen v ledu ještě dá se zachovati. **K**-ové zkvašení mléka vyvolává se **k**-o v ý m i z r n k y (prorokovým prosem, obr. 47.), která nejsou nic jiného, nežli rozdrobený usušený škraloup, jaký se tvoří na měchu, v němž delší dobu se **k.** vyrábí. Taková zrnka vyrobena na koženém měchu také v Plzni v pokusné mlékařské stanici rolnické školy; v obchodě lze je dostati v lékárnách. Obsahují kvasinky, v nichž převládá *Bacillus caucasicus*, také *Diospora caucasica* zvaný, vedle kvasinek *Saccharomyces cartilaginosus* a *fragilis*. Zrnka tato podržují svou kvasnou schopnost po několik měsíců. Třeba je nejprve vyprati ve svařené a vychladlé vodě, která se po tři dny dvakrát denně vyměňuje, načež podobně se vypírají ve sbíraném mléce, rovněž svařeném a vychladlém, tak dlouho (obyčejně také tři dny), až mléko je prosto zápachu a podržuje svou příjemnou chuť. Stačí k vyprání 50 g zrnek litr vody nebo ½—1 l mléka při každé výměně. Vypraná zrnka jsou žlutá až bílá a nabobtnalá. Mléko ke kvašení určené, nejlépe tučné nebo se smetanou míchané uvede se do varu, zchladí pak rychle na 20° C a míchá se zrnky **k**-ovými (na 1 l mléka lžíce zrnek), vpraví do uzavřené láhve, kde se častěji protřepe; po 12—24 hodinách se procedí a mlékem do ¾ naplní láhve, nejlépe patentními zátkami opa-

třené, které se chovají v teplotě 20° C, má-li k. býti ve 2—3 dnech k požívání způsobilý. Takto připravený k. má vlastnosti shora jmenované. Má-li býti k. stálý a vlastností neproměnlivých, polejí se k-ová zrnka (40 g) litrem mléka pasteurovaného (které bylo 15 minut při 75° C mícháno a odstředivkou čištěno) a udržuje se toto 14 hod. při teplotě 15—18° C. Příštího dne se mléko scedí a



Obr. 479. Zrna kefírová: 1. v přir. velikosti, 2. řez zrnem kefírovým (silně zvětš.; v hlenovité hmotě uloženy jsou působivé mikroorganismy kefírových zrn, kvasinky a bakterie).

novým nahradí, což se i nadále denně opakuje. Mléko denně scezované se rozředí trojnásobným množstvím mléka, naplní do lahví a po 24 hod. udržuje v teplotě 15 až 18° C. Mléko toto zhoustne a slouží teprve k přípravě vlastního k-u. Za tím účelem rozřeďuje se toto mléko desetinásobným množstvím mléka, rozředěné nechá se dokvašovati v lahvích uzavřených za stejné teploty, při čemž se častěji protřepe. Ale i toto mléko se po dalších 24 hodinách opět desetinásobně rozřeďuje a tak se dále den za dnem pokračuje, pokud se aroma a chuť náležitě udržuje. Aby se zachovala náležitá kvasná síla, nepokračuje se v tom déle nežli osm dní; zrnka k-ová se pak stejně dále opatrují a denně mlékem polévají a každého týdne vypírají se jednou po několik hodin v 10% roztoku sody, aby se přebytek kyseliny odstranil. Tak zachovají svou sílu neobyčejně dlouho. Z mléka sterilisovaného 45 min. při 105° C nelze k-u připraviti, příjemnou chuť k-ovou zastiňuje vždy chuť vařeného mléka. Výroba k-u, kde zavedena byla způsobem prvním (také v v Praze), skoro všude zanikla a může se udržeti a vyplatiti jen způsobem druhým. Účinek k-u je hlavně výživný, zvláště při chorobách ústrojí zažívacího: jater, ledvin, žlučovodů, jako látka lehce stravitelná, velmi prospěšný nápoj při chorobách dychadel, při chudokrevnosti, zmalátnělosti při dně a v rekonvalescenci. Sýrovina v něm obsažená se rychleji stráví nežli sýrovina mléka, vedle tuků, bílkovin a vápenných solí obsahuje všechny druhy vitaminů. Srovn. *MUDr. V. Mrázek, „Kefír, mléčné víno kavkazských hor“* (Lidové Rozpravy lékařské).

Keky viz C a k y.

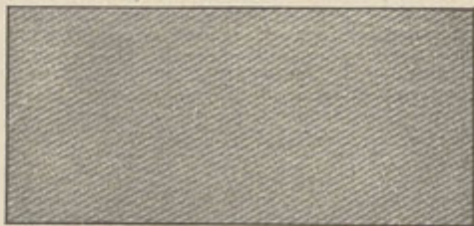
Kel, š p i č á k viz C h r u p a Z u b y; **k.** r o s t l i n n ý viz K l í č e k.

Kél moravský, také kchel, kapusta, k u č e r k a zvaná, velmi chutná odrůda k a d e ř á v k u (viz t.).

Keloid (též cheloid), bolestivý, na vrcholu začervenalý nádor vaziva kožního (srovn. F i b r o m), vznikající někdy bez určitého podnětu, jindy z nepatrných jizev nebo poruch kožního povrchu; roste zvolna až do jisté velikosti, v které setrvá, vzácněji sám zase zajde; operativní odstranění nemá úspěchu, poněvadž zase znovu se vytvoří.

Kentia, vděčná novoholandská palma pokojová, které stačí teplota 10° C (viz P a l m y).

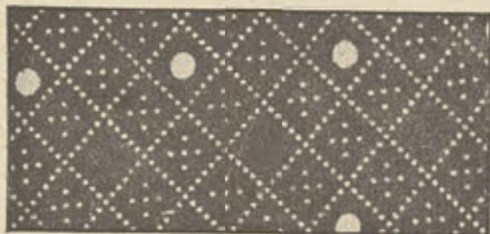
Kepr: 1. Tkanina vazby křížové (čili keprové), kde totiž osnova i útek proplétají se tak, že tvoří křížky v úhlopříčných směrech probíhající Dle toho, vystupuje-li na povrchu (na líci) útek nebo osnova, zove se k. útkový nebo osnovní. **K.** ú t k o v ý pravidelně bývá používán při čistém předivu lněném, vlněném, hedvábném, také při bavlněném a jutovém, ještě častěji při zboží polovičním, kde však útek dělá se z příze cennější, která povrchu dodává ráz, takže na př. látka s osnovou vlněnou a útkem hedvábným vypadá jako hedvábná, látka s útkem vlněným jako vlněná, třeba byla jen polovlněná a p. Naproti tomu k. osnovní, kde osnova na líci zřetelněji vystupuje, nej-



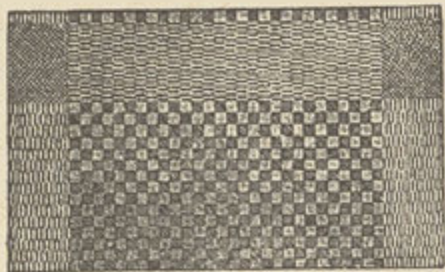
Obr. 480. Kepr prádlový (croisé).

častěji mívá v osnově materiál ne tak látkou, jako častěji barvou cennější, takže ovšem líc vyniká pěkným zbarvením, rub pak s útkem zbarvením podřízeným. Látky s vazbou k-ovou od látek s vazbou plátěnou (viz t.) liší se proto malebnějším a lepším vzhledem a na pohled jsou patrny podle úhlopříčného průběhu křížků. Vazba k-ová u různých

látek liší se jen podle toho, převazuje-li útek osnovu nebo osnova útek přes 3 nebo 4, 5 nebo 6 nití, u hedvábných nebo jiných velmi hustě tkaných i přes více nití. *a*) **K**-y b a v l n ě n é mají **k**-ovou vazbu z příze surové; v obchodě jsou jen husté, v kuse bělené, barvené a potiskované na způsob kartounů (srovn. B a v l n ě n é t k a n i n y); **k.** p r á d l o v ý (*croisé*, obr. 480.), z hrubší pevné příze (č. 18) s hustou dostavou (25) tkaný čtyřvazným oboulícným **k**-rem, v kuse bělený; lepší druhy jsou slaběji tužené. Jemný, velmi hustý, bělený zove se t w i l l p r á d l o v ý. Levnější na podšívky, lepší na sypky a pevné prádlo, šíře 84, 90, 110, 120 až 140 cm; **k.** š a t o v ý (obr. 481.) v kuse barvený, více nebo méně apretovaný, bývá buď potištěný nebo různými **k**-ovými vazbami zdobený (srovn. K r e t o n). Viz též S e r ž a T w i l l. *b*) **K**-y l n ě n é (*croisé de lin*) tkány jsou z hrubší příze bělené základním čtyřvazným **k**-em oboulícným; používají se na pevné mužské spodky. Šíře 80—120 cm. Viz též C v i l i n k a D r i l.



Obr. 481. Kepr šatový.



Obr. 482. Kepr lněný (ručník).

2. **K**-ovaná hustá tkanina bavlněná, jinak také *croisé* nebo *oriental* (má-li barevné pruhy) zvaná. Také se tak prostě nazývají jiné látky **k**-ové vazby, na př. domácí **k.** lněný (obr. 482.) na ručníky a pod.

Keramické školy viz H r n č í ř s t v í.

Keramika asi totéž co hrnčířství umělé. Výroba zboží sama jest řemeslná nebo tovární, v domácnosti však zhusta provádí se výzdoba keramického zboží nebo je vůbec předmětem výhodného výdělkového zaměstnání žen a zavedeny jsou v té příčině i kursy na některých učilištích nebo pěstuje se výzdoba keramická jako zvláštní předmět na školách uměleckoprůmyslových. (Srov. též M a j o l i k a, P o r c u l á n.) Viz H r n č í ř s t v í. **K**-ky zovou se také ozdobné výrobky (vázy, plastiky, obr. 476.) z majoliky, porculánu, terakoty a p. (viz *Z výroby a dějin keramiky*, Šimáčkův Čtyřlístek roč. I.), jichž používáme k výzdobě bytů, teras, balustrád atd., druhdy také **k**-y nevkusné, jimiž se znešvařují zahrádky.

Keratin je dusíkatá látka, tvořící podstatu pokožky, nehtů, vlasů, rohu, kopyta, želvího krunýře atd. Ve vodě studené i horké je nerozpustný, ani ve vroucí vodě neklihovatí (teprve při 200° C se vodou rozrušuje), jen v louhu zvolna bobtná a se rozpouští (výroba klihu), kyseliny jej zvolna jen porušují; proto také, hnojíme-li odpadky rohovými, je účinek jen pozvolný. Je také úplně nestravný; čistý **k.** (pepsinem čištěný) slouží k obalování pilulek, které mají neporušeny dostati se až do tenkého střeva. V novější době vyroben i preparát, jenž jako přísada ke klihu poskytuje výživný přípravek, jenž má míti hodnotu masového výtažku.

Keratokonus, vypnutí rohovky oka do tvaru kuželovitého (vypne-li se kulovitě, jedná se o k e r a t o g l o b u s), jež má za následek poruchy vidění, protože rohovka nestejně jsouc silná nestejně láme světlo. Chirurgicky nedá se vada léčiti, nicméně lze ji korigovati brýlemi s h y p e r b o l i c k y broušenými skly nebo t. zv. k o n t a k t n í m i b r ý l e m i (fa F. A. Müllera Synové, Wiesbaden, výroba umělých očí).

Kerblík (*Cerefolium, Chaerophyllum*) jest rostlina okoličnatá, která roste u nás v několika druzích (na př. *Cerefolium silvestre*) jako plevel. Druh **k.** s e t ý (*Cer. sativum*, obr. 483.) pěstoval se i pěstuje v zahradách jako listnatá zelenina, jíž se používá do omáček a polévek jako petržele. Snadno se však poplete listí jeho s listím kozípysku jedovatého, pročež raději pěstuje se odrůda s listím kadeřavým; k témuž účelu hodí se také **k.** š p a n ě l s k ý (také *Myrrhis odorata* zv.), avšak poslední jako koření příliš anýzovité vůně je u nás málo oblíbeno. Důležitější, ač dosud málo všímanou, ale velmi dobrou zeleninu poskytují kořeny (obr. 484.) **k**-u s i b i ř s k é h o, krkošky (*Chaerophyllum bulbosum*). Semeno nutno síti záhy po sklizni (od konce srpna do září), jinak dlouho leží v zemi, aniž by klíčilo. Seje se do rýh, 10 cm od sebe vzdálených. Z jara se vyrostlé rostlinky protahují a v době vzrůstu pilně plejí a zalévají. V červnu již možno sklízeti kořeny, nejsou však ještě pro kuchyň způsobilé. Nutno je uschovati v suchu ve sklepě, kdež na zimu zakládají se do písku. Čím pak dále do zimy, tím lepší a jemnější



Obr. 483. Kerblík setý (*Cerefolium sativum*) pro list pěstovaný.

chuti nabývají. Zejména výborné jsou polévky z nich připravené.

Kermes, červené barvivo různého původu: 1. **K.** k barvení cukrovin, rosolů, likérů a k podobným účelům, zdraví neškodný, pochází z červce *Coccus ilicis*, jehož sušené umrtvené samičky tvoří zrnka červenohnědá až fialová, která rozmělněna snadno se roz-



Obr. 484. Kořeny krkošky (*Chaerophyllum bulbosum*) jako kerblík sibiřský známé.

pouštějí. — 2. **K.** k barvení vína někdy používaný (barvení toto posuzuje se jako porušování). **K.** pochází ze sušených bobulí rostliny *Phytolacca macrocarpa.* — 3. Léčivo proti kašli **k.** zvané je směs sirníku a kysličníku antimonového, nyní již málo užívaná a lépe dávivým kamínkem nebo oranžovým sirníkem antimonovým nahrazená.

Kerosit, nafta, surový petrolej (kerosen = rafinovaný petrolej), jímž se topí. Topení takové zařízeno je i pro kamna a sporáky kuchyňské, které se však trvale neujalo, ač topení je příjemné, pohodlné a čisté. (Viz Šť. D. roč. VI. č. 6.)

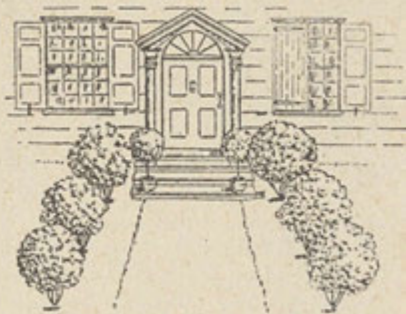
Kerria *japonica* (obr. 485.), nízký ozdobný keř, venku vytrvalý, záhy na jaře kvetoucí



Obr. 485. *Kerria japonica*, jednoduše a plně kvetoucí.

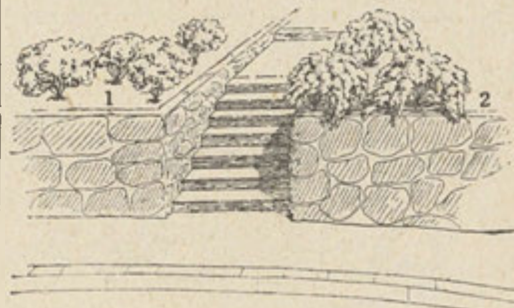
pěknými žlutými květy, nyní s oblibou se pěstuje v polostínu a dobré vláze. Také někdy odrůda s bělopestrým listem se spatřuje. Množí se snadno řízky. Řez nutno prováděti po odkvětu, jinak vyhání dlouhé a řídké větve.

Keře jsou dřeviny od země již se rozvětvující s vytrvalými větvemi na rozdíl od polokeřů, jichž nadzemní větve po 1—2 letech obyčejně odumírají a z babky kořenové novými se nahrazují. V obyčejném životě se tohoto jemného rozdílu nečiní. Co do stránky praktického užití



Obr. 486. Vchod středem vroubený tavolníky.

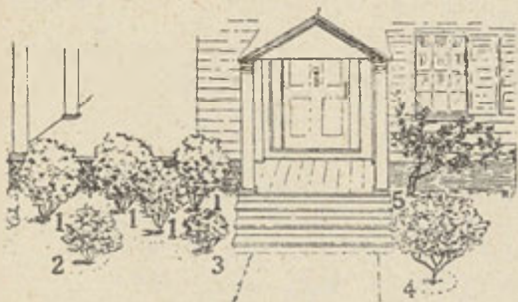
jsou **k.** okrasné a ovocné. **K.** okrasné vysazujeme na př. k plotům nebo přímo z nich pořizujeme živé ploty. Takové jsou na př. dřišťál (*Berberis*), čimišník (*Caragana*), žanovec (*Colutea*), skalník (*Cotoneaster*), hloh (*Crataegus*), čilimník (*Cytisus*), ptačí zob (*Ligustrum*), kozí list (*Lonicera*), jasmín (*Philadelphus*), rybíz (*Ribes*), tavolník (*Spiraea*), pámelník (*Symphoricarpus*) a p. Krásné spojujeme rádi s užitečným a proto používáme rádi i keřů, které nějaké



Obr. 487. Zídka podle schůdků s dřišťálem (*Berberis Thunbergii* 1) a forsythií (*Forsythia suspensa* 2).

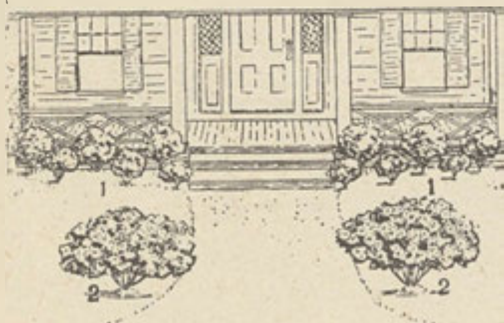
ovoce přinášejí; v té příčině zasluhují zvláště pozornosti malinníky a ostružinníky (*Rubus*), z nichž v novější době i některé výborné druhy americké se zavádějí. Jedná-li se nám o rychlé zastínění, volíme větší a rychle rostoucí, jako jsou bez (*Sambucus*), šeřík (*Syringa*), ve stinných polohách olše (*Alnus*), líska (*Corylus*), jasmín (*Philadelphus*) a pod. **K.** do skupin prostřed zahrádky vhodné jsou zvláště mandloň (*Amygdalus*), prodara (*Aralia*), zimostráz (*Buxus*), *Calycanthus*, *Catalpa*, *Cea-*

nothus, kdoule (*Cydonia*), lýkovec (*Daphne*), *Deutzia*, *Desmodium*, hlošina (*Eleagnus*), *Forsythia*, ibišek (*Hibiscus*), hortensie (*Hydrangea*), *Kerria*, *Magnolia*, *Mahonia*, pivoňka (*Paeonia*), střemcha (*Prunus padus*), škumpa (*Rhus*), klokoč (*Staphylea*), *Tamarix*, *Weigelia* a pod. Některé



Obr. 488. Vchod stranou vedle verandy. 1 *Spiraea van Houteni*. 2 a 3 různé nižší křoviny. 4 *Hydrangea paniculata grandiflora*. 5 Růže (keř).

k. šlechtěním přeměniti lze na úhledné stromky. V té příčině předně ovšem růže zasluhují pozornosti; vedle nich i ovocné stromky, jako rybíz a angrešt, pěkně se vyjímají, a mnohé stromy zase jako keřovité zákrsky lze pěstovati. Z ozdobných v té příčině doporučiti lze zvláště čimišník (*Caragana pygmaea*), plnokvětou třešeň (*Cerasus acida*), bělokvětý dřín (*Cornus alba*), plnokvětý hloh (*Crataegus* fl. pl.), čilimník v různých odrůdách (*Cytisus*), plnokvětou slívu (*Prunus triloba* fl. pl.), různé odrůdy šeříku (*Syringa*) a kalinu (*Viburnum*, zvláště *V. opulus sterile*). **K.** kvetoucí, které i po několik let se mohou ry-



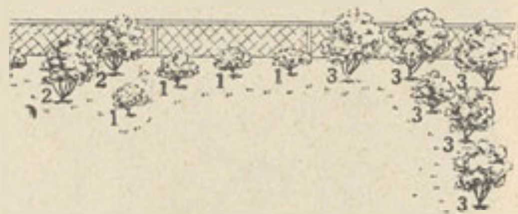
Obr. 489. *Berberis Thunbergii* (1) pod okny. Růže (2) podle nižší partie vyvýšeného vchodu.

chliti pro potřebu pokojovou, jsou v první řadě různé tavolníky (*Spiraea arguta*, *media*, *oxyodon*, také plnokvětá *prunifolia*, *Thunbergii*), *Deutzia*, *Cydonia japonica*, *Kerria japonica*, *Staphylea colchica*, kalina *Viburnus opulus*, *Weigelia floribunda*, plnokvětá mandloň *Prunus triloba* (růžová) a bílá plnokvětá *Prunus japonica*, zvláště pak všechny druhy azalek. — Do malých zahrádek před domem hledáme **k.** kvetoucí, které lze udržeti v nízkém vzrůstu; takovými jsou *Amygdalus nana*, *Berberis Thunbergi*, *Caragana pygmaea*, *Ceanothus americanus*, *Cydonia japonica*, *Cytisus praecox*, *Daphne mezereum*, *Deutzia crenata* a *Lemoinei*, *Erica carnea*, *Hydrangea paniculata*, *Hypericum galioides*, *Iberis sempervirens*, *Kerria*, *Lonicera*, jasmín (*Philadelphus*), *Pirus floribunda* a *italiana*, *Potentilla fruticans*, *Prunus japonica* a *triloba*, *Ribes sanguineum*, *Rubus deliciosus*, *Spiraea*, *Weigelia*, *Viburnum tomentosum*. — **K.** ovocné hodí se zvlášť do domácích zahrádek proto, že na prostoře poměrně menší a při menším za-



Obr. 490. Zákoutí u kolny. 1 Skalník. 2 Růže. 3 Šeřík. 4 Kalina. 5, 6 a 7 Kerria a japonské kdoule.

stínění poskytují výnos rychlý a dobrý. Nejdůležitější z nich jsou rybíz, angrešt, líska, kdoule, réva vinná, mišpule, malinník, ostružinník a ovšem i mnohé v podobě keřovité pěstované stromky hrušní, jabloní, višní, sliv atd. Vlastní **k.** ovocné množíme nejlépe *a*) rozvody, t. j. ohýbáním střední části vyzrálé větve jednoleté do země, kdež přikryje se tato střední část zemí a přiháčkuje se, aby se zakořenila, načež zakořeněná část se oddělí v podzimu nebo na jaře a jinam přesadí; b) řízky, t. j. odříznutými výhony, jež na jaře nebo lépe na podzim se oddělují a na 4—6 ok seříznuté do země vsadí a zakořeniti nechají.



Obr. 491. Podle plůtku vysázené azaley (1), dřišťály (2) a vždy zelené keříky (3).

Důležité je seskupení keřů ozdobných a volba jich dle povahy místa (v jistém stylu druhu a velikosti), mají-li tvořiti umělecký dekor okolí rodinného domu. Třeba tu počítati se vzrůstem, velikostí a celou povahou křoviny. Zvolí-li se nižší a vyšší, světle zelené a tmavé, kvetoucí v různý čas, nebo nekvetoucí, vždy zelené (jehličiny a p.) v uspořádání jen poněkud dobře rozvrženém, docílí se mimořádného půvabu. Nižší domek se vchodem uprostřed (obr. 486.) a krátkou cestou žádá si volnou cestičku vrou-

benou nižšími křovinami (obr. 486.) anebo i záhonky květin a obrubou z trávníku; domek vyšší u cesty delší snese vyšší křoviska; seskupení se mění, je-li vchod vyvýšený (obr. 487.) nebo jde-li se strany vedle verandy (obr. 488.), nebo se jedná o křoviny pod okna (obr. 489.), zakrytí zákoutí nějakého (obr. 490.),



Obr. 492. Koutek s růží (*Rosa rugosa*). Obr. 493. Koutek s obecným dříšťálem.

Vjezd do dvora.

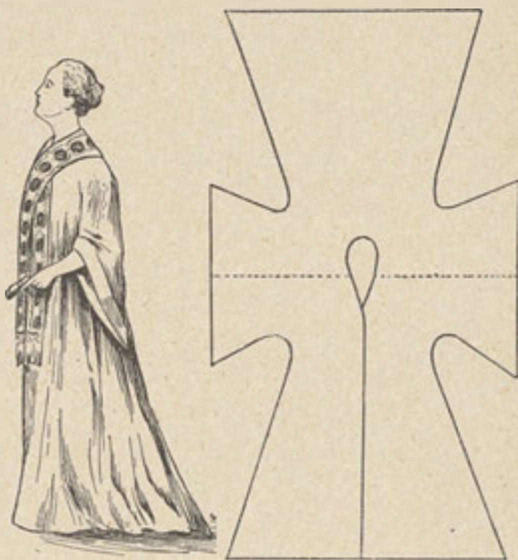
zakrytí plůtku (obr. 491.) nebo vchodu do dvorku (obr. 492.), zadní (obr. 489.) či přední strana domku, nebo o místa delší nebo kratší dobu během dne zastíněná. (Srovn. též K v ě t i n o v é s k u p i n y.)

Kg = k i l o, značka a zkratka pro kilogram váhy, úředně platné; přes to ještě naše hospodyně kupují na libry, ač dostávají místo libry ½ kg. Poněvadž 1 kg = 100 dekagramů, má ½ kg 50 dkg, kdežto skutečná stará libra má 56 dkg.

Kifte, k i f t e t a jsou karbanátky, které na Balkáně dělají ze skopového masa nebo z ryby. Syrové skopové semleté se míchá se strouhanou cibulí, stroužkem česneku a vejcem, osolí a opepří; karbanátky se obalují moukou a smaží; na zbylém omastku s vodou se dusí pór a omáčka se naleje na karbanátky; ryba se vaří s petrželí a sekanina z ní se upraví s cibulí, pepřem, solí (málo), strouhanou houskou nebo kaší a kouskem česneku.

Kilogram viz kg; — **kilogrammetr** (kgm) jednotka pro měření práce, které je třeba, aby se 1 kg zvedl do výše 1 m; 1 kgm = 9·81 wattů. — **Kilometr** = 1000 m. — **Kilowat** (KW), jednotka pro měření práce elektr. strojů = 1000 watů = 1·36 HP (koňských sil). — **Kilowatová hodina,** jednotka, dle níž se měří práce elektrického proudu: 1 KW = práce, trvající 1 hodinu. Podle této jednotky počítá se také cena elektrického proudu.

Kimono, úplně volné, zdravotně pohodlné japonské odění ženské se širokými rukávy (obr. 494.), které se občasně znovu vrací i do evropské módy, nejčastěji střihem rukávů. Prakticky má stále svůj význam pro pohodlí a rychlost, s jakou možno takové oblečení poříditi i bez složitého šití, jmenovitě pro oblečení domácí (župan a p.), třeba se měnila délka a dekor. Celý oděv podle jednoduchého střihu (obr. 495.) má pak jen tři švy: zadní, rovný, střední šev, kterým spojí se nejprve do poloviny dva kusy látky asi 80 cm široké a dvakrát tak dlouhé jako tělo; dva postranní švy, jimiž se utvoří současně rukávy a oba kusy spojí. Máme-li látku dvojité šíře, odpadne spojovací šev střední úplně. Nyní není již zapotřebí nežli knoflíkové lišty k přednímu závěru a přiměřené výzdoby.



Obr. 494. Župan kimonový. Obr. 495. Střih na kimonový župan.

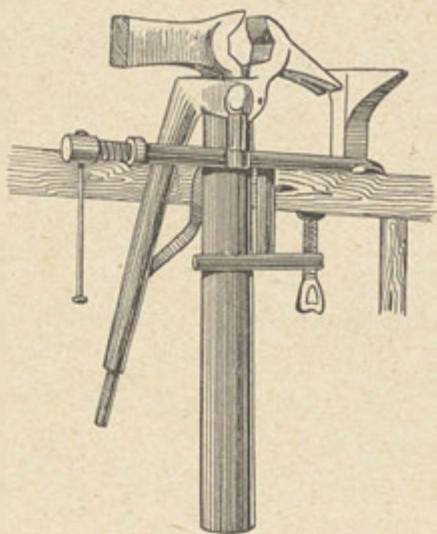
Kinematograf, přístroj promítací, jenž rychle za sebou promítá snímky fotografické spolu souvislé a tím dává živý obraz, t. j. zobrazuje předměty s jejich pohyby. Základ kina čili biografu. Přístroje takové pořizují se dnes za dosti přístupnou cenu i pro rodinnou potřebu také s kinematografickými fotografickými přístroji, kterými lze snímky živých předmětů v pohybu poříditi. Malý a příručný takový přístroj je Ernemannova k i n e t t a. Snímky tyto se pořizují na filmový pruh, který je v přístroji navinut a není pak zapotřebí, nežli otáčeti klikou přístroje tak, aby se docílilo na př. 900 snímků za minutu; stejným způsobem děje se pak promítání na bílou stěnu. Také jsou přístroje, tak zv. k i n e t o s k o p y (původně *spektroskopy* Purkyňovy), kde snímky se nepromítají, nýbrž jen jako ve stereoskopu jednotlivcem pozorují. Drobné přírodní jevy mohou tak býti mnohonásobně zvětšeny, čímž **k.** stává se výborným prostředkem názorného vyučování.

Klackovitá léta jsou kritickou dobou nevázanosti, v kterých mládež nestačí intelektuelním výkonům, jež se od ní v tu dobu žádají, naproti tomu vyniká konáním neúčelných hloupostí (zdá se, že dítě hloupne, myslí málo nebo nemyslí na následky svých hloupostí), bujným pudem činnosti, sklonem k bojovnosti, nepředloženým činům (mladí žháři), také však dráždivosti, zlostnosti a p., což vede i k smělosti, drzosti, hrubství. Tento stav vyskytuje se větší nebo menší měrou v roce 6., 9., 13. a 16., tedy nikoli, jak se dosud za to mělo, jen v době pohlavního dospívání. Prozrazuje to dítě již ne-

zřízeným způsobem mluvy, není přístupno věcným výkladům, objevuje se u něho jakýsi krok nazpět v inteligentních výkonech, kdežto léta mezi těmi lety ležící se vyznačují živým pokrokem. Zdá se, že tu rušivě působí přechody od zdlouhavého k rychlejšímu vzrůstu, které působí i na výkonnost mozku, jemuž při rychlém vzrůstu těla nedostává se stejnoměrné výživy. Toto snížení duševní úrovně způsobuje také změnu v celém duševním chování. Než tato léta bezuzdné vášnivosti mají také svou dobrou stránku; v tu dobu obohacuje se život vnitřní, dostavuje se schopnost mravního sebepoznání, která je s to zabrániti zpustlosti, jež by jinak snadno mohla dostati vrch. V době nejsilnějšího vzrůstu v 8., 12.—13. a 16.—17. roce zjistil Meyrich také nejmenší množství haematinu v krvi.

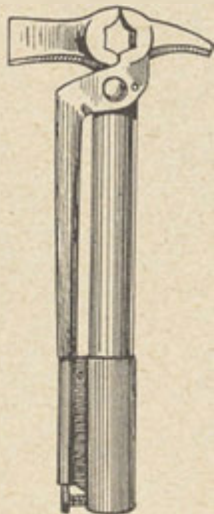
Kladina, v tělocvičné soustavě sokolské kláda, volně spočívající na dvou volných podstavcích, také na zvyšování zařízených. Slouží ke cvičením rovnováhovým (odvahovým), přímivým a podporovým i odporovým. První provádějí se přecházením kladiny různými kroky a skoky, což se stupňuje různými výdrži paží, zvyšováním kladiny a p. Cvičení přímivá konají se hlavně na kladině nízké a svým účinkem na kostru a tělo doporučuje se často je prováděti zvláště ženám a dětem. Zastupují tak lavičky, zavedené ve švédské soustavě tělocvičné. (Viz L a v i č k y.) — Cvičení odporová a podporová, hodící se hlavně pro muže, mají také své určité vlivy, zvláště na páteř a hrudník. Lingova soustava švédského tělocviku užívá kladiny až i 4 metry vysoké. Cvičení na této zavedeno taktéž do sokolské soustavy působením známého odborníka tělovýchovy min. insp. tělesné výchovy A. Očenáška.

Kladivo, nástroj v domácnosti nezbytný aspoň ve dvou nebo třech velikostech, kterými se při upotřebení říditi třeba. Malým k-vem

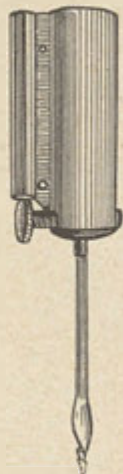


Obr. 496. Sestrojení svěráku z universálního kladívka.

snadno se zkřiví skoba nebo hřeb větší nebo do tvrdšího prostředí zarážený, nemožno-li vyvinouti náležitou sílu nebo není-li narážecí plocha kladiva dosti široká, aby se nesvezla. Záleží také na tom, aby k. na své násadě pevně sedělo. Pro domácnost zvláště hodí se k., jehož nos je rozštípený nebo k vytahování hřebů (s dvojitým noscem, viz H ř e b) zvlášť uzpůsobený. Spojuje se proto k. i přímo s kleštěmi, nebo se upravuje zároveň jako sekerka a pá-



Obr. 497. Universální kladívko složené k upotřebení.



Obr. 498. Jak se jednotlivé nástroje na zadní konec pouzdra upevňují.

čidlo na hřebíky. Také se pořizují k-va pro jednoruké, která mají vedení pro hřebík, který jednoruký nemůže v ruce držeti. U n i v e r s á l n í k. (obr. 496.) má v rukojeti deset nástrojů (šidlo, dlátko, vrták, pilku, pilníky a p.), které mohou na zadní konec pouzdra býti našroubovány (obr. 498.) a k. samo může býti i ve svěrák přetvořeno (obr. 496.).

Kladívko, k ů s t k a s l u c h o v á viz S l u c h a U c h o.

Klam: 1. Z d á n í, jemuž podléhají všecky smysly a orgány citové a myšlenkové. Jsou to tedy především k-y m o z k o v é, k nimž patří v i d ě n í (viz t.), p ř e l u d y (viz t.), halucinace (viz B l o u z n ě n í); z ústrojí smyslových podléhá klamům hmat (viz C i t o v é k l a m y), sluch (viz S l u c h o v é k l a m y) i zrak (viz Z r a k o v é k l a m y). — 2. Zdání, jemuž je někdo podroben zúmyslně předstíráním něčeho, čeho není. K. v tomto smyslu je špatným vychovatelem, je také strůjcem neshod mezi klamajícím a oklamaným, tedy po každé stránce jednáním, jemuž se vyhýbati nutno. Neméně škodlivým je k., jímž před společností snažíme se býti něčím, čím nejsme, ať již si lžeme z kapsy nebo do kapsy a budíme pochybnou vážnost nebo tajný posměch.

Klání hrudní viz N e u r a l g i e m e z i ž e b e r n í.

Klapačky a řehtačky, také hrklávky, tragače, valchy zv. přístroje k provozování pouličního hluku, jímž od starodávna nahrazováno zvonění, od Zeleného čtvrtka do Bílé soboty zasta-

vené. Viz Fr. Bartoš „Naše děti“, dr. Č. Zíbrt „Smrt nesem ze vsi“. Šťastný Domov roč. VIII. čís. 13. a knížku „Hračkářský krám přírody“.

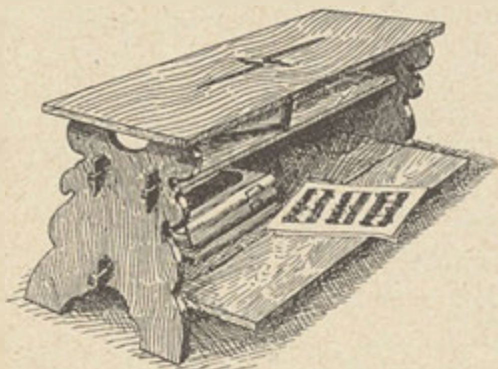
Klapky, lidový název pro víčka oční (viz Ječné zrno a Oko).

Klášter, jako vychovatelna, býval velmi oblíbeným pensionátem v mnohých našich krajinách a nepřihlíželo se ani k tomu, byla-li zde výchova jednostranná a nedostatečná, nebo byla-li to vychovatelna národně vlažná nebo dokonce cizonárodní. Zřízení národních učilišť s pensionáty (viz t.) učinilo zbytečným, aby dívky posílány byly do pensionátů klášterních, ač se tak dosud děje.

Klávesy piana (klavíru, pianina, varhan) trpí skvrnami, které zanechává pot prstů a zachycený na nich prach. Mají proto býti před hraním očištěny od prachu a prsty mají býti umyty slabým lihem. Jinak buďtež **k.** pravidelně občas otírány plátnem, namočeným do směsi stejných dílů lihu a vody. Zažloutnou-li, vyčistí se srnčí jirchou, která se namočí do směsi 2 dílů vody, 1 dílu petroleje a 1 dílu terpentýnového oleje; tím se **k.** natírají a ihned vlněným hadrem vyleští. Jsou-li ještě žluté, natírají se čistým terpentýnovým olejem pomocí flanelového hadříku a vystaví účinku paprsků slunečních. To se musí ovšem po několik dnů opakovati. Obyčejně dostaví se dobrý výsledek dosti rychle. Urychlí se, použije-li se místo toho kysličníku vodičitého, který však se nesmí dostati mezi **k.** na podložené látky, struny a p.

Klavír, piano, pianino, nástroj hudební na hru klapkami (klávesami) zařízený, je dnes i ve středních domácnostech dosti rozšířený, ač je poměrně drahý a proto často také obehraný se kupuje, ač právě **k.** čím je starší a obehranější, tím více pozbývá ceny. Je nejúčinnějším prostředkem pro šíření hudební vzdělanosti, také nejvhodnějším hudebním nástrojem pro pěstování hudby v rodině. Kupujeme-li **k.**, posuzujeme jakost jeho podle zvuku, o němž lze ovšem správný úsudek si utvořiti jen, je-li **k.** dobře a čistě naladěn; všechny jeho tóny mají zníti jasně, vyrovnaně, ne suše, v hloubce mohutně, ne však chřestivě, ve vysokých tónech ne pisklavě nebo dřevěně. Těmto požadavkům spíše vyhovuje **k.** dlouhý (křídlo) nežli krátký (pianino), kde struny pro úsporu místa jsou napjaty křížem; nicméně i tyto mohou co do zvuku dobře vyhověti. Nejlépe je poraditi se při koupi **k**-u po této stránce s dobrým odborníkem (zkušeným hudebníkem z povolání); často ovšem i firma výrobní bývá dobrou zárukou, ač se tu obyčejně pověst firmy platí s sebou. Nutno také přihlédnouti ke stránce technické, k trvanlivosti jak pokud se týká stavby, tak i pokud se týká udržení ladění. Není-li **k.** stavěn z dobře vyschlého dřeva nebo naopak je z dřeva prudce vysušeného, bortí se snadno některé součásti; zvláště zborcení resonanční desky je velkou pohromou. Proto kupujeme **k.** zvláště po této stránce jen se zárukou. Obyčejně nešetří se však pravidel, jichž delší zachování nástroje při dobrém zvuku ladění vyžaduje. **K.** staví se v pokoji vždy nejlépe tak, aby světlo dopadalo na klávesy se strany. Nestavme jej však poblíže kamen, neboť horký vzduch mu velice škodí, ani blízko oken nebo blízko chladných či dokonce vlhkých stěn, na něž zvenčí doráží vítr, déšť a p., aby nebyla jedna jeho strana studená a druhá teplá. Vůbec mu nesvědčí postavení podle stěny (i suché), která zvuk dusí, kdežto při postavení napříč rohu tóny pěkně znějí. Náhlá změna teploty jako přechod od horka k mrazu a p. **k**-u velmi škodí. V případě tom ladicí hroty snadněji povolí, struny zrezovatí a plsť, sukno i celé ústrojí vlhne. Proto stojí-li (vždy jen uprostřed) v pokoji velmi studeném, nerozdělávejme tam nikdy prudkého ohně, nýbrž vytápějme místnost ponenáhlu. Aby i jinak chráněn byl nástroj před vlivem povětrnosti, nemá se v pokoji, kde **k.** stojí, nechávati za deště a mlhy okno otevřené, jakož i se nemá otvírati okno, jemu nejbližší, což rozumí se samo sebou. Při větrání, metení a úklidu vůbec buď **k.** zavřen a pokud možno přikryt. I jinak není radno nechávati jej otevřený v době, kdy se nehraje, a sice pro prach a moly. Nicméně je třeba otevříti jej každý den aspoň na chvíli, aby slonovinové klávesy časem nezežloutly. V uzavřeném **k**-u žloutnou klávesy mnohem rychleji nežli v otevřeném a také pokrývání klaviatury nějakou látkou má stejný účinek. Že zachování všemožné čistoty jest nástroji jen na prospěch, netřeba připomínati. Povrch i vnitřek čistí se nejlépe kusem jelení kůže. K cídění kláves, jež se má díti alespoň jednou týdně, užijme měkkého platénka, navlhčeného trochou čistého lihu, třeba však dbáti toho, by nedotkl se líh politury, kterou by poškodil. **K.** je dobře dáti laditi v pravidelných přestávkách, nejlépe při počátku jednotlivých ročních dob, neboť se tu změnou povětrnosti rozlaďuje právě tak, jako častým užíváním. Úspora, docílená řídkým laděním, se nevyplatí. Čím více se nechá nástroj rozladiti, tím více nutno jest pak hroty přitáčeti, tím se však urychlí jich zviklání a pokazí pevné držení tónu. Volbě ladiče třeba věnovati velikou pozornost, ježto špatný ladič může nástroj poškoditi. Znění aneb cizí tón, jenž se při hře mnohdy ozývá, bývá přečasto zaviněno t. zv. „sympatetickou vibrací“, jíž může vyvolati kterýkoli předmět v pokoji. Původ toho vypátráme nejlépe, pakliže obchází někdo po pokoji, mezitím co hráč hraje. Také cizí předmět, který do **k**-u vnikl, působí, byť byl sebe nepatrnější, podobné nepříjemné znění. Někdy stává se, že klávesy váznou, aneb nevydávají náležitého zvuku, zvláště v létě, kdy vlhkost bývá největší. Příčinou toho je, že dřevo i sukno vlhkostí nabývá a klávesy se proto ztěžka pohybují. Jinak vyžaduje nedostatečný tón a váznutí kláves pomoci ladiče. Vrčí-li pedál, poprašme neb natřeme místo, kde vzniká největší tření, trochou tuhy, seškrábané s tužky. Chceme-li povrchu **k**-u dodati obnoveného lesku, učiňme tak měkkým flanelem, na nějž nakapali jsme trochu čistého olivového oleje.

Třeme pak vždy malou jenom plochu tak dlouho, až se leskne, a osušme potom kouskem sukna a vyleštěme ještě jelení koží, trouce po žilkování dřeva. Nikdy neužívejme však na **k.** jiných politur. Oprašujeme-li povrch **k**-u, užijme k tomu měkkého oprašovátka z peří místo utěrky, která byť sebe měkčí, přece povrch trochu poškrábe. Při přesídlení a kdykoli byl **k.** vystaven účinku změny povětrnosti nebo teploty, nadzvedněme víko a měkkým plátnem otřeme všechny kovové součástky. V příbytku, zejména v létě opuštěném,

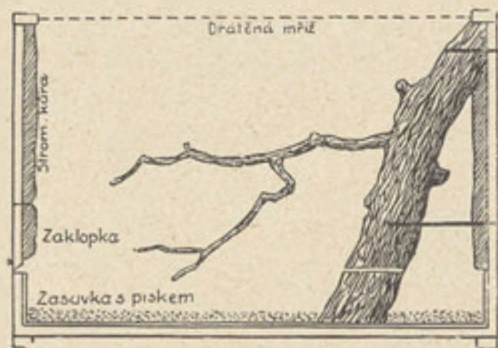


Obr. 499. Praktická lavička ke klavíru s poličkou na noty.

stává se **k.** skladištěm prachu, ale i vítaným útočištěm molů. Je proto důležito, aby klavír byl předem z prachu vyčištěn, tabákovým dýmem vykouřen, pokrývka aby byla dobře prohlédnuta, vykartáčována a kafrem nebo globolem posypána. Pohříchu vídáme **k.** často v rodinách, kde není osoby, jež měla by dosti vloh nebo způsobilosti ke hře na tomto nástroji. Pamatujme si, že polovičatost i v tomto oboru je přepychem, za který by jak penězi, tak i časem mnoho lepšího bylo lze docíliti. Jinak ovšem dobře ovládaný hudební nástroj je v domácnosti vždy vítaným a milým soudruhem. Uložení not a vhodné sedadlo ke **k**-u jsou dvě otázky, které se nejlépe řeší vhodnou lavičkou, na níž mohou seděti dvě osoby a která pod sedadlem má poličky na noty, jež se příklopem uzavrou (obr. 499.). Srovn. Kar. Hofmeister „Klavír. O nástroji a hráči. O klavírní hře, pedagogice a literatuře" (Hud. Matice Uměl. Besedy) a Vil. Kurz, „Technické základy klavírní hry" (týmž nákladem).

Klebera viz Švestková povidla.

Klec pro přechovávání ptáků nebo drobných zvířat v zajetí řídí se svým zařízením podle povahy a velikosti zvířete. Většina vyžaduje **k**-í prostorných, vysokých a světlých, nicméně jsou i výjimky, kdy některým svědčí **k.** nižší, ovšem s měkkým stropem, také tmavší, třeba do prostory dna dosti široká. Tak zejména zpěvní ptáci mají raději **k**-e podlouhlé, ptáci poletující a skákající vyžadují **k**-í vyšších. Měkký strop **k**-í pořizuje se z voskovaného plátna. Nicméně budiž vždy pamatováno, aby **k.** nebyla těsná a mučivá. Čím méně dřeva je na **k**-i a čím více drátů tenkých, tím je světlejší a vzdušnější. Jen dno budiž dřevěné. Pravidlem jest, aby v kleci byl snadno přístupný nápoj, po případě i koupel, ale tak, aby se voda do klece nerozlévala; proto se ke **k**-i připojují pro vodní nádoby nebo i pro krmelce výklenky, podle možnosti zvenčí přístupné. Bidélka, pelechy, hnízda a pod. zřizují se v **k**-i podle přirozené potřeby zvířete. Ptáci klidní, kteří mnoho sedí, mají dosti i dvou bidélek v stejné výši; kteří čile skáčí, potřebují bidélek více (aspoň 3) a v různé výšce nad sebou, ale tak, aby pták o výše postavené bidélko hlavou naraziti nemohl. Tloušťka bidélek řídí se velikostí ptáka, aby svými pařáty mohl bidélko bez namáhání obemknouti; aby se dobře držeti mohl, dělá se povrch bidélek vždy poněkud drsný. Skřivani, křepelky a pod. nepotřebují žádných bidélek. Pro šplhavce, špačky, datlíky, brhlíky, malé papoušky zřizují se **k**-e s drátěným stropem a drátěnou přední stěnou a zadní stěnou i postranicemi plnými. Dno je opatřeno zásuvkou plechem zinkovaným vyloženou, která se vystýlá pískem často obnovovaným, takže lze snadno dokonalou čistotu udržovati. Místo bidélek je do jedné postranní stěny (viz průřez obr. 500.) upevněna větev s postranními větvicemi dolů obrácená, jejíž konec u dna klece ve výši zásuvky je přeříznut. Druhá postranní stěna má klapku, která uzavírá otvor, jímž se dovnitř vkládají nádobky s krmivem, na venek se pak zavěšuje drátěnou kličkou opatřená nádobka s vodou k pití a koupání. Dvířka tvoří celá zadní stěna, na kterou se zavěšují i hnízda podle druhu ptáka upravená k jeho spaní, hnízdění a p. Jestliže se i plné stěny pobijí korou stromovou, nalézají ptáci i zde příležitost k lezení a klepání. Ovšem třeba pak častěji rozklovanou kůru novou nahraditi. Taková klec musí ptáku na-



Obr. 500. Průřez klece pro šplhavce.

hraditi jaksi přírodu, les, musí mu poskytnouti dosti volné prostory, pohodlné, přirozené bydlení, jakému je v přírodě zvyklý, pohodlné hnízdění, příležitost k lezení, klepání, klování a všeliké zábavě. Není-li toho všeho, pták zahyne. Kdo chce tedy ptáka mořiti v pouhém drátěném vězení, jakým jsou zpravidla všeliké parádní klece drátěné nebo dřevěné, nechť toho raději nechá. Pro ptáky do velikosti špačka musí býti taková klec aspoň 100 cm dlouhá, 70—80 cm vysoká a 65 cm široká a

musí se na ni užíti dosti silných prken. Tenká prkénka stačí jen drobným pěvcům, nikoli však špačkům, datlům a p. kazisvětům. K. hmyzem zamořená má býti především vyčištěna, potom hmyzovým práškem vysypána a čerstvým jehličím smrkovým vystlána, zatím co ptáče napadené se jinam přeloží a také mezi peřím hmyzovým práškem propráší tam, kam nemůže zobáčkem dosáhnouti. K. naznačeným způsobem opatřená obalí se bílým šatem. Hmyz, který nezahyne v k-i a může uniknouti, naleze do obalu, s kterým se hodí do vařící vody. K. se pak znovu vyčistí. Viz též Kanár.

Kleč, kosodřevina, nízká borovice horská, u nás na Krkonoších hájená. Viz Borovicový olej.

Klejicha viz Asclepias.

Klejopryskyřice jsou výrony rostlinné, z pryskyřice, silice a klovatiny složené, z nichž mnohých pro jemnou vůni nebo barvu, druhdy i pro léčivé účinky se používá. Viz Gumiguta, Kadidlo, Ločidlo, Myrha.

Klejotok (*gummosis*), choroba, vyskytující se u stromů třešňových, švestek, broskvoní, moruší, révy, akátů na kmeni, u třešní a švestek také na ovoci a jevící se výronem klí neboli měkké gumovité hmoty, nejprve řídké, později na vzduchu hnědnoucí a tuhnoucí. Příčiny k-u jsou různé: nevhodná půda (zvláště u broskví), přehnojení některou látkou nebo nedostatek živin v půdě, omrznutí větví, poranění, přílišné pořezání. Podle Alderholda působí tu s sebou houba *Clasterosporium amygdalarum* nebo *Bacillus betae*. K léčbě k-u nutno přikročiti velmi záhy, má-li býti aspoň nějaká naděje na úspěch, na podzim (nikoli na jaře). Odstraní se větší část klí nejprv nožem a omyje se zbytek důkladně rozředěnou octovou trestí (na 1 l tresti $^1/_4$ l vody). Velké z toho vzniknuvší rány vyplní se hadrem do tresti namočeným a udržuje se hadr ten s octem po více týdnů ve vlhku. Výsledek bývá velmi příznivý, neboť rána většinou zaroste. V Mesaneyi (Belgii), kde jsou vzorné broskvárny, léčí se k. šťovíkovým listím, jímž se vyřezaná rána důkladně třeba obváže pak rozmačkanými listy šťovíkovými. Tato práce opakuje se po 8—10 dní, až rána zaroste. Jako výborný prostředek zvlášť u třešní a sliv doporučuje se udělati podle síly kmene, kde rána se nalézá, dva podélné řezy korou tak, aby celá kůra i s lýkem skrze ránu byla proříznuta; druhý řez uděláme proti prvnímu na protilehlé straně. Tyto řezy mají jíti od koruny až ke korunce kořenů a dělají se v době od března do srpna. Je to výborný prostředek proti této nemoci. Máme-li mladé stromy s hladkou lesklou korou, je snadno tuto operaci podniknouti dříve, nežli se klejotok objeví. V tomto případě postačí obyčejně jeden řez. Je obdivuhodné, jak potom kmenům přibývá na objemu, zatím co se řezy na 1—2 cm rozšiřují. Nůž musí ovšem býti ostrý, aby se na něm vlákno kůry nezadrhovalo. Zamazávati rány stromovým voskem je zbytečno. Jsou-li staré velké rány po klejotoku, které nechtějí zarůsti, zamaží se směsí dvou dílů kravského trusu a 1 dílu jílu a obváží hadrem.

Klejt, kysličník olovnatý, je sloučenina jedovatá, přes to je často součástí glasur neboli polevů na zboží hrnčířském, součástí různých skel a emailů neboli smaltů, také běloby olověné, cukru a octa olověného i různých tmelů.

Klempířství jako pomocná živnost stavební má dobrou půdu ve větších místech s čilým ruchem stavebním a hodí se spíše jen muži nežli ženě, jíž spíše svědčí druhé odvětví: výroba nádobí a různých potřeb z různých plechů kovových. Bez důkladné znalosti oboru jsou poměry živnosti nepříznivé. Nestačí vyučení v dílně (3—4 roky), třeba i odborné školy klempířské (v Praze) a návštěvy cvičné dílny.

Klenba viz Strop.

Kleně viz Tloušť.

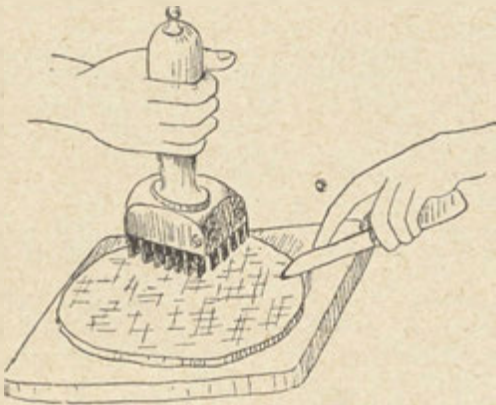
Klenotnictví a zlatnictví je velmi vděčné povolání i pro ženu. Vyučení v dílně 3—4 roky. Dvouletá škola zlatnická v Praze (má školu denní, večerní a hospitantskou) nebo lze nabýti průkazu způsobilosti v odborné a specielní škole pro umělecko-průmyslové zpracování kovů na uměl. prům. škole v Praze, ve zlatnickém odd. odb. školy pro zasazování a zpracování drahokamů v Turnově (od 14 let, 4 roky vyuč., rytí drahokamů 4 roky). V Jablonci n. N. je oddělení bižuterijní při odborné škole pro pasíře, ryjce a výrobce zboží bronzového.

Klenoty jsou ozdobné předměty z drahých kovů, jmenovitě zlata a stříbra; moderní vzdělaný člověk nosí jich co nejméně; snubní nebo památní prsten, někdy nějaká jehlice, hodiny nebo knoflík úplně stačí. Také, nosí-li již jaké k., dbá, aby byly pravé a nikoli napodobené. Nezámožný varuje se vůbec nositi k-ty, jež by neodpovídaly jeho majetnosti a postavení. K. třeba také jako jiné předměty udržovati v čistotě; trochu lihu s trochou čpavku a jemný kartáček, kůže srnčí nebo opotřebené plátno jsou nejlepší prostředky, nakonec pak trochu mýdlové vody a náležité osušení.

Klep (srovn. Pomluva), roznášení historek, posudků o jiných osobách nebo jejich záležitostech, třeba nevinných a bezúmyslně jest nectnost, která mnoho zla a nepřátelství způsobuje; tím horší, je-li provázen k. zúmyslnou škodolibostí nebo potměšilou soucitností. Třeba míti na paměti, že k. sdělený osobě jedné roznáší se dále a nikoli věrně napodobený, nýbrž rozšířený; jest jisto, že to, co sdělila nebo vypravovala osoba první, osoba dvacátá podává již zcela překrouceně, třeba i pravdě nepodobně a vina toho spadá nejen na ni a všechny prostředníky, nýbrž i na původce. Tím většímu nebezpečí vystavuje se ten a tím i více nevhod přichází, kdo k. jako donašeč sděluje osobě postižené. Slušný vzdělaný člověk každého donašeče k-ů bez ohledu odbude, aby si historky své ponechal pro sebe; kdo ochotně k-ům nastavuje ucho, sám není lepší nežli donašeč klepař. Pravda ovšem, že třeba rozeznávati dobrého přítele, jenž v pravou chvíli přichází, aby opravdu varoval, od toho, kdo s líčeným soucitem se pase na našich rozpacích. Snadno ovšem se to pozná často již dle toho, že klepař zřídka

se drží pravdy a přichází se lží, takže odbytí jeho je tím snazší. K. nepodaří se však vyhubiti ze společnosti lidské, nebude-li již semeniště jeho ničeno, které se nalézá v domácnosti a rodině. Tu především rodiče a všichni dospělí, nechť příbuzní nebo hosté, varovati se musí sami k-ů zejména před dětmi pronášených; děti bezděky nebo vědomě vypravují dále, co slyšely — ale tu zas na rodině a domácnosti je neposlouchati, co děti odjinud přinášejí, zakázati jim každé donášení; seznávají-li děti naopak, že se jejich k-y s ochotou přijímají, že vypravujíce je nabyly jakési důležitosti, podnikají věc tuto po druhé již vědomě a rády i přidávají, čeho neviděly a neslyšely, a výchova k-u je dokonána. Také vyptávání dětí na to, co viděly a slyšely, které se děje někdy s dobrým úmyslem cvičiti jejich vnímavost a talent pozorovací, nutno prováděti opatrně, aby se nezvrhlo ve svádění ke k-ům. Je věcí vychovatelského taktu klásti dětem otázky tak, aby se nedomnívaly, že se zavděčí tazateli sdělením nebo omíláním něčeho, co třeba s věcí ani nesouvisí; přichází-li dítě s takovými věcmi, se sdělováním svých posudků a pozorování osob jiných, třeba mu dáti najevo, že pro ně jest nepříslušným posuzovati (zvláště nepříznivě) osoby cizí a že pro nás to nemá ceny nebo je nám nemilé. Jak snadno pozbývá tu dítě pelu dětskosti řečí, která nesluší ani dospělým. Tak mnohý a i dítě samo ohání se tím, že povídá pravdu, a pravda že se může říci vždycky; je-li pravda smutná, jest nedostatkem citu a jemnosti ji opakovati a roznášeti a to třeba i dětem vštípiti s vědomím, že pravda, jak shora naznačeno, v několikátých ústech snadno se stává lží.

Klepadlo: 1. Nástroj na rozklepávání masa, má různou podobu. Obyčejná k-la u nás po-



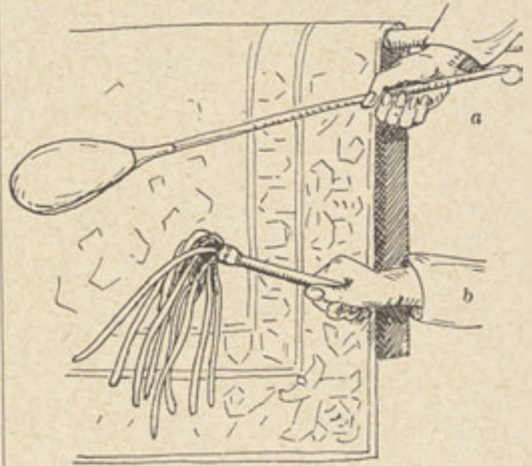
Obr. 501. Klepadlo „incisivní".

hotová jsou palice nebo kladívka dřevěná nebo kovová s hrbolovitou klepací plochou. To stačí na mladá a krátká masa; na starší a dlouze vláknitá masa používá se klepadel s ostřejšími hranami (viz B e e f s t e a k) nebo ostřejšími zuby (jako klepadlo „incisivní" (obr. 501.), jehož niklovými zuby všechna hrubší vlákna a šlachy se přesekají, aniž by tím maso pozbylo šťavnatosti. Maso zpracuje se jím na prkénku po obou stranách. — 2. Přístroj k vyklepávání prachu z koberců, pokrývek a p. je spleten z rákosu (někdy i z drátěných tenkých lan) v podobě na obr. 502. naznačené.



Obr. 502. Klepadlo na koberce, pokrývky a pod., jehož se nemá používati bez potahu (viz obr. 503.).

Používá-li se ho takto přímo, koberce trpí; správnější je opatřiti toto k. koženým potahem a vycpati měkkým materiálem, nebo používati kožených důtek (obr. 503.). Viz ostatně K o b e r c ů k l e p á n í a k o b e r c ů č i š t ě n í.



Obr. 503. Účelná a neškodná klepadla koberců: *a* klepadlo (obr. 502.) vycpané a koží potažené, *b* důtky z kožených pruhů.

Kleptomanie, původně dle vynikajícího franc. psychiatra Esquirala druh *monomanie,* t. j. chorobného pudu, jenž člověka jinak bezúhonného svádí k činům nezákonným, při k-ii ke krádeži. Novodobá psychiatrie připouští sice, že v některých případech jedná se o pud krásti cenné předměty, jenž stojí asi na stejném stupni jako pud nakupovati a hromaditi předměty třeba bezcenné; zaujímá však stanovisko, že k. není sama o sobě chorobný pud, nýbrž příznak některé jiné choroby na př. hysterie, pohlavního zatížení, pijáctví a p. a že není nevinna na př. bohatá dáma, která krade, protože je stížena k-ií a krade, ač krásti nepotřebuje, nýbrž že třeba hledati chorobu základní a posouditi, jak dalece tato činí zloděje nepříčetným nebo nezodpovědným.

Kleště. 1. Nástroj v domácnosti nezbytný aspoň ve trojím tvaru: *a*) k vytahování hřebů k. obyčejné; *b*) přeštipovací s ostrými ocelovými hranami k přetínání drátu a *c*) ploché t. zv. skřipky, jimiž možno drát zkroutiti. Bývají

i u jedněch kleští tyto vlastnosti spojeny (**k.** universální). — 2. Nástroj k různým účelům jako jsou plombování (na př. zavazadel), znamenání i tetovování (na př. zvířat domácích na uších), kleštění dobytka, k vybírání rámků z úlů (**k.** včelařské), zahradnické, číslovací atd. — 3. Nástroj chirurgický ke kleštění dobytka, k účelům porodnickým a p. Zbytečný je postrach, který vzbuzují u mnohých žen **k.** porodnické, nástroj, jehož včasné užití může ve-



Obr. 504. Kleště na maso.

lice zkrátiti bolesti a předejíti často nemilým následkům zdlouhavého nebo těžkého porodu. — Jemnější **k.** viz Pinceta. — 4. Nástroj při topeništi potřebný, nyní již řidčeji k přikládání a rovnání ohně používaný. — 5. Příbor stolní jako jsou na př. **k.** na chřest (viz obr. 94. str. 55). Nástroj kuchyňský k obracení masitých krmí při pečení (obr. 504.), smažení a roštění, kde tyto krmě nesmějí býti vidličkou propichovány, aby jednak z nich šťáva neunikala, jednak omastkem se neprosycovaly.

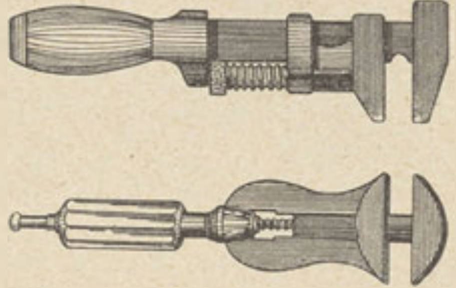
Kleštění či kastrace: *a*) U člověka operace, jejímž účelem jest částečné nebo úplné odstranění varlat neb vaječníků (*ovariotomie*), provádí se kromě orientu, kde je častou u mužů k určitým účelům (u eunuchů nebo k účelům náboženským, u rusko-rumunské sekty Skopců), jen výminečně při onemocněních vnitřních ústrojů pohlavních. U mužů není to výkon zvlášť obtížný a nebezpečný, který má však vliv na vzrůst (prodloužení končetin, hrbatost, při tom zmenšení štítné žlázy, vlasatosti hlavy a skrovný vzrůst vousů, druhdy i otylost), jinak u žen, kde jedná se o otevření dutiny břišní; avšak i tento operativní výkon s použitím dnešní aseptické a antiseptické methody pozbyl své povážlivosti. Nicméně přikročuje se k těmto operacím vždy jen v krajních případech, je-li ohrožen život, se zřetelem k tomu, že tyto ústroje vylučují látky tělu i jinak potřebné, zejména látky, které oběhem krve přecházejí v nervstvo a mají pro toto význam velice důležitý. — *b*) Podobná operace u domácích čtvernožců a ptáků, kde jedná se o získání zvířat výhradně tažných (valachů, volů) nebo výkrmných (u vepřů, svinek, kapounů). — *c*) Odstraňování pylu z květů za tím účelem, aby nenastalo zúrodnění blizny téhož květu, nýbrž aby na tuto mohl býti přenesen pyl z květu jiného a tím získal se hybrid čili míšenec. To se bezpečně prováděti může jen v uzavřené místnosti, kde není ani průvanu.

Klevetění, mravní vada u dětí, která se podporuje přijímáním klepů (viz Klep) a snadno svádí k udavačství (viz t.).

Klí viz Klih, Klovatina a Vyzina.

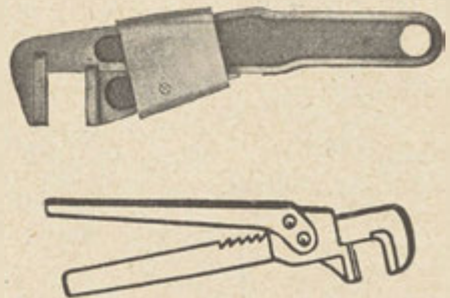
Klícka dětská viz Běhání děcka a Dětská klícka.

Klíč: 1. Šroubový je nástroj k utahování a uvolňování matic šroubů, u něhož záleží na tom, aby hlava či matice šroubu co nejrychleji a nejpevněji byla zachycena. U anglických (obr. 505.) a francouzských děje se stahování zobců klíče pomocí šroubu, což je



Obr. 505. Anglické klíče šroubové (jednoduchý, dvojitý).

dosti zdlouhavé, kdežto u t. zv. universálních klíčů pouze uvolněním a přesunutím jednoho ramene šroubu uzpůsobení k matici šroubu rychle se provede (obr. 503.). — 2. Zámkový: *a*) k otvírání a zavírání zámků dveří, skříní, zásuvek, pokladnic atd., *b*) k zabezpečení zámků proti vniknutí jiného klíče nebo paklíče. První jsou opatřeny ozubením, které odpovídá vnitřní konstrukci zámku, i je



Obr. 506. Universální klíče přestavovací: Berla, Arpeco.

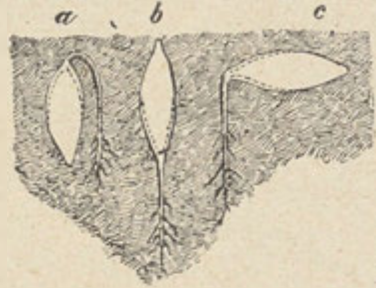
proto toto ozubení velmi rozmanité. Je proto nutno, aby v domácnosti byly **k**-e stále udržovány v určitém pořádku. Pro **k**-e, jež se neponechávají v zámku, platí pravidlo, předně aby byly náležitě označeny (dřevěnou, kostěnou, plechovou, celuloidovou nebo jinou etiketou), k čemu náležejí (nejsou-li již jinak k účelu svému nápadny), za druhé aby byly náležitě uloženy jednak proto, by vždy, kdykoli jich je třeba, byly pohotově, jednak proto, aby k nim neměl přístupu někdo nepovolaný. Proto se pro takové klíče dílem zřizují věšáky neboli klíčníky, druhdy i ozdobně ze dřeva nebo bronzovaného kovu seřízené, dílem si je hospodyně zavěšuje na kroužek, který

s sebou nosí (za opaskem, v kapsáři a p.), nebo ukládá ve zvláštní schránce, košíčku, brašně kožené; je-li k-ů mnoho, rozdělují se na několik svazků, z nichž každý obsahuje k-e určitého příbuzného příslušenství. Klíč domovní zejména nemá býti ponechán v uschování čeledi, nýbrž vždy jen v uschování hospodáře nebo hospodyně; klíč od půdy, sklepa a j. stranou ležících místností má zvlášť býti vždy pohotově, aby nenastala nesnáz v případě požáru nebo jiného nebezpečí. Přímo geniálně rozřešila tuto naléhavost amer. fa Buxton současně s možností, aby ztracené klíče mohly býti majiteli navráceny. Ovšem jedná se zde o americké klíče, které se tvarem a velikostí neliší tak, jako ozubením (známé ploché klíčky pat. zámků). V menší nebo větší tobolce jsou všecky klíče tak upevněny, že není potřebí jich odvěšovati, má-li býti zámek otevřen. Vedle nich je tu etiketa s číslem a adresou fy Butxonovy. Najdou-li se ztracené klíče, odevzdají se firmě, která dle čísla ve svých knihách najde majitele. Srov. též Zámek. — K-e zabezpečovací složeny jsou ze dvou částí; jedna při zastrčení do zámku a otočení své ozubí zapustí do zámku, druhá, horní polovina se odšroubuje, takže dolní polovina v zámku uvázne. K účelu zabezpečení, aby zvenčí nemohlo se do zámku vniknouti, ponechávají se i obyčejné k-e v zámku, tak otočené, aby zvenčí nemohly býti vyraženy. Tu je však nutno, aby uvnitř byly drátem nebo krátkým řetízkem tak upevněny, aby se hnouti a snadno vytáhnouti nemohly.

Klíček neboli kel je zárodek rostlinný v semeni rostliny, uzavřený jako pupen v jedné nebo ve dvou dělohách (u cizopasných rostlin jako kokotice, zárazа není žádných děloh), které představují první listy, kdežto pupen záhy vyhání malý kořínek. Položíme-li semeno do země, ať třeba kořínkem vzhůru nebo jen na povrch vlhké a teplé půdy, obrátí se tento a tlačí se do země (tato vlastnost se zove *geotropismus*, obr. 507.); je-li půda suchá, obrací se tím směrem, kde je půda vlhká (vlastnost tato se zove *hygroskopismus*). **K.** obsahuje v soustředěné formě všechny živiny, z nichž mladá rostlina má vyrůsti. Toho se použilo k výrobě výživných preparátů (viz Bioklein).

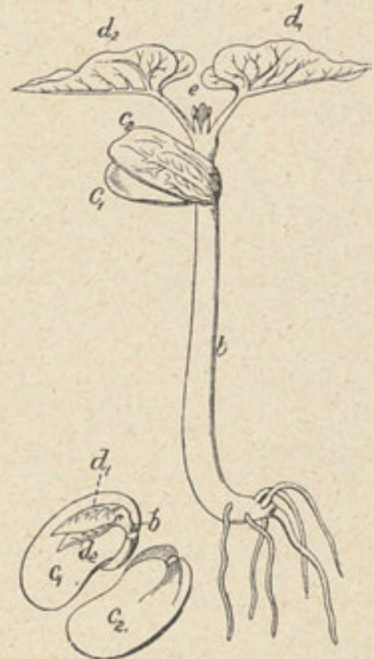
Obr. 507. Klíček *c* v zrnu pšeničném (zvětš.) obklopený štítkem *f*, endosperm dělohy *d*, jejíž obal tvoří oplodí *a*, osemení *b* a vrstva buněk *e* lepek obsahující.

Klíčení, počátek vzrůstu nové rostliny ze semene nebo hlízy, kořene, oddenku a p. nastává za určitých poměrů tepla a vlhka a má vždy za následek změnu ve složení vnitřního obsahu hmoty, z které klíček vyhání. Následkem této změny mění se na př. škrob v cukr (škrob obilného zrna v slad, škrob bramboru v cukr a dextrin), což nezřídka bývá znehodnocením potraviny, kteréž postupem klíčení



Obr. 508. Pohyb klíčku (*geotropismus*) při klíčení (semene okurkového: *a*) Semeno položené klíčkem vzhůru; klíček se otáčí prudkým obloukem dolů; *b*) semeno položené správně klíčkem dolů, takže klíček žene kořínek přímo; *c*) semeno položené vodorovně; klíček obrací se kolmo dolů.

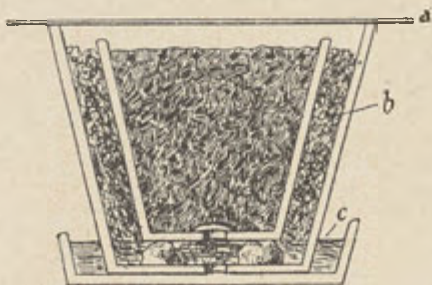
tak daleko jde, až i zrno, hlíza a p. se vytráví a bezcennou stává, někdy pak se vylučují (u klíčících bramborů) i látky jedovaté (solanin). Proto jest účelem uschování takových **k.** podléhajících látek chladnem a suchem, také nedostatkem světla **k.** zameziti; děje se to



Obr. 509. Vyklíčený fazol. Vlevo fazol rozpůlený: obě dělohy (*c*, *c*, první lístky d_1 d_2). Vpravo vyklíčený fazol, jenž vyhnal podděložný článek *b* s kořínky a nese obě dělohy c_1 c_2 s prvními lístky d_1, d_2 a vrcholným pupenem *e*.

nejen u potravin, ale i u květin, sazenic, kořenů zahradních bylin přes zimu uschovávaných. Tím způsobem lze zameziti **k.** i na dobu delší, třeba i přes jaro nebo léto, kdy rostlina již

pravidelně klíčí, a docíliti tak **k.** v době nepravidelné, kdy vyklíčené sazeničky mají cenu mimořádnou. Tak na př. lze zdržeti v **k.** konvalinky až do léta, aby kvetly v srpnu a v září, kdežto normálně kvetou v květnu a červnu a zrychlené v prosinci a lednu. — **K.** za účelem vzrůstu nové rostliny je vázáno na určité podmínky: 1. přijetí dostatečného množství vody čili bobtnání; jakmile se dostane náležité vlhkosti i klíčku (viz t.), probouzí se k životu; ve vodě klíčí semena rychleji nežli v půdě, semena s měkkým obalem rychleji nežli semena s obalem tvrdým; naříznutím tvrdé slupky a udržováním v teple



Obr. 510. Urychlení klíčení tvrdých semen: *a* skleněná deska, kryjící dva květináče do sebe vložené; *b* mech, vyplňující mezeru mezi oběma; *c* miska s teplou vodou, která se staví na teplá kamna. Semena sejí se do menšího květináče.

a vlhkosti se **k.** urychlí (obr. 510.). — 2. Jisté minimální teploty vzduchu a půdy; semeno může býti nabobtnalé a přece neklíčí, protože je půda studená rovněž jako vzduch; stoupá-li teplota, klíčí semeno rychleji, až zase při vysoké teplotě, kdy také nastává rychlý výpar, se **k.** zarazí. Na př. vojtěška, jetel červený, bílá hořčice klíčí již při 1° C nad 0, při 1—2 žito, vikev, hrách, při 2—3° řepka, při 3—4 ječmen, jílek angl., koňský bob, při 4—5 mrkev, oves, při 8—9 kmín, kukuřice, proso, slunečnice, nejméně 10—12 vyžadují fazole, mrkev a ještě vyšších teplot dýně, meloun, fazol atd. To znamená, že trvá-li delší dobu teplota pod touto nejnižší mezí, semeno nabobtnalé často vyhnije a pak vůbec nevyklíčí; avšak teploty, při nichž tato semena klíčí nejlépe, jsou daleko vyšší, od 20—35° C, při náležité vlhkosti.

Klíčidlo, zařízení, jímž chceme vyzkoušeti klíčivost (viz t.) semene, neboť od toho závisí úspěch naší setby; stačí založiti semena do vrstev ssavého papíru, jenž se stále vlhkým v teple udržuje, nebo do pilin, do písku či do jemně přesáté země pod sklem a p. Dáme-li do **k**-la na př. 100 semen a odstraňujeme denně vyklíčivší, snadno zjistíme procento klíčivosti a tím i hodnotu semene. Zpravidla laciná semena bývají stará, špatně klíčivá nebo neklíčivá.

Klíčivost, schopnost klíčení semene jest vlastnost, která u četných rostlin neobjevuje se hned po sklizení semene, nýbrž teprve po kratším nebo delším odpočinku, načež u některých **k.** zase brzy se ztrácí, u jiných vydrží i několik let jako na př. u melounů, dýní a okurek 6—8 let, u artyčoků, čekanky, rajských jablíček, bobu 5 až 6 let, u květáku, kapusty, prokolice, štěrbáku, hrachu, brukve, hlávkového salátu, ředkvičky, ředkve, červené řípy, celeru, tymiánu, zelí 4—5 let, u fazolí, potočnice, mrkve, rapontiky nejvýš 4 roky, u bazalky, brutnáku, fenyklu, hadímordu, cibule do 3 let, u kopru, pastináku 1—2 roky, u kerblíku ½—1 rok. I při tom klíčivosti stářím stále ubývá. Podržuje-li semeno **k.** do 5 let, značí to, že v 1. roce klíčí 90%, v třetím jen 60% a v pátém asi 50%, bylo-li ovšem náležitě uschováno.

Klíčky obilné (pšeničné, žitné) obsahují 11% vody, 12% tuku, 35% bílku, 5% soli, 35% uhlohydrátů a 2% nestravné buničiny. Zdálo by se tedy, že jsou velmi podstatnou výživnou součástí mouky. Tomu však není tak, neboť do mouky přejde jich sotva $^1/_3$ a do otrub $^2/_3$. Než právě ta část mouky, která pochází z klíčků, působí rušivě a je příčinou žluknutí a ztuchnutí mouky (protože klíčky kukuřičné jsou nejtučnější, podléhá právě kukuřičná mouka nejsnadněji zkáze). Látka klíčků totiž v době, kdy semeno klíčívá, se probouzí k činnosti klíčivé, je náchylna k rozkladu, který se sděluje ostatní mouce. Proto bylo zavedeno také odklíčkování kukuřice před mletím, čímž získána t. zv. ušlechtěná mouka, t. j. méně žluknutí podléhající, ale také méně výživná. Kdyby zavedeno bylo zamýšlené vymílání pšeničné a žitné mouky na vyšší procento, získala by také tato mouka na větší výživnosti, ale zkušenost by musela ukázati, jak trvanlivá byla by tato mouka.

Klíčky na šňůře tvoří se při jejím svinování, navinuje-li se směrem od těla, což bývá pravidlem; naopak zabrání se tomu, navinuje-li se šňůra směrem k tělu.

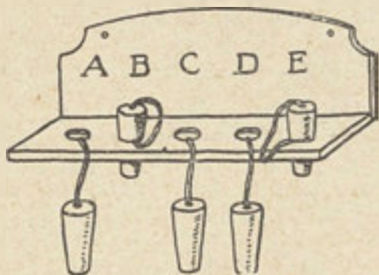
Klíční kost (*clavicula*, viz Kostra) je částí věnce kostí, který je oporou předních okončetin; opírá se jedním koncem o kost hrudní, druhým o lopatku nebo kost zobcovitou (*caracoideum*). U ptáků obě **k.** kosti srůstají ve známou kosť vidlicovou. U člověka podléhá poměrně často zlomení, které nicméně bez následků se hojí.

Klíčnice, osoba, které ve větších hotelech a hostinských pensionátech svěřuje se jednak dohled na všechnu čeleď, jednak dohled na všechen pohyblivý majetek (prádlo stolní a ložní, příbory, nádobí atd.). Povolání je dosti namáhavé, vyžaduje neustálé a neúnavné kontroly a ostrého postřehu. Nežádá se zvláštní průprava, nýbrž zkušenost z prakse, důvěryhodnost, druhdy i záruka (kauce).

Klíčník: 1. Věšák na klíče, je zpravidla kovový, někdy však má tvar desky, více méně ozdobně pracované, v níž pro zavěšení klíčů jsou háčky nebo skobky zařízeny. — 2. Osoba, pověřená uschováním klíčů (viz Klíčnice). — 3. Zařízení (obr. 511.), jež v osamělých domech s více nájemníky, kteří mají své klíče domovní, zastává jaksi domovníka. Každý nájemník má v **k**-u otvor se svým písmenem

nebo číslem, který uzavře zátkou, když přišel domů a dům zavřel.

Klid, protiva pohybu (neklidu), má pro nás po stránce zdravotní dvojí význam. K. tělesný t. j. k. pracujícího svalstva jakožto přestávka v práci jest důležitou podmínkou osvěžení sil, získání sil nových vlivem použitých potravin a nevyčerpáváním jich další prací, zjednáním odpočinku namáhaným silám tělesným. Z té příčiny je důležitý k. noční a nedělní;



Obr. 511. Klíčník na klíče domovní. Kdo je doma, zastrčí zátku do otvoru svého čísla. Kdo přijde poslední, zastrčí závoru nebo bezpečnostní řetěz, aby dům byl v bezpečí.

k. noční má býti úplný, má se věnovati spánku (viz t.), k. nedělní je odpočinek jednodenní (třeba kteréhokoli dne v týdnu), určený k tomu, aby se ustalo v jednostranné celotýdenní práci, naproti tomu však není vyloučeno, aby vyvinul se pohyb jiným směrem, t. j. uvedly v pohyb ústroje, které při oné práci nebyly spolučinny. Kdo na př. celý týden při práci seděl, užije dobře k-u nedělního, když chodí a pod. Prací nepřetržitou (viz t.) vznikají v těle látky, které působí jako jed, čehož následkem je únava, umdlení, k-em se tyto látky opět odstraňují. K. nedělní je ostatně přikázán zákonem v průmyslu, živnostech, obchodě, je přikázán také pro pomocnice v domácnosti s obmezením nejnutnějších výkonů na dopoledne. — K. duševní jest k. nervstva; jedna část nervstva je spolučinna při pohybu svalstva, této dostává se potřebného odpočinku a osvěžení již k-em tělesným; druhá část (nervstvo citové, sensitivní) spolučinna je při práci duševní, kromě toho však ještě při celém vnitřním životě; jest proto více namáhána a vyčerpávána nežli nervstvo pohybu (motorické), tím více, čím méně kdo dovede své citové nervstvo ovládati, čím méně kdo dovede se vyhnouti starostem, hněvu, rozčilení, spěchu a p. Je-li postiženo nervstvo, nelze je léčiti neklidem, jak se mnozí domnívají používajíce své zdravotní dovolené k tomu, aby do únavy chodili, koupali se, plovali, únavné sporty provozovali. Všecky duševní i tělesné vady snášejí se s duševním k-em lehčeji a také snadněji se hojí nežli v neklidu, který vše chorobné jen zhoršuje. Kdo nadán je duševním k-em, je duševně i tělesně zdráv a má velkou moc nad svým životem. Vnitřní k. jej činí silným, dává mu bezpečnost a silný, ve svém jednání bezpečný člověk cítí, že denně roste, že zjednává si důvěru a působí uklidňujícím způsobem i na své okolí. Člověk neklidný naproti tomu uvádí v rozčilení celé své okolí, což je tím horší a nebezpečnější, že to porušuje i klid těch, kteří za cenu většího nebo menšího sebezapření si jej zjednávají. K. duševní je proto širší pojem a spadá jeho zachování do kapitoly Zdravotnictví. Srov. též Dietetika. — K. životní je onen odpočinek, jejž vyhledává člověk, jenž splnil povinnosti svého povolání. Bycha honí, kdo tento odpočinek vyhledává pozdě, jako to činí mnozí pensisté, kteří ve službě několik let přesloužili; pak ovšem vstoupivše do výslužby umírají záhy také proto, že již nejsou schopni jiného zaměstnání, které by je těšilo a neunavilo; kdyby byli vypřáhli včas, byli by dovedli jinak se zaměstnati a byli by žili mnohem déle a pravděpodobně v mnohých případech i užitečněji. — K. v posteli je předpis lékařův při mnohých chorobách, při nichž se onemocnělým nezdá, že bylo by třeba ulehnouti; a přece tento předpis má často rozhodující důležitost. To platí zvláště v případech, kdy teplota tělesná stoupá. Lékařský teploměr měl by proto býti v každé domácnosti po ruce, aby vzestup teploty mohl býti včasně zjištěn. Ulehne-li ochuravělý, ničeho tím nepokazí, naopak v četných případech může zabrániti zhoršení stavu svého, zároveň pak poskytne lékaři nejlepší příležitost k dokonalému ohledání a v dalším pak zachová se podle jeho rady, která rozhodne, má-li či může-li lože opustiti. K. v posteli je nejlepším ušetřením ochuravělého ústrojí a není správné mínění, že ležení oslabuje tělo. Je ovšem pravda, že po dlouhém ležení za nemoci cítí se ozdravující člověk, když lože opustí, slabým, ale to není následek dlouhého ležení, nýbrž následek přestálé choroby. K. v posteli je u velké řady nemocí nejlepší, ano často i jediný prostředek proti chorobným změnám v ochuravělém ústrojí. A proto, nařídí-li lékař „k. v posteli", zasluhuje příkaz tento, aby bezvýjimečně byl splněn. Neméně i, nařídil-li ho ozdravujícímu. Po akutních infekčních chorobách, jako na př. po tyfu, spalničkách, neštovicích, difterii, spále, po zánětu plic atd. je udržení k-u v posteli nezbytností tak dlouho, pokud teplota těla i v hodinách odpoledních neudržuje se ve stavu normálním, a často, řídíme-li se radou lékaře, i déle ještě. To ústrojí nezeslabuje, nýbrž posiluje a zároveň zachraňuje před náhlými změnami, jež v mnohých případech mohou způsobiti návrat nemoci čili recidivu.

Klih, hmota více nebo méně lepivá, je buď rostlinný nebo živočišný:

Klih albuminový, vynalezený Lindauerem v lesnické laboratoři Spoj. států z krevního bílku s přísadou čpavku a paraformaldehydu. Je vodovzdorný. Předměty jím sklížené po 2denním ležení ve vodě mohly býti roztrženy jen tlakem 18 kg na 1 cm^2, předměty, jež ležely rok ve vlhku, vyžadovaly tlaku 30 kg.

Klih kartonážnický, jímž se také pořizují lepivé okraje dopisových obálek a p., připravuje se obyčejně z dextrinu: 50 d. dextrinu sup. žlutavého a 14 d. dextrinu sup. bílého zpracuje se s 31·5 d. vody na hustou kaši,

která se na vodní lázni ve smaltované nádobě opatrně zahřeje, až se dextrin úplně rozpustí; přidá se pak $1\frac{1}{4}$ d. kyseliny bórové a $3\frac{1}{4}$ d. kyseliny sírové 7° Bé za stálého míchání, načež se klih sleje do soudků, v nichž musí státi 4—6 dní, nežli nabude náležité konsistence.

Klih nerozpustný je roztok klihu nebo želatiny (5 dílů) s dvojchromanem draselným (1 d.), který stává se účinkem světla ve vodě nerozpustným. Používá se také ve fotografii, galvanoplastice, zinkografii a p.

Klih rostlinný je lepkavá hmota — gliadin, obsažená v lepku mouky pšeničné, vodou bobtnající, alkoholem tuhnoucí, rozpustná ve zředěných kyselinách a alkaliích, nikoli v roztocích minerálních (viz Lepek — gluten). K apretování tkanin připravuje se **k. r.** z hlenu lněného semene, kteréž se k tomu účelu vaří ½ hod., hlen se nechá odkapati a na 16 jeho dílů se přidá 60 d. vody, 16 d. dextrinu, 16 d. kryst. síranu sodného (Glauberovy soli) a 4 d. tanninu; vydatně se tím míchá a nakonec se vše profiltruje; jinak se používá k rozložení rostlinných buněk i kaustické sody nebo drasla, k čemuž je však zapotřebí velkého strojového zařízení, avšak takový **k.** působí vždy rušivě na látky a papír, není-li kyselina náležitě neutralisována, je proto lépe koupiti **k.** takový hotový z továrny.

Klih tekutý neboli studený, t. j. **k.**, jenž za studena trvá ve stavu tekutém, pořizuje se z **k**-u živočišného (viz t.) různým způsobem. Na př. místo ve vodě nechá se **k.** nabobtnati v čisté kořalce, což trvá několik dní, načež se rozmíchá na řídkou kaši, kterou nutno uschovati v lahvích dobře uzavřených. Rozvařený **k.** udržuje se tekutým také pouhou přísadou syrubu nebo glycerinu, avšak takový **k.** rosolovatí, nicméně tvoří pružnou, gumovitou huspeninu, jíž se používá na válce tiskařské, hektografy (viz t.), formy galvanoplastické a p. Viz též **k.** nerozpustný. Jinak se pravidelně připravuje **k. t.** cestou lučebnou, t. j. přidáním saccharátu vápenného, chloridu zinečného nebo některé kyseliny (octové = dřevěného octa, dusičné, šťavelové), čímž se zabrání jeho rosolovatění a ztuhnutí; na př. 100 d. světlé želatiny, 100 d. truhlářského klihu, 25 d. alkoholu a 2 d. kamence společně na vodní lázni se rozpustí ve 300 d. vody s přísadou 20° kyseliny octové. Musí se udržovati v uzavřených lahvích. Když uschne, činí jej kamenec úplně nerozpustným. Obyčejně se jen 3 d. klihu nechají několik hodin bobtnati, přidá se pak ještě 1 d. vody, klih rozvaří a přidá $\frac{1}{4}$ d. 20° kyseliny octové, nebo klih rozpuštěný v stejném množství vody s přísadou 20% (dle váhy) kyseliny dusičné 36° Bé, nebo konečně klih rozpuštěný v stejném množství octa, $\frac{1}{4}$ lihu s malou přísadou kamence známý jako syndetikon.

Klih vodovzdorný, jak se používá k spojování nádob dřevěných na tekutiny (nikoli k dýhování), je tmel z vápna, do něhož se přidává při rozhašování řídkého tvarohu. Hodí se i ke tmelení porculánu. Takový silně lepivý **k.** je také roztok kaseinu (tvarohu) s boraxem. Skutečný **k. v.** získá se z hustě vařeného klihu (125 g klihu, ½ l vody) přidáním lněné fermeže (po malých částkách 90 g), s níž se za stálého míchání svaří. — **K. v.** je také t. zv. námořnický, roztok kaučuku, šelaku a asfaltu v dehtovém oleji kamenouhelném, který se zahušťuje vápencem (rozemletými škeblemi ústřic).

Klih živočišný je rosolovitá hmota, která připravuje se rozvařením klihodárných součástí těla živočišného, jež jsou hmoty složité, bílkovinám příbuzné. Vyvařený **k.** usychaje tvrdne a stává se křehkým, ve vodě však opět měkne a botná, varem se rozpouští, stydnutím pak rosolovatí, při tom má vlastnosti lepkavé, přilne snadno k jiným hmotám, jež slepuje nebo jimž po uschnutí dodává tuhosti. Z roztoku sráží se tříslovinou, jinak rozeznávají se lučebně dva druhy: chondrin z chrupavky, který se sráží i rozředěnými nerostnými kyselinami, sám o sobě je méně lepkavý a technicky nevýznamný, glutin, hlavně z kostí pocházející, který se kyselinami nesráží a rozvařením ve větším množství vody a převařováním ztrácí svou lepkavost i vlastnost tvořiti želatinu. V praksi přichází často **k.** obojího původu smíšený. Lepivost klihu se zkouší nabobtnáním tabulek ve vodě nebo přímo kližením dřeva; klih, jehož tabulky po nabobtnání mají hrany rovné, je dobrý, jsou-li hrany potrhané, pokroucené, je nedobrý. Po stránce praktické rozeznává se: 1. **K.** kostní, vyvařováním kostí připravený; surový, nečištěný je tmavožlutý až černohnědý a lepivost jeho je různá; upotřebují ho hlavně truhláři; některé jeho odrůdy vznikají různými přísadami, tak **k.** jadrný tím, že se mu před sušením odnímá část vody sirnatanem sodným, ruský tím, že se mu přidává křída, těživec, běloba a p. Nejtmavší odrůdy jeho jsou **k.** kloboučnický, skoro vždy měkký a vlhký, anglický, nejčistší je **k.** k čeření piva a vína, v tlustých, slabě zbarvených deskách. — 2. Želatina (viz Želatina), nejjemnější a nejčistší **k.** kostní. — 3. **K.** z kůží vyvařovaný, nejznámější jako **k.** kolínský, barvy světle hnědé a velmi silně lepivý, jehož hlavně knihaři užívají; přečištěný je slabě zbarvený a ve vodě lehce rozpustný **k.** pozlacovačský, rovněž čistý; bledě žlutý je flanderský nebo holandský, jehož používá se k apretování tkanin, šatů a také k rozdělávání barev; k tomuto účelu slouží také **k.** pergamenový ze zaječích a králičích kožek a používá se hlavně k rozdělávání barev; do obchodu přichází tekutý v soudcích a je konservován kamencem. — 4. **K.** rybí vyvařuje se z odpadků rybích, jak se získají při velkých lovech u moře. Nejlepší jeho druh je vyzina (viz t.). Obyčejný se upravuje jako želatina; zadnější jako **k.** pozlacovačský. Často se však pode jménem **k**-u rybího prodávají různé přípravky z dextrinu a j. látek. **K.** rybí při vaření silně páchne. Zápach se zmírní, máčí-li se dříve ve chlorové vodě a zase usuší. Chceme-li **k.** vařiti, nejprve jej rozlámeme na kousky (v obalu pláténém nebo papírovém, aby se nerozlétal) a jen v menším množství vody ne-

cháme jej za studena nebo vlažna nabobtnati, až napolo rozpustiti. Teprve pak přikročujeme k rozvařování; aby se nepřipálil, je nejlépe rozvařovati jej na vodní lázni, jinak vyžaduje častého rozmíchání a pečlivého hlídání. Podle účelu přidává se k němu více nebo méně vody; k spojování dřev na př. třeba hustého **k**-u, ale vždy ještě té hustoty, aby se po celé ploše snadno dal rozděliti, k spojování papíru, lepenky a p. **k**-u řidšího, nejřidšího (klihové vody) k apretuře a p. **K.** vařený nebo klihové barvy zejména v létě zapáchají, čemuž se dá brániti malou přísadou dvojchromanu sodného. K apretuře tkanin, šatů a p. béřeme vždy jen světlý klih kožní na způsob kolínského vyráběný (český **k.** z Jabloného n. Orl.), rozmočíme jej ve vodě a přidáme k němu na 100 g vody 80 g kandysu a 12 g arabské klovatiny, což společně rozvaříme. Na šaty béřeme jen nejčistší kožní **k.** bez přísad řídce rozvařený, což hodí se jen na světlé šaty; lepší je ovšem želatina, na satin vyzina. Tužení a žehlení děje se jen po rubu.

Klihařské vápno, odpadek při výrobě klihu, je dobré hnojivo s obsahem organických látek a fosforečnanu vápenného do domácí zahrádky.

Klihotok viz Klejotok.

Klik v tělocviku je podpor (viz t.) o pažích skrčených. Je to cvik 3. stupně nesnadnosti, nepřípustný pro mládež do 12 let nebo pro lidi slabé kostry.

Klika: 1. Rukojeť dveřního zámku, pohybující ozubcem, jenž do druhé veřeje zapadá. Má býti vždy čistě vyleštěna (mosazná) nebo natřena (je-li železná); **k**-ky dotýká se mnoho rukou a mohou se touto cestou přenášeti i choroby nakažlivé; mosazné a měděné **k**-ky jsou po té stránce bezpečnější nežli železné. — 2. Součástka stroje, kterou se vyvolává a přenáší pohyb točivý, na př. u našich mlýnků a řezaček kuchyňských na zařízení mlecí a rozmělňovací, u strojů pracích a valníků, ždímaček na mědla a válce, u strojů šicích na kolečka poháněcí (**k.** v pohyb se uvádí šlapadlem), u strojů odstředivých (odstředivek mléčných, medometů, odstředivek prádla a p.) na prudce se otáčející rozmetací ústrojí těchto strojů, u máselniček, šlehaček a p., na vrtule míchací atd.

Klikatý steh podobá se řetízkovému (viz t.), jen tím se od něho liší, že stehy dále jeden od druhého se rozvádějí. Používá se ho stejně jako řetízkového k ozdobě vyšitím vlnou, bavlnou, hedvábím nebo nití v pestrých barvách.

Klikva, žuravina (*Vaccinium oxycoccos*, obr. 512.), borůvka evropských slatin a rašelin, která na dlouhých šlahounech nese velké, jako brusiny červené borůvky, které teprve po prvních mrazících za úplně dozrálé lze pokládati. U nás jen pořídku roste dosti hojně, hojnější je na severu a v Rusku, nicméně na našem trhu v říjnu bývá pravidelným zbožím. Náležitě dozrálá zavařuje se a upotřebuje jako brusina (viz t.) a jest i chutnější nežli tato, také dobré víno lze z ní připraviti. Větší ještě nežli naše **k.** jest americká **k.** velkoplodá (*Oxycoccos macrocarpus*), kterou lze na rašelinách uměle pěstovati.

Klima viz Horské podnebí a Podnebí.

Klimakterium viz Odkvět.

Klíman (*Ardisia*), výborná pokojová rostlina, jejíž vlastní ozdobu tvoří korálově červené plody, ač i temně zelený lesklý list a zarůžovělé květy jsou pěkným dekorem. Semeno klíčí zdlouha a vysévá se na směs vřesovky s pískem; setba udržuje se v stejnoměrném teple a vlhku. Sazeničky přesazují se do živné písčité půdy.



Obr. 512. Klikva (*Vaccinium oxycoccos*).

Klimatická místa, t. j. taková, která svým podnebím způsobilá jsou k léčení jistých chorob, hlavně bledničky, chudokrevnosti, vleklých katarů dychadel a rozedmy, tuberkulosy plic, některých chorob nervových, ochablosti celkové a zdlouhavé rekonvalescence po chorobách vysilujících. V lékařském smyslu rozdělují se tato místa na horská a nížinná. Horská místa od 400—900 m a nad 900 m nad m. (viz Horské podnebí), nížinná pod 400 m a mezi nimi přechodná ve výši 400—900 m (viz Horské podnebí). Jinak se **k. m.** neposuzují jen podle teploty, nýbrž i podle jiných vlastností, především čistoty vzduchu, jenž nesmí obsahovati prachu, sazí a nesmí býti povahy dráždivé, za druhé všeobecné zdravotnosti, t. j. nedostatku všelikých zdomácnělých (zejména epidemických) chorob. K tomu náleží výhodná, před větry ostrými chráněná poloha, všude udržovaná čistota a pohotovost různých zdravotních (lázní, pramenů) i životních opatření. Nejsou podle toho **k**-kými **m**-ty žádná větší města (ani tedy vyhlášená Nizza, Benátky, Řím, Neapol nebo Kahýra) ani místa s průmyslem továrnickým a p., naproti tomu liší se účinek **k**-kých míst na zdraví lidské podle toho, leží-li tato na pobřeží mořském nebo ve vnitrozemí, v rovině nízko nad mořem položená, v údolí, na vrchu nebo ve vyšším pohoří, a i tuto liší se ještě dle toho, leží-li v obvodu a vlivu vysokých hor či nikoli.

Hlavní věcí je vždy stálost nebo nestálost klimatických součinitelů. **K. m.** v rovinách, údolích a na výšinách do 400 m n. m. jsou letní sídla s uklidňujícím nebo mírně povzbuzujícím podnebím, která se hodí pro slabé, dráždivé konstituce, rekonvalescenty po vysilujících chorobách, lidi, kteří jsou náchylni k nastuzení a katarálním onemocněním sliznic nebo onemocnění plic, trpí hostcem. V Čechách jsou taková místa, zároveň i léčebná Bělohrad, Hrubá Skála, s okolím, Studánka u Rychnova, Potštýn a Toušeň, na Moravě Luhačovice, Rožnov a Tišňov. Většina pak našich letních sídel v chráněných polohách náleží do skupiny těchto **k**-kých míst, však bez léčebných zařízení. O **k**-kých **m**-tech ve výši 400—1000—1500 m v čsl. republice viz H o r s k é p o d n e b í. **K. m.** výši 1000 m převyšující vyznačují se citelně menším tlakem, řídkým, paprskům slunečním snadno prostupným vzduchem, množstvím světla, poměrně menší vlhkostí, která však zejména v zimě rychle a snadno stoupá, rychle se tvoří mraky i rychle zase mizejí; také teplota se tu často a rychle střídá ve dne v noci, ve slunci i v stínu; v zimě zato pásmo mraků nízce se stlačuje a nahoře je pak vzduch neobyčejně klidný, čistý, sluncem prozářený (Davos ve Švýcarsku) s méně příkrými změnami teploty. Takové podnebí způsobuje silnější příliv krve do kůže, tím i zvýšení výdajů teploty a výparu, povzbuzení činnosti srdce, zprvu rozmnožení, později prodloužení a prohloubení dechu, posílení svalů dychadel, povzbuzení chuti i tvoření krve a zlepšení výživy, posílení činnosti nervů a svalů, zdržení v nasazování tuku atd., ovšem vyžaduje toto podnebí vesměs jisté vzdornosti a schopnosti i výkonnosti tělesné konstituce, takže nemůže každý, kdo necítí se úplně zdráv, účinkům jeho se vystaviti. Taková **k. m.** nad 900 m v cizině (československá viz H o r s k é p o d n e b í) jsou na př. Arosa (1840—1860 m, Švýcary), Les Avants (1000 m u Montreux), St. Beatenberg (1148 m u Interlakenu), Modré Jezero (900 m u Bernu), Churwalden (1270 m v Engadinu), Davos (1574 m, Švýcary), Engelberg (1019 m, Švýcary), Felsenegg (950 m u Zugu, Švýcary), Gais (934 m, Švýcary), Gossenpass (1100 m, na Brenneru), Höchenschwand (1011 m, Čer. Les), Hospenthal (1484 m, Švýcary), Igls (u Inšpruku), Langwies (Švýcary), Hor. Engadin (1811 m, Švýcary), Mürren (1650 m, Švýcary), Nový Smokovec (1005 m, Sloven.), Pontresina (1800 m, Švýcary), Rigi (Kaltbad 1450 m, Klösterli 1317 m, Scheidegg 1650 m, Staffel 1604 m), Seewis (1000 m, Švýcary), Semmering (1000 m, Dol. Rakousy), Stauserhorn (1900 m, na Vierwaldstätském jez.), Stoos (1293 m, tamtéž) a p. Srovn. též A k l i m a t a c e, D o l o m i t y.

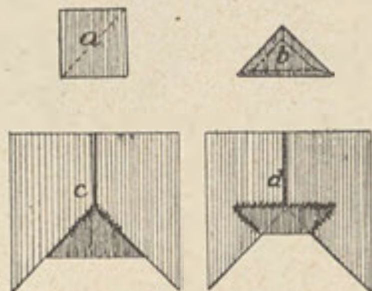
Klimatické observatoře jsou ústavy, zabývající se výzkumem vědeckého významu klimatického vlivu na zdraví, zejména čistoty vzduchu a slunečního záření. V čsl. republice je první ústav toho druhu zřízen při sanatoriu pro léčení chorob plicních v Prosečnici. Jinde jsou takové observatoře (pozorovatelny) zřízeny zejména při sanatoriích švýcarských a amerických.

Klimatické zimní stanice jsou klim. léčebná místa buď ve vnitrozemí v chráněných polohách vyznačující se stejnoměrnými poměry meteorologickými, buď i vyšší teplotou zimní nebo ranějším příchodem jara a menší oblačností, nebo jsou na pobřeží mořském. Z vnitrozemních v nižších polohách je v českých zemích málo (Schlag u Tannwaldu, Graefenberg—Frývaldov ve Slezsku), celá řada hojně vyhledávaných je (Lugano, Vevey, Montreux) v Alpách a na jihu (Gries u Bolzana, Meran, Opatie, Monte Carlo, Riva, Arco, Nervi, Lošinj Malý, San Remo, Kahýra). Z nich větší suchostí vzduchu vyznačují se místa v již. Tyrolsku (srovn. D o l o m i t y), na levantské a Pontské rivieře, větší vlhkostí vzduchu místa na jezeře Ženevském, v horní Italii a na jejích jezerech. Tento rozbor **k**-kých míst postačí k orientaci, jedná-li se nám o ozdravění některého člena rodiny nebo volbu zimního pobytu pro celou rodinu, v podrobnostech poraditi jest věcí lékařovou, zejména jedná-li se o zimní stanice pro léčbu chorob dýchacích orgánů. Velká řada severnějších zimních stanic (Davos ve Švýcarsku a p.) jsou také zimními stanicemi sportovními. Od uvedených stanic (t. zv. přechodných) dlužno rozeznávati j i ž n í k l i m a t i c k é s t a n i c e p ř e z i m o v a c í (viz tyto.)

Klimatologie, nauka o klimatických vlivech na zdravotní stav člověka, jak vyplývají z povahy místa, zejména jeho vlhkosti, srážek vodních, teploty, pohybu vzduchu, vyzařování, odrazu a pohlcování tepla, slunečního záření, elektrického napětí atd. Viz dr. V l. M l a d ě j o v s k é h o „*Stručný nárys klimatologie a balneologie*" a MUDr. V. S k a l á k a a Phdr. J. M r s k o š e „*Americká klimatologie klinická a klinická klimatologie*".

Klín: 1. Kuželovité těleso z tvrdého dřeva nebo železa, jehož používá se k štípání tvrdých špalíků dřeva; také čepeli sekery (viz t.) dává se tvar klínovitý. — 2. Vodorovná poloha dolních okončin nad koleny s ohbím trupu tvoří **k.**, na němž chová se na př. dítě.

Klínek jest čtvereček látky, který všívá se do úhlu rozparku tam, kde jedná se o jeho



Obr. 513. Klínek: *a* čtvereček a jeho dělení, *b* polovina čtverečku, klínek a způsob jeho založení, *c* vložení klínku do rozparku, *d* přeložení klínku a zapošití.

ochranu, aby se dále netrhal. Obyčejně vídáme **k**-y na obvodu košile, u rukávů a p. Do po-

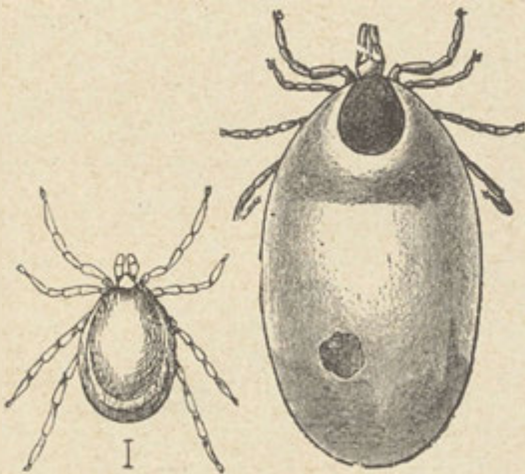
stranního rozparku košile všívá se **k.** ne větší nežli 3—6 cm do čtverce. Čtvereček tento se úhlopříčně přeloží (obr. 513. *a*), takže povstanou dva **k**-y (*b*). U každého **k**-u se všechny tři hrany přeloží a **k.** vloží se do rozparku i všije se obníčkovým stehem od špičky rozparku do poloviny své délky (*c*); neprošitá část přehne se na druhou stranu a zde rovněž obníčkovým stehem přišije (*d*).

Klinika: 1. Odborná nemocnice, spojená s univ. fakultou lékařskou. Je určena k výcviku lékařského dorostu používajíc jednak nemocných v nemocnici umístěných, jednak přijímajíc i nemocné přechodné, kterým porady udílí i zdarma, prokáží-li svou nemajetnost. — 2. Školní léčebny zejména pro choroby chrupu, jaké zařizují jednotlivá místa (dosud jen v cizině) při školách obecných a občanských. — 3. **K.** loutek, dílna, kde se opravují loutky.

Kliše u Ústí n. L., sídlo fysik. diet. a operat. sanatoria. Zařízení pro dietní a tučnivou léčbu, pro operace a porody. Otevřeno celý rok.

Klišťák viz Klíšťové.

Klíšťové, drobní pavouci, kteří ssají krev zvířat teplokrevných, čímž tělo jejich nabývá značných rozměrů, a ssavý rypák při tom hluboko do těla se zabodává. Člověka nejsnadněji přichytí se, zachází-li se zvířaty, na nichž klíšťové pobíhají, nebo lehne-li si v lese, kde je více spadlého listí, v němž nejčastěji se zdržují. Vytrhne-li se **k.** z těla, uvázne rypák obyčejně v ráně, která se zanítí a velmi bolestivou stává; i po zahojení dlouho ještě svědí. Jest proto nejlépe klíště zahryzlé políti olejem, petrolejem nebo benzinem, terpentýnovou silicí a p. a



Obr. 514. Klíšť obecný (*Ixodes ricinus*) 6krát zvětš.

Obr. 515. Larva klíště *Ixodes ricinus*, v níž se vylíhli klíšťožrouti. Je viděti otvor, jímž opustili tito svého hostitele (20krát zvětš.).

vyčkati, až se **k.** sám pustí. Velmi nepříjemným hostem v holubníku je příbuzný klíšťák (*Argas reflexus*). Ve dne se zdržuje ve štěrbinách, v noci přepadá holuby; bodnutí jeho na lidské kůži zanechává jen červený bod, který několik dní bolestně svědí. Příbuzný druh *Argas persicus* v krajinách teplejších je velmi nepříjemným cizopasníkem člověka asi jako štěnice. Velice rozšířený klíšť obecný (*Ixodes ricinus*, obr. 514.), také psí zvaný, napadá člověka, psy, ovce, skot, lesní zvěř, myši i ptáky; nassaje-li se krve, bývá až jako hrách velký a zrnu skočce (Ricinu) podobný. Tento cizopasník přenáší i choroby (pyroplasmu skotu), způsobuje zimnici a močokrevnost i u člověka, u dětí obrnu (děti předtím úplně zdravé projevují nápadnou slabost v končetinách, vrávorají, mohou se sotva na nohou udržeti, ztrácejí živou náladu, po několika hodinách dostavuje se obrna pohybu asi jako po difterii, takže dítě není s to držeti hlavu rovně vzhůru a jísti. Klíšť bývá buď ve vlasech,



Obr. 516. Samička klíšťožrouta (*Ixodiphagus Caucurtei*) 40krát zvětš.

v podpaždí, v uchu nebo na jiné chráněné části těla. Odstraní-li se klíšť dříve, nežli se plně nassál (právě napojený cizopasník tvoří jed, který takto působí), pomocí chloroformu nebo benzinu, příznaky obrny rychle mizejí, jinak jsou však známy i případy úmrtí. *Dermacetor venustus* v sev. Americe je nositelem t. zv. horečky nachové, jež si každoročně vyžádá mnoho životů. Účinný prostředek proti němu nalezen ve množení klíšťožrouta *Ixodiphagus Caucurtei* (obr. 516.), jenž do larev klíště klade svá vajíčka, z nichž vylíhlé larvy cizopasníka zničí (obr. 515.).

Kližení: 1. Spojování dřeva klihem vyžaduje, aby klih byl teplý, aby i dřevo bylo nahřáté a **k.** se provádělo v místnosti teplé. Je-li však dřevo příliš horké a klih řídký, nutno déle natírati, až klih se chytí a zhoustne, je-li naproti tomu klih hustý, nevnikne do dřeva a nedrží, i když je toto silně nahřáté. U tvrdých dřev nutno kliženou plochu, je-li ostrá, rýhovati jemným zobákem; také jest třeba někdy zvětšiti plochu ke sklížení určenou zubatě, aby se docílilo větší spojitosti a trvanlivosti. Přidání malého množství lihu zvyšuje lepivost a vysýchavost klihu i jeho vodovzdornost (podobně i přidání dvojchromanu draselného). — 2. Spojování dřeva s kovovými vložkami daří se lépe, natírají-li se vložky dříve cibulí a trochu cibulové šťávy přidá do klihu. — 3. Spojování dřeva s perleťovými vložkami vyžaduje, aby se do klihu přidalo trochu sádry. — 4. Spojování kůže se železem

(lepí se na př. řemeny na železo) vyžaduje, aby železo bylo silně zahřáté a do klihu se přidalo trochu octa a dvojchromanu draselného. — 5. Kližení přetržených řemenů místo spravování přezkami, spojkami, sešíváním je výhodnější; používá se klihu s přídavkem vyziny, 2—3 d. lihu a benátského terpentýnu. Nebo lepidlo: 1 d. terpentýnu a 1 d. sandaraku rozpustí se v 17 d. lihu, roztok se zahřeje do varu a spojí s roztokem stejných dílů klihu a vyziny ve vodě. Řídký roztok se procedí plátnem a za tepla ke kližení řemenů upotřebí. Řemeny takto spojené nerozkliží se ani v místnosti sebe vlhčí.

Kližky, kližnatá svalovina z podplecí hovězího, jíž se používá jako levnější suroviny na hovězí polévky a k přípravě guláše.

Kližnatost jest nemilá vlastnost, vyskytující se někdy u bramborů nebo semen obilných, také u hotových výrobků z nich (chleba). Kližnaté (lojovité) brambory jsou škrobem chudé, zato obsahují více látek dusíkatých; vařením zůstávají tuhé, nedosti kypré, na řezu sklovité, matně lesklé, také se obtížně tráví. Příčiny **k**-i bramborů jsou různé (počasí, sorta, hnojení atd.). Zužitkovati možno kližnaté brambory nejspíše vařením v páře nebo pečením, vždy jen ve slupce, aby mnoho ve styk s vodou nepřišly. Také brambory, které delší dobu po uvaření ležeti zůstaly, zkližnatí, t. j. škrob jejich v mazovitou hmotu se promění, což zejména bývá nápadné, když se takové brambory nevhodně ohřejí. Takových bramborů lze užíti jen přepečením s přísadou omastku nebo zužitkováním strouhanky z nich k jiným účelům, kde opětnému převaření s různými přísadami jsou podrobeny. Kližnatý ječmen, na průřezu skelným leskem význačný, nehodí se k sladování, ale hodí se na kroupy nebo za krmivo. Také pšenice bývá kližnatá s větším obsahem látek dusíkatých. Kližnatá vrstva v pečeném chlebu zove se brousek (viz Chléb).

Klk je vločkovitá nebo vláknitá sraženina látek ústrojných. Na př. bílek rozpuštěný v tekutině varem sráží se v podobě **k**-ů, které vyplynou na povrch a bez cezení mohou odpěňovačkou býti sebrány. Krev tekutá nebo míza šťav tělesných, jakmile přestává prouditi, sráží se v **k**-y, což má praktickou důležitost potud, že **k**-em může se ucpati otevřená rána a zastaviti krvácení; poněvadž takový **k.** složen je z bílých i červených krvinek a vlákniny, může přispěti svým přetvořením i k zacelení rány (viz Hojení a Jízva).

Klky střevní, jemné válcovité výběžky sliznice střevní, které zvětšují povrch sliznic, aby tak ze zažitiny větší množství živin se vstřebalo a do oběhu šťav tělesných míznicemi a mízovodem uvedlo.

Kloaka: 1. Stoka domovní (viz Stoka). — 2. Společné vyústění konečníku, močové roury a ústrojů pohlavních, jak to normálně nalézáme u ptáků, kde **k**-kou také vystupuje vejce; abnormálně vyskytuje se i u člověka jako vada vrozená.

Klobása jest usekaná masitá míšenina (prýt) ve střevě pečená, někdy také mírně uzená. Podstatou míšeniny je zpravidla maso vepřové, nejlépe hřbetní, jen u bílých francouzských klobás maso telecí. Maso odžilkované a jemně usekané se smíchá se slaninou (na $\frac{1}{2}$—1 kg masa 250 až 375 g slaniny) syrovou, koření se solí, pepřem, citronovou korou, také kmínem a propracuje se s vínem, bledým pivem nebo smetanou. Jindy se také přidává koriandr a květ, má-li se uditi, i špetka ledku (do frankfurtské), nebo usekaných v madeirském víně dušených lanýžů, do francouzských klobás kromě slaniny i ledvinový lůj hovězí (na 2 kg telecího 250 g loje a 125 g slaniny), houska (sušená, tlučená) a vejce (2 vejce, 2 žloutky). Prýt takový cpe se do dobře vyvodovaných střívek vepřových a skopových. Pečení vyžaduje zvláštní péče nebo děje se také různými způsoby. Před pečením klade se **k.** na 10—15 min. do svěží vody, pak se osuší, obalí moukou, v kotouči peče $\frac{1}{4}$ hod. (aby se příliš nespekla) na másle; nesmí se však do ní píchati, aby neztratila mnoho šťávy. Také se **k**-sy pekou (trvá to déle, až $\frac{1}{2}$ hod.) obalované těstem (**k.** balená) z utřeného másla (60 g), žloutků (3) a mouky, nebo z $\frac{1}{2}$ kg mouky, $\frac{1}{4}$ l bílého vína, 2 vajec a $\frac{1}{2}$ lžíce soli. Kromě pečení se **k.** někdy také v pivě (ne hořkém) dusí. I způsob další úpravy je různý. Pečená **k.** tvoří dobrou přílohu k bramborové kaši, mladé zelenině, hrášku, také se podává se zelím a bramborou, salátem hlávkovým nebo okurkovým a p. Také se ještě s některými omáčkami upravuje, na př. s hořčičnou nebo vinnou, v nichž se na kousky rozkrájená prohřeje nebo na kousky rozkrájená a ze střívek vybalená posype se nakrájenými lanýži a žampiony a chvíli provařuje ve směsi stejných dílů silné polévky a vína šampaňského, nebo vaří 6—8 min. v polévce s vínem (červeným nebo šampaňským) a s přísadou housky na másle osmažené a žampionů se šalotkami na másle dušených. Výminečně se také prýt necpe do střívek, nýbrž jen v podobě válečků vkládá přímo do rozpáleného másla; ovšem s takovými klobásami musí se zacházeti opatrně, aby se nerozpadly. (Srovn. Cervelát.) — Prýt klobásový více nežli jiný podléhá rychlému rozkladu a tvoří se jed (viz Botulismus a Jed klobásový).

Klobása falešná dělá se z těsta, jež tvoří bramborová kaše a mouka, do něhož se vmíchají usekané zbytky masa s trochou soli, pepře, muškátu a usekaná petržel. Dělají se z toho válečky na způsob klobásy, které se obalí strouhanou houskou a usmaží.

Klobása hanácká dělá se hrubě nebo jemně sekaná z uzené šunky a špeku na kostky nakrájeného, nebo ze všelikých kousků masa také neuzeného, na hrubo usekaného a nadívá do větších střev a udí. Při úpravě musí se vařit aspoň hodinu.

Klobása moravská obsahuje na kostky nakrájené vepřové maso syrové, které osolené a nakmínované 3—4 dny ve studenu leželo, pak se vlažnou vodou rozmíchané nadívá do vepřových střev; zašpýlované **k**-sy udí se v párcích 1—2 dny. Před požitím musí se vařiti aspoň 20 minut.

Klobouček jest staniolový nebo plechový obal, kterým se chrání zátka láhve. K-čky takové jsou v obchodě pohotové a vyžaduje jen těsné jejich upevnění na hrdlu láhve jistých opatření. Nejjednodušeji se to pořídí tak, že k. na láhvi nasazený ovine se motouzem a tažením obou konců se přitáhne. Kde se to častěji provádí, kde si na příklad sami stáčíme do lahví víno v soudku koupené a pod., vyplatí se pořídíti si malý kloboučkovací strojek, kde jednoduchým stisknutím k. se upevní. K-čků upotřebených, byly-li opatrně s lahví sňaty, lze upotřebiti ještě jednou, máme-li takový strojek, ani jinak netřeba jich odhazovati. Hodí se dětem za úhledné košíčky pro drobné cukrovinky na vánoční stromek, vloží-li se dovnitř obal z barevných kotoučků hedvábného papíru (asi tří na sebe složených), po straně roztřepených. K-čky se drátkem nebo nitkou zavěsí.

Kloboučnictví, živnost zabývající se výrobou klobouků plstěných, soukenných a p. (výroba klobouků slaměných je živnost svobodná, jiné ženské klobouky spadají v obor modistství, viz t.). Ač žena věnuje se spíše modistství, je i toto povolání pro ni přístupné. Učební doba 3—4 roky. Návštěva kloboučnické školy v Praze a cvičné dílny.

Klobouk, pokrývka hlavy proti dešti, zimě a úpalu slunečnímu se širší, oči stínící střechou, která hotoví se ze slámy, dřeva, listů, trávy, plsti, žíní, sukna, kůže, sametu, tylu, plyše a různých tkanin i pletiv, papíru atd. — Při volbě k-u rozhoduje jeho účel, tvar a barva. Podle účelu jednati se může o k. c e s t o v n í, l o v e c k ý, s k a u t s k ý, s p o r t o v n í, s a l o n n í, v y c h á z k o v ý. O barvě rozhoduje jednak barva pleti a vlasu, jednak barva oděvu. Č e r n ý k., který se hodí k pleti snědé i červené, zvyšuje bledost obličeje, jíž oživuje k. barvy sytě



Obr. 517. Teplota pod kloboukem slaměným 26·5° C, pod cylindrem 32° C.

h n ě d é (havana, sudan, moka) i s nádechem do červena, oranžova nebo do bronzové žluti; někdy i světlejší hněď žemlová, písková, světle čokoládová se osvědčí. Zdravé, růžové pleti svědčí k. šedý a rezedově olivový v různých odstínech, dokonce i zelený nebo živě zelenou stuhou zdobený, ač tento, oblíbený u lesníků, není zrovna vrcholem vkusu. Pokud se týká poměru k barvě oděvu, nutno vždy voliti k. barvy souladné, byť i odlišné, na př. k modrému oděvu sluší k. šedý ať již v tónu tuhy nebo ocele, k tmavomodrému hodí se k. černý nebo i tmavozelený, k hnědému hnědý v různých odstínech, zato však oděv světlý neharmonuje s k-em barvy černé, tmavohnědé nebo zelené, ale snáší se dobře s bílým slaměným nebo k-em jemně odstíněné pastelové barvy; k neurčitým tónům oděvu, jež odstiňují barvu olivovou, hrachovou a p., hodí se k-y světle šedé, rezedové a p., k temně šedému oděvu k. v různých tmavošedých odstínech; nevolíme-li k čer-



Obr. 518. Teplota pod kloboukem tvrdým plstěným s podšívkou 33·5° C, pod soukennou čepicí 34·5° C.

nému oděvu přímo černý k., můžeme voliti tmavošedý. — Co do t v a r u vyhýbáme se všem nápadným, výstředním formám, hlavně takovým, které nesplývají v jeden úměrný celek s hlavou i celou postavou, jež postavu činí groteskní. Velké a široké k-y nesluší postavám malým, k malé hlavě nehodí se velký a k velké hlavě malý k. — O š e t ř e n í a u l o ž e n í k-u vyžaduje zvláštní péče. Zmokne-li k., budiž volně zavěšen, aby mohl osáknouti a podržel svůj tvar; nepodržel-li tvaru, třeba záhy, pokud to tvar a látka připouštějí, přistoupiti za vlhka k přežehlení. Zaprášený



Obr. 519. Teplota pod kloboukem panama 25·5° C, pod lehkým plstěným 30° C.

k. nemá se nikdy ukládati v prachu, nýbrž vždy čistě vycíděný, neboť pozdější cídění činí vždy obtíže. Choulostivější k-y zvláště toho vyžadují a mají vždy býti ihned uloženy na určité, dobře kryté místo (do krabic, zásuvek); tu jest podle povahy k-u užíti kartáče sametového, plyšového nebo hadříku flanelového. Na místo ukládá se k. nejlépe na podstavci a svrchu se kryje lehkým šatem. Po stránce zdravotní nemá býti k. vzduchu a páře neprostupný, aby jednak vzduch mohl k půdě vlasové, jednak výpar kůže aby měl volný

průchod. Proto má se uzpůsobiti jak době roční, tak i hustotě vlasů, neboť nepřiměřený k. způsobuje snadno přehřátí půdy vlasové, podporuje choroby a vypadávání vlasů. (obr. 517. až 519.) Hustší a těžší k-y opatřují se proto ventilačními otvory, v létě nosí se lehké (také chození bez k-u v stínu je zdravé) a jen v zimě těžší, nikdy však takové, které tlačí, neboť tím vzniká snadno závrať, rovněž ne takové, které jednostranně obtěžují hlavu, jak tomu bývá u k-ů ženských, ozdobami přetížených. Nepřiměřeně malé k. ženské, nechrání-li hlavu vydatnější vrstva vlasů, snadno zaviňují úpal, jinak však nechrání dostatečně nikdy před deštěm a prachem. Po stránce slušnosti platí jednoduchý, čistý úpravný k. i u žen za známku ušlechtilejšího vkusu nežli nákladně vypravený a ozdobami přetížený; druhdy jisté tvary k-ů byly příznakem i určitého smýšlení politického nebo příznakem jistého směru činnosti (na př. umělecké), což dnešní kosmopolitisující doba většinou srovnala, nicméně i přes to k. nedbalých a nevkusných forem vzbuzuje úsudek o nespořádanosti duševní, často zcela případný. Třeba pamatovati, že k. svou měrou přispívá k docelení charakteru hlavy, která v první řadě představuje člověka.

Klobouk batistový, na drátěné kostře montovaný, ztužuje se zředěným roztokem boraxu, jímž se na spodní straně natře.

Klobouk dřevěný robí se ze dřeva lipového, topolového, smrkového, cypřišového, vrbového a p., která se připravují pod tlakem páry, takže možno je řezati na tenké a libovolně úzké proužky, které se máčejí do dextrinu a arechového škrobu a rozmanitě barví a uměle splétají. Barvy tyto však často snadno pouštějí, trpí prachem, který se nedá s takových pletiv odstraniti; často nevystačí takový klobouk ani na jedno období, pro které byl koupen, a opraviti, přečistiti, přešíti jej nelze.

Klobouk háčkovaný, původně jen sportovní, nosí se výhodně i na cesty nebo platí za přechodný klobouk sezonní. Má výhodu, že se dá v barvě velice souladně upraviti k oděvu a pleti, protože volba vlny poskytuje široké pole. Doporučuje se vlna nepříliš silná, která se často volí ve dvou od lišných barvách. Tvary sportovní a cestovní (obr. 520.) dělají se bez drátové formy, aby se mohly složiti do kapsy. Pro k-y vycházkové béře se za základ tvar drátěný nebo organtýnový (ztužený), také starý pevný klobouk, na němž se práce stále zkouší. Tak zvané přechodní klobouky háčkují se z 1— 1 ½ cm širokých barevných hedvábných stužek z látkových proužků, jiné z lesklé příze s barevným lýkem a protahované a podobně. Klobouky, které se nosí i v létě, hotoví se pouze z lýka, barevného i přírodního. Klobouky z příze nebo stužek vyžadují linonové formy, lýkové pouze skrytě všitého drátku na okraji střechy a vnitřku hlavy. Použije-li se lýka, je záhodno háčkovati z vlhkého, protože je vláčné a podajné. Barvené je obyčejně už vláčné dosti, takže není třeba vlhčení. Dobré vzory s návodem přinesl Šť. D. v roč. XVIII.; jen tvar uzpůsobuje se módě.



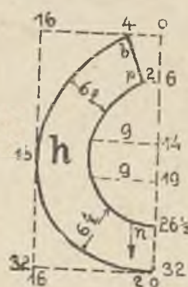
Obr. 520. Klobouk háčkovaný.

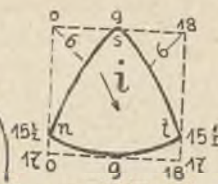
Klobouk hedvábný jest výrobek zpravidla pro jedinou sezónu, který vyžaduje jen, aby po každém upotřebení byl měkkým oprašovačem očištěn. Šije se na formu a zdobí vázankou, třásněmi, nabíráním, péry a p.

Klobouk chlapecký ze zbytku látky (pro léto lehčí, pro zimu těžší s podšívkou) nebo staršího oděvu možno ušíti doma dle střihu (obr. 521.), jenž se upraví dle míry hlavy. Díly (střih b) se sešijí, švy se rozžehlí a rozžehlené kraje těsně vedle švu ještě nastehují. Podšívka, pořizuje-li se, ještě před spojením zhlaví se střechou se nastehuje. Jak vnitřní pohled (obr. 523.) ukazuje, našity jsou přes tyto švy křížem krycí, 1 ½ cm široké proužky (mohou to býti tkalouny barevné nebo zbytky stužek, proužky látky a p.). Celá podšívka se svrškem se prostehuje od špičky dolů ve vsazených půlcentimetrových vzdálenostech. Je dobře si toto paprskovité prostehování dříve na látku nakresliti křídou, která se po provedení práce vykartáčuje. Pro střechu dle střihu *a*) střihnou se dva stejné díly, kteréž i pro léto složeny jsou ze svršku a podšívky. Oba díly se rozžehleným švem a pak podšívka se svrškem spojí a v půlcentimetrových vzdálenostech dokola prostehuje. Neškodí, když se mezi podšívku a svršek dá ztužovací vložka, ale nutné to není. Kraj se však na okolku přeloží a zaobroubí. Zhlaví (dýnko) ztuží se v dolním okraji asi 3 cm širokým, naklíženým proužkem lněného plátna hrubého, které se pak ochrannou vložkou



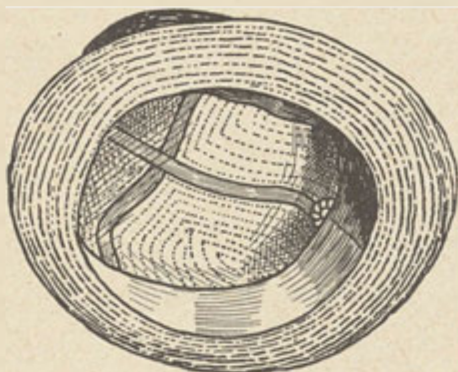
Obr. 521. Klobouk pro větší hochy. Pohled celkový.





Obr. 522. Střih na klobouk.

koženou, z nouze i voskovým plátnem nebo napodobenou koží nahrazenou, zakryje. Nato se zhlaví se střechou sešije a naznačený proužek kůže či plátna dovnitř všije, při čemž se šije na dolním okraji zhlaví jen jednou, t. j. jak vnitřní vložka, tak i stuha na vrch určená se přišívají najednou se sešíváním zhlaví se stře-



Obr. 523. Klobouk pro větší hochy. Pohled dovnitř.

chou. Aby to šlo snadno, tedy se stuha na zhlaví upevní dříve a horním krajem přistehuje.

Klobouk kožený, jenž stal se v novější době součástí dámské toalety, je **k.** velmi trvanlivý již také proto, že mu déšť neškodí; závadou je jen jeho neprodyšnost, čemuž se odpomáhá větracími otvory, které ve vrcholu nebo na straně jsou ozdobně seskupeny a provedeny.

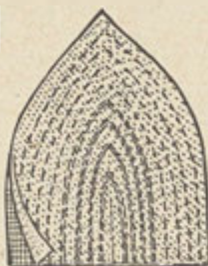
Klobouk manilový (ze slámy manilové, rýžové) je velmi trvanlivý a dobře i lehce se čistí i přeformuje. Čistí se velmi spolehlivě roztokem šťavelanu draselného ve vodě, když byl dobře z prachu vykartáčován, propláchne se pak v čisté vodě a ponoří do slabého roztoku arabské gumy i suší v průvanu (ne na výsluní nebo u plotny). Za vlhka se zformuje: rovná střecha se zatíží, ohrnutá se obváže motouzem, zhlaví se narazí na dřevěnou formu, hrnek a pod.

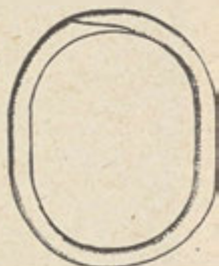
Klobouk mužský (obr. 524.) plstěný, soukenný a p. vyhledáváme u kloboučníka, praktický pro běžnou potřebu na př. na cesty, na vycházky do polí a lesa, za dohledem, do každého



Obr. 524. Domácně šitý mužský klobouk, jehož tvar si každý dle svého vkusu upraví.

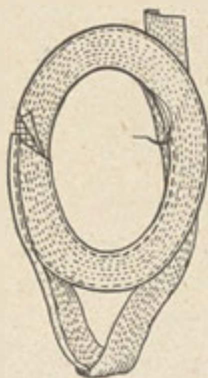
nepříznivého počasí atd., tak aby se i forma jeho měnit mohla, aby se mohl vstrčit i do kapsy, pořídí se výhodně po domácku ze zbytků oděvních. Hlava klobouku skládá se ze 4 dílů (obr. 525.), střecha z jednoho (obr. 526.). Nej-

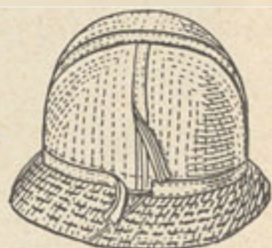




Obr. 525. Prošitý díl zhlaví. Obr. 526. Forma na střechu.

prve přistřihnou se díly hlavové a to každý díl jednou z neškrobeného plátna, jednou z podšívky a jednou z vrchní látky. Tyto tři díly se našpendlí přesně na sebe, prostehují tak, jak mají býti potom prošity (obr. 527.).





Obr. 527. Pošívání střechy. Obr. 528. Sešití klobouku.

Při prošívání počíná se na zevním okraji každého dílu a šije podél prostehování v řadách asi $3/4$ cm od sebe vzdálených, až ke středu. Všecky takto prošité díly sešijí se k sobě a postupuje se jako u klobouku chlapeckého. Střecha střihne se z měkkého plátna dle střihu obr. 525. a z vrchní látky dva šikmé pruhy. Jeden pruh, určený pro stranu vrchní, střihne se bez přídavku ševního, druhý pro spodní stranu střihne se o $1\frac{1}{2}$ cm na založení větší. Potahování střechy děje se takto: nejprve se pruh střižený bez přídavku na šev, určený pro vrchní stranu, na jedné straně silně vytáhne a okraj našpendlí podél základního tvaru střechy, pak našije dle vyobr. Druhý podélný okraj téhož pruhu se nastehuje k vnitřnímu okraji střechy, při čemž jej nutno poněkud nadržeti. Toto nakrčení se při pozdějším žehlení ztratí. Spodní strana zhotoví se podobně. Také zde se vytáhne jeden podélný okraj, nastehuje a přišije na střechu tak, že vrchní stranu přečnívá, viz vyobr. 527. Druhý okraj

se nastehuje na vnitřní okraj tvaru. Střecha i hlava se nyní přes vlhký šat dobře vyžehlí, neboť nesmí býti dobrý tvar ani vytažený ani zkřivený. Potom se hlava našije na střechu, šev začistí (obr. 528.). Na lícní stranu našije se 3 cm široký pruh látkový, zakončený na levé straně malou vázankou téže šíře. **K.** takový může býti opatřen i kapsičkami ve stuze (obr. 529.).



Obr. 529. Klobouk s kapsičkami. Stuha několika rovnými stehy se promění v řadu kapsiček pro jízdenky, legitimace, udice na ryby a p.

Klobouk panama je **k.** slaměný, také čilský nebo dle vývozního místa guajaquilský zvaný, velmi trvanlivý výrobek z rozštípnuté listové tkáně palmy *Carludovicia palmata* spletený. Snese každé složení, zmuchlání i vyčištění.

Klobouk papírový v pravdě není z papíru, nýbrž z lisované slámy. Je velmi lehký, ale deště nesnese.

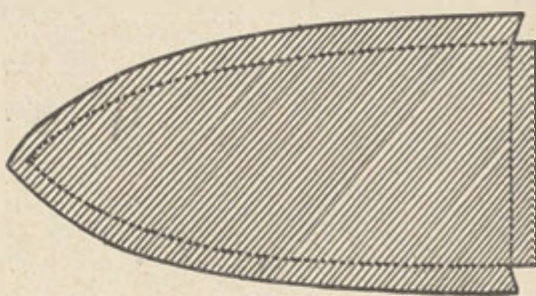
Klobouk plátěný je lehký letní **k.**, jejž snadno lze pořiditi po domácku. Postup podává **k.** s k a u t s k ý. **K.** p r a c í pro děti pořizuje se obyčejně z piku bílého nebo barevného; střecha a dýnko jsou spojeny na knoflíčky (stiskací), aby se mohly odděliti a pro sebe vyprati. Dosti nevkusné jsou **k**-y z plátna voskovaného, které mají sice přednost nepromokavosti, ale také vadu neprodyšnosti a přílišné výhřevnosti.

Klobouk plstěný je z lisované plsti (viz t.), různě barvené a libovolně formované jak pro potřebu mužů, tak i pro potřebu žen, hochů i děvčat. Přelisování jeho, když zastaral, na jiný tvar se zpravidla nevyplatí. Pokud však nevyšel z módy, může býti vyčištěn, přebarven a vyžehlen. Částečně to svěříme kloboučníkovi, někdy však i po domácku si lze vypomoci: B í l ý **k. p.** i vůbec světlý, má-li býti vyčištěn, musí býti dříve dobře vykartáčován; není-li příliš špinavý, postačí tříti jej flanelovým hadříkem, máčeným do vlažné vody s trochou čpavku (také může býti 5 d. čpavku, 5 d. lihu a $1^1/_4$ d. kuchyňské soli), pak vytírati čistým lněným plátnem do sucha a hladce vykartáčovati. Podšívková kůže nemusí se při tom odpárati a vyčistí se houbou a čpavkovou vodou (1 díl čpavku na 10 d. vody) zcela dobře; je-li však velmi špinavý, nutno jej vydatněji práti čpavkovou vodou a obrousiti díl za dílem buď jemným pískovým papírem nebo pemzou. Nebo pořídíme těsto z talku nebo křídy a vody a tím celý **k.** potřeme; je-li snad silně zažloutlý, přidá se do těsta kysličník vodičitý, několik kapek čpavku a mořidla; také se může (zvlášť pro čistě bílé klobouky) pořiditi těsto ze zinečné běloby a lihu. Toto těsto se nechá na **k**-u uschnouti, pak se oklepe a okartáčuje, v nutném případě se může ještě otírati benzinem. — Č e r n ý **k. p.** vyčistí se směsí 1 d. čpavku, 2 d. vody a 1 d. silného lihu (možno i přidati 1 d. éteru a 1 d. terpentýnového oleje); kdyby někde usazená vrstva prachu a potu nechtěla povoliti, použije se ještě čistého lihu. Suchým suknem tře se pak po vlasu, v chladnu usuší a dle potřeby přižehlí. Komu se hlava mnoho potí, ochrání klobouk, vloží-li mezi kůži podšívky a plsť dvojitě složený pruh ssavého papíru. — S t a r ý **k. p.** možno užíti na vložky do obuvi, na domácí střevíce, na podložky pod nádoby, pod plastiky, stojící na hlazených plochách, pod nohy šicích strojů, židlí, na kloboučky pro loutky a p. K tomu účelu se **k.** položí na několik hodin do mýdlové vody (je-li tvar vysoký, nutno jej rozstřihnouti), aby se dal vyrovnati do úplné plochy, která se zdokonalí lisováním mezi hladkými prkénky a v chladnu usuší.

Klobouk plyšový, velourový, jenž nastoupil částečně na místo starého kastoru (**k**-u bobrového), vyžaduje stejného ošetření jako plyš nebo velour (viz t.) vůbec. Zmokne-li, musí býti v mírném teple vysušen na napjaté šňůře pověšen otvorem vzhůru, aby uschl beze všeho dotýkání, které způsobuje vmačknutí vlasu, jež obtížně se odstraní. Teprve dobře uschlý se měkkým kartáčem okartáčuje.

Klobouk sametový, šitý na formu, rád nabývá nepěkné šedivé barvy, ať již je černý nebo hnědý. Barvu lze osvěžiti, ponoří-li se kousek černého sametu do petroleje, vymačká dobře a klobouk se jím důkladně vytírá. Pak se klobouk tak dlouho na vzduchu suší, až všechna vlhkost a zápach zmizí. Se zmoklým zachází se jako s plyšem (viz t.).

Klobouk skautský pořizuje se z plátna, nejlépe plachtového. Šestkrát vystřihne se díl



Obr. 530. Šestina zhlaví klobouku.

zhlaví (obr. 530.). Těchto šest dílců se na obloukovitých okrajích podle tečkovaných čar spojí a sešije. Pak vystřihne se střecha dle obr. 531., avšak značně širší (v délce 30 cm) a přišije na okraje zhlaví a ohne se na jedné straně vzhůru, kde se na ni připevní barevná kokarda. Dva řemínky na přezku se všijí dovnitř. Není-li možno **k. s.** vyprati, vyčistí se dobře kašičkou z benzinu a mořské pěny.

Klobouk slaměný bílý (srovn. K l o b o u k y s l a m ě n é) může se vyprati měkkým kartáč-

kem a horkou mýdlovou vodou nebo v roztoku 2 d. sody a 1 d. čpavku na 100 d. vody. Po vyprání se důkladně propláchne, natře roztokem kyseliny šťavelové a po opětném opláchnutí vystaví účinkům kyseliny siřičité (v uzavřené bedně zapálí se k němu trochu roztlučené



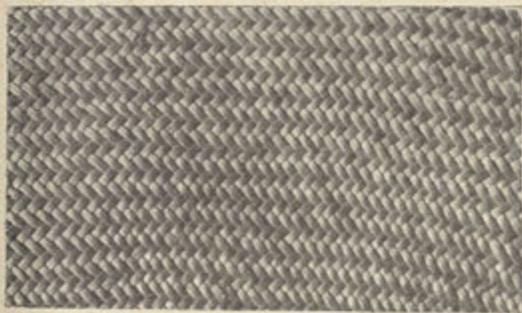
Obr. 531. Klobouk skautský hotový.

síry). Nebo se bělí tak, že se položí na delší dobu do 3% roztoku bisulfitu sodného a nedostačuje-li to, ještě přes noc do roztoku kysličníku vodičitého stejným množstvím vody zředěného s přísadou čpavku nebo magnesie až do neutrální reakce. Důkladné propláchnutí je nutné. Hrubší pletivo možno vyběliti také roztokem chlorové sody 2° Bé nebo, nejedná-li se o pouhé vyčištění pletiva, nýbrž o další upotřebení starého k-u po vyčištění, možno si s čištěním k-ů slaměných počínati i jinak. K. takový, je-li bílý, vyčisťme nejprve kartáčem z prachu, načež jej položme na čistý stůl. Namočme jemný flanelový hadřík do teplé vody a třeme mýdlem benátským čili marseilským k., až je úplně čistý. Potom máchejme jím v čisté vodě semo tamo, aby se opláchl. Rozpusťme pak 15 g sirnatanu sodného v 10 l vody, vložme do roztoku toho k. a po nějakém čase důkladně jej vymáchejme, suchým bílým šátkem osušme a žehleme posléze za vlhka, podloživše pod něj jemný bílý papír. Vláčný zůstane k., přidá-li se k mýdlové vodě na lžičku uhličitanu draselného (potaše). Velmi dobře čistí se také těmito dvěma roztoky: 1. 10 g síranu sodného, 5 g glycerinu, 10 g lihu a 75 g destilované vody; 2. 2 g kyseliny citronové, 90 g destilované vody a 10 g lihu. Natírejme nejdříve k. hadříkem, smočeným v prvním roztoku tak, aby veškeré jeho části byly dobře natřeny. Pak pověsme jej na 24 hodiny do sklepa, potom natřeme druhým roztokem, nechme jej 24 hodiny viseti neb ležeti, a konečně jej teplou žehličkou vyžehleme. Také je dobře tříti k. hadříkem, namočeným do roztoku šťavelanu draselného, pak usušiti a mýti houbou, namočenou do 5% roztoku kyseliny citronové, posléze propláchnouti čistou vodou a usušiti. K-y bílé, jež na slunci zbrunátněly a deštěm utrpěly, vykartáčujeme nejprve za sucha z prachu, vytřeme je kartáčem a citronovou šťavou, necháme přes noc ve tmě a třeme pak sirným práškem nebo vysíříme je v dýmu kyseliny siřičité. Nebo se klobouk omyje mydlinkami, pak potře 2% roztokem manganistanu draselného ve vodě a nechá zhnědnouti, načež se potře kyselinou siřičitou, až zbělí. Důkladně se opláchne. Je-li však k. propocen, promaštěn, třeba dříve odpárati podšívku a výzdobu a mastné skvrny vycíditi benzinem nebo čpavkem, nežli se k čištění citronovou šťavou (pro panamské klobouky obyčejně postačitelnou) přikročí. Také slabé bílení chlorové se osvědčuje, ale třeba dříve k. vařiti v sodovém roztoku, aby se odstranil lak, barvivo a pryskyřičné látky; přidá-li se sodě trochu mazlavého mýdla a salmiaku, odstraní se zároveň i mastné skvrny. K. vkládá se do této vody teprve, když se vaří. Po 2 až 3hodinném vaření, při němž k. musí býti stále potopen, nechá se k. ve vodě pozvolna vychladnouti, pak se vyndá, nechá osáknouti, ale vlhký ještě vloží se do chlorové lázně (slabého javellského louhu), načež se důkladně v čisté vodě vymáchá a pak žehlí. Má-li se pletiva ze starého k-u upotřebiti na nový, tedy teprve po vyčištění a usušení se opatrně rozpáře a máme pak pletivo v metrových pruzích, v jakých se také kupuje. — Má-li se k. s. obarviti, pokračuje se po vyčištění dle metod v I. díle uvedeným. (Viz Barvení slámy, lýka a slaměných klobouků.)

Klobouk slaměný černý (vyčištěný) možno osvěžiti v octových parách (na plotnu nebo žhavý plech se leje ocet a klobouk v parách obrací), nebo natřením vaselinou, dříve rozhřátou nebo čistým tabulovým olejem. Vyžaduje-li takový klobouk po vyprání ztužení, lze toho docíliti odvarem lněného semínka, řídkou arabskou gumou nebo želatinou, anebo lakem ze 30 dílů mastixu, 10 d. šelaku, 10 d. elemi a 130 d. lihu 96%ního. Aby lak byl dosti vláčný a sláma nezkřehla a se nelámala, přidá se mu trochu ricinového nebo terpentýnového oleje. Viz Laky na slámu.

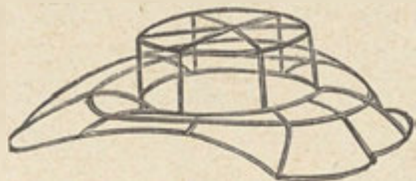
Klobouky slaměné robí se z pletiva, jež složeno je ze slámy pšeničné nebo žitné, také rýžové neb tkáně palmové; pletivo se někdy mísí i se žíněmi, lýkem a p. látkami. (Viz Pletiva a Žíně.) Nejjemnější výrobky toho druhu jsou k-y florentinské (toskánské), po nichž následují lombardské, benátské, švýcarské, belgické, anglické (zvláště barevné). Kromě toho dovážejí se k-y panamské, (viz t.) manilové (viz t.), filipinské, nejnověji i madagaskarské. Pro k-y filipinské poskytuje vlákno palma buzi (*Corypha elata*) a bambus trnitý (*Bambusa blumeana*), pandan (*Pandanus sabotan*), rotang (*Calamus mollis*) a popínavá kapraď *Lygodium circinnatum*); nejvíce se vyrábí klobouků bambusových. Výroba je průmyslem domáckým. Mnohý palmový klobouk vyžaduje práce tří měsíců

a platí se za něj na místě 25 fr., kdežto klobouky z rotangu (obr. 532.) stojí na místě kus 100 až 2500 fr. Klobouky z kapradě jsou nejvzácnější a nejdražší, jsou to jediné, které mají přirozenou černou barvu. Také se však robí klobouky z vláken známé *luffy* a z vnitřního



Obr. 532. Pletivo klobouku z rotangu, 4krát zvětš.

lýka dýní (*Lagenaria*); na Filipiny přesazena také americká palma *Carludovica* a napodobují se tam klobouky panamské, které jsou u nás v obchodě značně levnější nežli pravé, ač se jim téměř vyrovnávají. Klobouky madagaskarské jsou robeny z vláken rostliny



Obr. 533. Hotová drátěná kostra ženského klobouku do určité formy zohýbaná.

ahibano; nověji i z rostliny *tsindrodroto*, jsou velice trvanlivé a jemné, dokonale podajné pro všechny módní tvary dámské. Na evropských trzích také tyto klobouky vydatně konkurují americkému zboží, za něž žádány často přemrštěné ceny. Sláma evropská dováží se

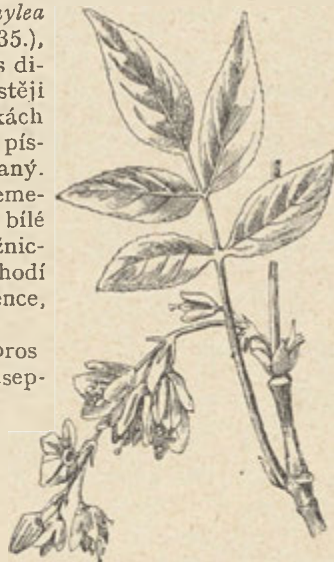


Obr. 534. Drátěná kostra obšitá žíněným pletivem.

k nám z jihu a zpracuje se ve velkém v Rudohoří a v Praze. Dováží se t. zv. pedal, pak benátské pletivo a polohotové klobouky florentské, kdežto dle módních modelů pracují modistky **k**-y v malém. I v domácnosti lze **k.** z některého pletiva pořiditi. Pro hustá krycí pletiva, která se nosívají bez kostry, je zapotřebí dřevěné formy, podle které se nejdříve šije dno spirálovitě do kotouče, pak obšívá válcovitě okolek a zvlášť zase spirálovitě střecha, která se k svršku buď přímo připojí nebo zvlášť přišije. **K.** takový se také na dřevěné formě žehlí. Podkladem **k**-ů hlavně ženských z řídkých a jemných pletiv a tkanin je drátěná kostra (obr. 533.), někdy jen ze dvou kruhů složená, z nichž jeden tvoří okraj střechy, druhý pak okraj zhlaví, jindy však kruh zhlaví jest spojen také s kruhem dna a tento i křížovitě bývá přepjat drátem. Kostru takovou (drátěnou formu) možno v obchodě koupiti a snadno i napodobiti. Možno ji pak pošíti tylem, sametem, hedvábím, žíněným nebo slaměným dřevěným nebo lýkovým nebo fantastickým pletivem (obr. 534.), kteréž v obchodě lze koupiti. Také lze použíti slámy nebo pletiva ze staršího klobouku. S pošíváním tvaru **k**-u počínáme si tak jako při dřevěném modelu ze středu dna, při čemž vždy střižná (rovná) hrana pruhu obrací se dovnitř a podkládá pod zejkovitou hranu vnější. Levá ruka pletivo lehce přidržuje, pravá šije předním stehem stále do spirály dno celé, pak i postranní výšku a teprv když je to hotovo, připevní se dno ke střeše a přišije se stejným způsobem i střecha. Zbývá pak jen hotovou formu přizdobiti dle panujícího vkusu a vnitřek její opatřiti podšívkou z lehké bílé nebo černé hedvábné látky, mušelínu a pod. Výzdoba **k**-ů z tuhé slámy bývá zpravidla jednoduchá stuha, u ženských **k**-ů s agrafou, vázankou nebo jinou ozdobou, kdežto u **k**-ů z jiných pletiv a látek druží se výzdoba kyticemi, péry a pod., která nejen na střechu, ale i pod ni se upevňuje.

Klokan, velká skákavá vačice australská, jejíž kožišina se ve velkém počtu dováží a pod jménem valaby je známa; používá se na ženská boa, límce mužské, mužské kožichy buď přírodní nebo na černo barvená. Vydrží 2—3 roky.

Klokoč (*Staphylea pinnata L.*, obr. 535.), keř zřídka u nás divoce rostoucí, častěji ještě v zahrádkách pěstovaný a v písních připomínaný. Olejnatá jeho semena jsou jedlá a bílé dříví k soustružnickým pracím se hodí (klokočové růžence, křížky a p.).



Obr. 535. Klokoč (*Staphylea pinnata*).

Kloktadla, prostředky k antiseptickému vyplachování úst a hrtanu, také k léčení některých zánětlivých pochodů. Řada kloktadel dosud používaných vykazuje mnohé nepříjemné vady. Tak na př. roztoky octanů, mravenčanů a mléčnanů zemin leptají sliznice a při delším upotřebení velmi nepříjemně i hlubší

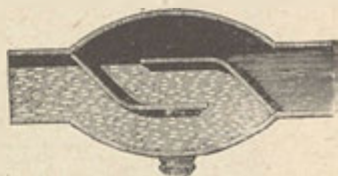
tkáň. Octan hlinitý způsobuje snadno i odvápnění zubů. Chlorečňan draselný je nebezpečný, protože polknut zejména u dětí vyvolává příznaky otravy. Manganistan draselný způsobuje ošklivé zhnědnutí zubů a při delším upotřebení otupuje chuť. Také kysličník vodičitý má své nepříjemné následky. Nejnověji v odb. čas. „Mediz. Klinik" sděluje A. Zucker, že čerstvý hydroxyd hlinitý má podobné účinky jako kyselé soli hliníkové, ale bez jejich vedlejších účinků leptavých a dráždivých; kromě toho má přednost, že díky svému alkoholickému charakteru rozpouští mucin, produkt hlenových žlaz, jenž na sliznici se zadržuje. Preparát, jenž na tom základě pode jménem „ulfornin" se zavádí, nemá tedy výše naznačených nepříjemných vlastností uvedených kloktadel a jako ústní a vyplachovací vodička rychle prý léčí zánětlivé stavy sliznice. Velmi účinné a neškodné kloktadlo je thé gargar, kteréž obsahuje althaen a malvu, drogy, jež rovněž rozrušují mucin; staré, dobře osvědčené kloktadlo lidové lékárny je odvar šalvěje (při zánětech v krku: 25 g šalvějového listí a $^1/_4$ l vařící vody nechá se stát 5—10 min., nálev se plátěným pytlíkem vylisuje a rozpustí se v něm 10 g boraxu; se šalvějí se spojuje také přeslička); zejména několik kapek silného odvaru s medem a několika kapkami mátového oleje do 1 l vody poskytuje kloktadlo pro denní potřebu. Také jsou v lékárnách pohotově šalvějové tabletky; dobrý prostředek, zejména jedná-li se o difterii, je flavicid, obsažený v pastilkách diphtosanu (0·1 g flavicidu do 500 g vody), dvou- až trojnásobně rozředěná vápenná voda, slabý roztok kamence, odvary různých bylin jako jahodníku, rozrazilu, černého bezu, heřmánku, divizny, rozmarýny, plicníku, pelyňku, mařinky, slezu, úročníku, nátržníku, podběle, fialky a p., jež se i rozmanitě spolu kombinují; také med o sobě rozpuštěný nebo s octem, víno nebo hořčice s octem a p.

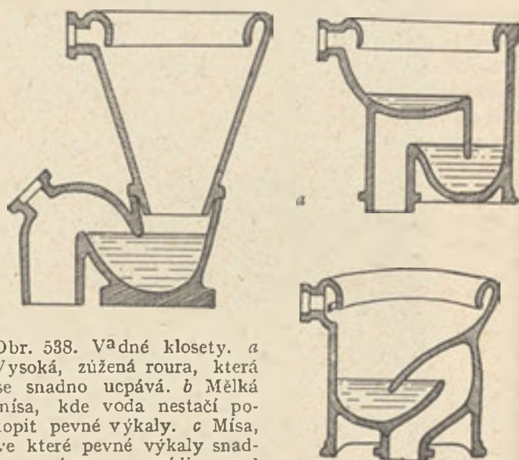
Kloktání, důležitý výkon pro desinfekci úst, hltanu, částečně i hrtanu, také pro oplachování roztoky zánět mírnícími, při zánětech mandlí a j. částí, roztoky mírně stahujícími a p. (viz Kloktadla). Spočívá v tom, že část tekutiny skloněním hlavy nazad mechanicky nechá se vniknouti do zadních částí dutiny ústní a zde se pak dechem protihnaným udržuje v kloktání, aby dále vniknouti nemohla, načež se zpět ústy vrátí. Dovednější může cvikem tak daleko to přivésti, že tekutinu dostane z dutiny nosohltanové do nosu a nosem ven. Nedovedný, jako na př. dítě, naproti tomu část tekutiny polkne, takže takový nesmí kloktati tekutinou, která by v útrobách jakkoli škodlivě působiti mohla. Nesmí se při tom zapomínati, že sliznice, jichž se k. dotýká, jsou ústroje, kterými tekutina i do větší hloubky proniká, z kteréž příčiny jako kloktadla (*gargarisma*) neradno používati látek, které proniknuvše sliznice mohly by v těle působiti jedovatě nebo sliznice leptaly a p.

Kloset jest jímka záchodová, zařízená na rychlé mechanické nebo desinfekční odstraňování výkalů, tedy zařízení po stránce zdravotní pro dům velmi důležité. Měla je již starodávná kulturní střediska v Malé Asii, odkudž je zdědili Řekové a Římané a po nich Maurové. Zato smutně to vypadalo (dílem ještě vypadá) v evr. Orientě a ani dnes nejsou nijak všeobecnou vymožeností našich měst venkovských. Rozeznáváme podle metody odstraňování odpadků: 1. K-y splachovací, jejichž jímka má dva otvory: jeden od vodovodu nebo nádržky vodní, jímž přivádí se voda, a druhý otevřený nebo záklopkou opatřený, pro odstraňování výkalů. Záklopka chrání před průvanem a vnikáním zápachů a otvírá se táhlem nebo pákou, která obyčejně bývá i ve spojení s vodní nádrží, takže jedním zatažením i vodovod se otevře a stejně i se zavře. To jsou k-y nejdokonalejší; záklopka nahrazuje se částečně u jiných rourou kolenovitou (obr. 536.). — Tam, kde není vodovodů, zřizují se k splachování vysoko nad k-em vodní nádržky (viz Automat), jež občasně doléváním se naplňují a které ovšem i s vodovodem se mohou přímo spojiti. Mnohé k-y mají zařízení vadné, jež způsobuje časté ucpání (obr. 538.), je proto záhodno při koupi k-u přihlédnouti k jeho správnému zařízení (obr. 539.). Odpadové roury, které



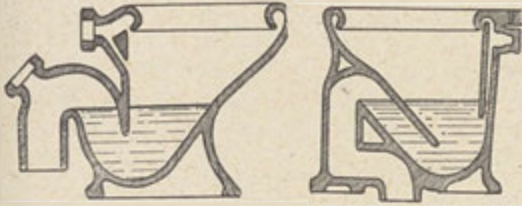
Obr. 536. Kloset splachovací se syfonem v kolenovité rouře.


Obr. 537. Syfon klosetový.



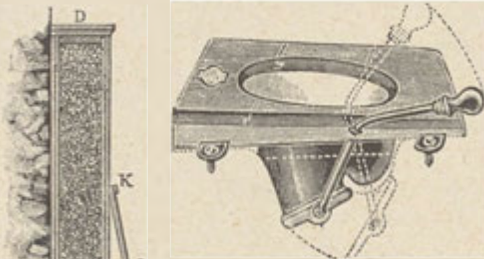
Obr. 538. Vadné klosety. *a* Vysoká, zúžená roura, která se snadno ucpává. *b* Mělká mísa, kde voda nestačí potopit pevné výkaly. *c* Mísa, ve které pevné výkaly snadno uváznou, není-li proud vody dost silný.

nemají záklopky, zařízeny jsou hygienicky jako syfony (obr. 537.) tím způsobem, že v koleně vždy část vody se zadrží a tím veliký převod nebo vnikání zápachu do k-u zabrání. —



Obr. 539. Správně zařízené klosety s hlubokou mísou a snadným vyplachováním, takže se neucpávají.

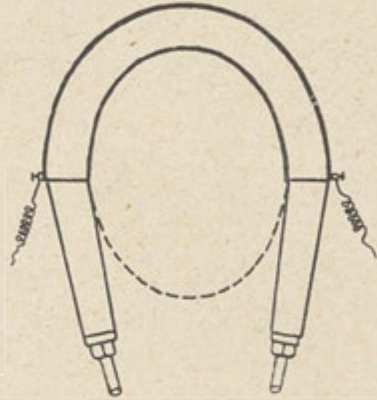
2. K-y suché, jichž odpadní roura je přímá, zařízeny jsou na prosté mechanické odstranění výkalů; opatřeny jsou záklopkou, těsně na gumový proužek přiléhající, kteráž hlavně



Obr. 540. Kloset suchý („Hygiea“).

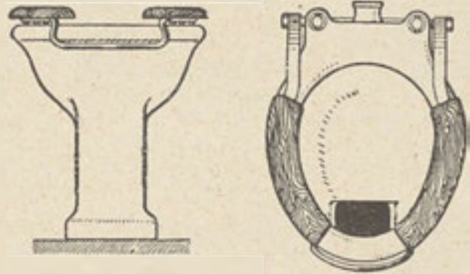
Obr. 541. Kloset rašelinový.

ochranu před průvanem a zápachem má za účel a dochází upotřebení tam, kde splachování vodou není možné nebo účelné. Takovým k-em je kameninový k. soustavy Hygiea (obr. 540.). — 3. K-y rašelinové (obr. 541.), zejména pro záchody venkovské velmi způsobilé. Jejich opěradlo kryje skříň, do níž nasype se rašelinová měl; tato je uzavřena válcem, kterýž se otevřením poklopu otáčí vzhůru, při tom nabírá potřebné množství rašeliny (viz t.); zároveň uvádí se v pohyb i míchadlo, které rašelinu nakypřuje; při uzavření poklopu rašelina výměty v jímce zasype. Rašelina je vysušuje a všechny zápachy zadržuje. Důležitou součástí k-u je také jeho sedadlo; kde nelze zabrániti tomu, aby k. navštěvovaly osoby cizí, čeleď atd., zůstává zdravotní závadou, mohou-li se tímto sedadlem přenésti cizopasníci, zárodky nakažlivých chorob a p. Nutno proto před použitím sedadlo utříti, obložiti papírem a p., nebo, kde to možno, sterilisovati elektrickým proudem; k tomu cíli je sedadlo opatřeno kovovým obložením (obr. 542.) a spojeno vedením s elektrickým proudem, který sedadlo rozpálí a zničí všechny mikroby. Ovšem nesmí se použíti sedadla, když je proud zapjat. Jednodušší je sedadlo „Erto“, které má jen dvě značně vyvýšené, dřevěné, postranní sedadlové části (obr. 543.)



Obr. 542. Sterilisované sedadlo klosetové.

na odklopném rámu, takže tělo nepřijde ve styk s přední a zadní částí klosetové mísy, která nejčastěji bývá znečištěna. Klosetové mísy znečišťují se přes pilné splachování. Má býti po ruce půlkulatá štětka; co by tato sama



Obr. 543. Hygienické klosetové sedadlo (Erto). Pohled zepředu a shora.

neodstranila, odloučí se směsí petroleje a mazavého mýdla.

Kloš, připínák, je dvoukřídlý hmyz, který po způsobu vší nebo roztočů cizopasí na zvířatech a je nezřídka silně obtěžuje. Na člověka nepřechází. Nejvíce jimi trpívají ovce, které si následkem způsobeného svědění rvou a kouší vlnu, a včely (obr. 544.), které tím velmi slábnou. — Vazbu knih rozhlodává, aby se dostal k tvrdému mazu, jenž je jeho potravou, k. knihový (obr. 545.), 1·5 mm velký, který



Obr. 544. Kloš včelí (*Braula coeca*) zvětš. (dole v přir. vel.).

také ničí špatně opatřované herbáře a sbírky hmyzu.

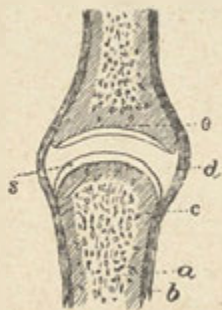
Klot viz G l o t.

Kloub jest pohyblivé spojení dvou kostí (v přeneseném smyslu také podobné spojení



Obr. 545. Kloš knihový, silně zvětšený.

dvou pevných ramen kovových, dřevěných a pod.), jež vzniká tím, že jedna kost má vypouklou zakulacenou hlavici, druhá pro ni vyhloubenou pušku (obr. 546.). Obě tyto části povlečeny jsou kloubní chrupavkou, která jednak zakřivení a přilehnutí obou ploch zdokonaluje, jednak pružnost spojení podporuje. Hladkost této chrupavky zvyšuje ještě maz kloubní, který vyměšuje zvláštní mazová blanka (synoviální). Obě kloubní tělesa (hlavice i puška) spojena jsou zevně kloubním pouzdrem, které k. neprodyšně uzavírá a je tak dlouhé i pružné, že se každému pohybu k-u uzpůsobuje, někdy pak je zesíleno ve vazy, které pohybu (překocení) k-u v některém směru brání.

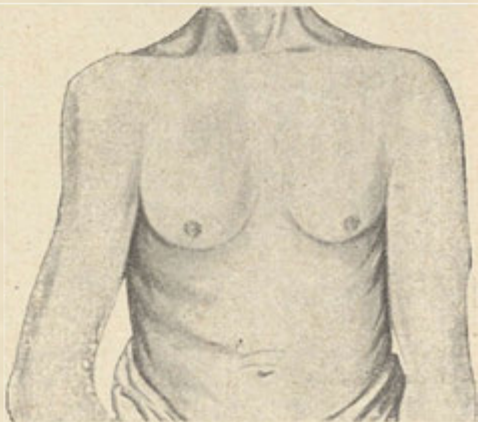


Obr. 546. Kloub v. schematickém průřezu; *a* kost, *b* okostice, *c* hlavice kloubu, *e* puška (jamka kloubu), *s* mazová (synoviální) blána.

Kloub podvrtnutý (*distorse*) je úraz dosti vážný, při němž kloubní plochy od sebe odskočí, nicméně zase k sobě se srazí, při tom však šlachy a svazy, jež kloub v pravé poloze udržují, se natáhnou, po případě natrhnou nebo i přetrhnou (viz K l o u b v i k l a v ý), někdy i natržením cevek krevní podlitina (viz K l o u b n í v ý l e v y) vznikne a bolestivý kloub i naběhne. Pro první utišení kruté bolesti je dobře přikládati obklady z octanu hlinitého, které v lehčích případech mohou i vyléčení způsobiti, zejména když kloubu úplný klid se přeje, nicméně vyžaduje věc vždycky vyšetření lékařského, neboť se tu může jednati o zranění vážnější, po případě o skrytou zlomeninu nebo odštípnutí kosti, jejíž zanedbání by mohlo míti truchlivé následky (srovn. K l o u b v y v r t n u t ý), ale jinak i léčba kloubu podvrtnutého přiměřeným obvazem, masáží (masáž v tomto případě odkládá se na několik dní, tím déle, čím větší je zde náchylnost k vytvoření kloubu viklavého), po případě elektrisováním může býti usnadněna i urychlena.

Kloub viklavý vzniká, byly-li porušeny nebo rozervány vazy, čímž kloub pozbyl pevného vedení. Je nutno pečovati, aby porušené vazy co nejdříve se zhojily; při tom nejeví kloub pravidelnou pohyblivost, kterou mu teprv nutno opatřiti masáží; přikročí-li se k této příliš brzo, nebo odkládá se s ní příliš dlouho, hrozí nebezpečí úplné nehybnosti kloubu. (Srovnej K l o u b p o d v r t n u t ý.)

Kloub vyvrtnutý, v y m k n u t ý vyznačuje se trvalým oddálením kloubních ploch následkem prudkého nárazu buď v celém rozsahu



Obr. 547. Vyvrtnutí pravého ramenního kloubu. Hlavice kloubu ramenního vystoupila z pánvice kloubu dovnitř a dopředu, čímž způsobeno zvláštní postavení celého pravého ramene.

(vyvrtnutí ú p l n é) nebo tak, že plochy jen někde sebe se dotýkají; přihází se nejčastěji v kloubu ramenním (obr. 547.), na noze, řidčeji jinde (na př. u dolní čelisti; zpravidla se při takovém úrazu roztrhne pouzdro kloubní (viz K l o u b), někdy utrhne s sebou i chrustavka nebo část kosti, takže se zároveň jedná i o zlomení (viz t.). Rozpoznání rozsahu úrazu je laiku obtížné, ne-li nemožné, sebeléčení často nebezpečné; že jedná se o vyvrtnutí, ne-li o úraz těžší, poznati lze dle změněného tvaru kloubu, pokud tento vůbec otokem nebyl zastřen, ovšem také dle prudkých bolestí, spojených s obvyklým používáním kloubu; násilným vpravováním kloubu do původního stavu může však snadno věc býti zhoršena nebo po zdánlivém zlepšení může vyvrtnutá část trvale

zůstati mimo kloub a takové zastaralé vyvrtnutí se ovšem již velmi těžko dá spraviti. Proto budiž při vyvrtnutí včasně zavolán lékař a nebudiž léčení svěřováno lecjakému mastičkáři. První pomoc záleží v úplném klidu a lehkém obvázání obkladem z octanu olovnatohlinitého, aby se věc nepohoršila a po případě zánětu předešlo. — Kloub do správné polohy uvedený podrobí se masáži co nejdříve a zařídí se záhy i cvičení tělocvičná. Masáž, nejprve nad kloubem, druhého nebo třetího dne po úrazu i v kloubu samém a současně i pod kloubem vykonáváme denně nebo aspoň ob den. Po úrazech ramena nebo kolena a to i po úrazech těžkých slábne trojhranný sval ramena (deltoidus) a čtyřhlavý sval stehna rychle a nápadně i nutno proto pečovati, aby toto oslabení nebylo trvalé. Od narození bývá vymknut kloub kyčelní, kterýž případ často se dá operovati se zdarem, tím spíše a zdárněji, čím dříve; ovšem vykonati může takovou operaci jen lékař specialista, jenž i výsledek operace je s to předvídati.

Kloub zhmožděný (pohmožděný, *contusio*) je úraz jednoduchý i častý, nicméně vyžaduje včasné a rychlé péče, která se nejlépe provádí masáží a tělocvikem. Pohmoždění **k**-u mívá rovněž za následek výron tekutiny nebo i krve do **k**-u; pokud nejedná se o ránu otevřenou, stačí obvaz nebo obkladek; otevřené rány jsou však zraněním velice vážným, jež vyžaduje včasného povolání lékaře. Viz též Kloub podvrtnutý, viklavý, vymknutý.

Kloubní pouzdro při vodnatelnosti kloubu nebo hromadění různých chorobných zplodin vychlipuje se (na př. u kloubu ramenního ve čtyřech místech: v jámě podpažní, odkudž je kloub ramenný nejsnadněji přístupen, podle rýhy pro šlachu svalu dvojklanného, na zevnější straně tam, kde hřeben lopatky se rozšiřuje nad kloubem, a při zobcovitém výčnělku klíční kosti).

Kloubní reumatismus viz Hostec kloubní.

Kloubní tuberkulosa viz Tuberkulosa.

Kloubní usazeniny vznikají, jestliže blána mazová vylučuje větší množství syrovátečné tekutiny, až pouzdro kloubní i vazy jeho se napínají a tím bolest vzniká; trvá-li to dlouho, vazy kloubní i pouzdro se porušují, dostavují se otoky **k**-u nebo se také vyvinuje sražením tekutiny vločkovitá, v pozdějších stavech i vazivová tkáň, následkem čehož je částečná nebo úplná nehybnost **k**-u (*ankylosa* při hostci).

Kloubní výlevy (podlitiny) krevní vznikají úrazem kloubu; krev zadrží se v kloubu a jejím sražením vzniká t. zv. myška kloubní. Zhojení, jež nastane vstřebáním krve, je zdlouhavé a podporuje se masáží.

Kloubní výpotky po úraze tvořeny jsou čirou tekutinou; takové se poměrně snadno vstřebají; jestliže však vznikají z nákaz místních nebo i ze vzdálenějších míst přenesených, počnou hnisati; neodstraní-li se hnis záhy operativně, je nebezpečí rozkladu krve. Syrovátečná tekutina podléhá pochodům hnisavým i při různých chorobách (na př. při dně) a pochody ty zachvacují i kloubní chrustavky a kosti; ve vleklých případech toho druhu nastávají i trvalá znetvoření kloubních kostí, jichž některé části se vyhlodávají a jiné chrustavčité nebo kostěné výrůstky vznikají. Léčení takových kloubních chorob spočívá tedy především v odstranění příčin, tedy na př. v léčení hostce, dny, v odstraňování tekutého výpotku a zábraně nového jeho tvoření. V posledních případech osvědčují se dobře pevné obvazy, hnětení (masáž) **k**-u, koupele (také lázně teplé přirozené v Teplicích, Piešťanech), obklady Priessnitzovy, při zánětlivých pochodech zvláště obklady s octanem hlinitým; často ovšem je zapotřebí i operativního opatření lékařova, s nímž porada je vždy velmi důležitá; můžeť se v některých případech jednati i o zvláštní onemocnění **k**-u, na př. tuberkulosní, příjičné a p.

Kloubů bolestivost, nápadná často v kloubech kolenních, která se nedá odvoditi od změn anatomických, bývá počítána mezi onemocnění neuralgická. Bolesti bývají tak prudké a mocné, že nemocný není s to nohou hnouti. Teplo a účelná masáž bývají tu prostředky nejúčinnější.

Kloubů onemocnění bývá nejčastěji původu reumatického (viz Hostec) a dnavého, v kterýchž případech se kromě lázní teplých užívá i elektroléčby diathermií (viz t.) a injekcí atofanu a atofanylu, t. j. přímého vpravování léku salicylového na místa onemocnělá, čímž zejména dociluje se rychlého zmírnění bolesti. Zvláštní tvar hostce je kapavkový hostec kloubní, jenž se přidružuje k chronické kapavce (viz t.).

Kloubu hygrom, t. j. vodnatelnost váčku tihového, jenž leží mezi kostí a kůží tam, kde je pohyblivá kůže nad kloubem silně napjata (na češce, při lokti). Úrazem vzniká v tomto váčku výpotek, jenž může zhnisati nebo tvoří polokulovité, vodnaté nádory — hygromy zvíci slívy (na lokti) až i jablka (na koleně) na př. u osob, které ve vlhku dlouho klečí (při mytí podlahy a p.).

Kloubu nehybnost (*ankylosa*) viz Nehybnost kloubu.

Kloubů masáž je důležitá pomůcka při léčení značnějšího počtu chorob kloubních, zejména onemocnění reumatických, kontraktur, ankylos, úrazů (viz Kloub podvrtnutý, viklavý, vyvrtnutý, zhmožděný) a p. Nicméně tato masáž vyžaduje jistých opatrností, často třeba ji odložiti, až pomine hlavní záchvat, jindy zas třeba k masáži přikročiti ihned; také způsob provádění masáže v jednotlivých případech vyžaduje zkušenosti a znalosti, takže možno ji svěřiti jen lékaři nebo cvičenému maséru.

Kloubu vodnatelnost viz Kloubu hygrom.

Kloubů vychlípeniny objevují se po některých úrazech, zejména po prudkých násilných pohybech, namáhavých výkonech (ždímání prádla), jako kulovité nádorky — návní kosti (*gangliomy*) pod kůží. Nejsou bolestivé a vyrůstají až na velikost malého ořechu. Obsahují hustou čirou tekutinu, která nehnisá. Léčí se operativně.

Kloubů zánět má různý původ i průběh, rovněž i různého způsobu léčby vyžaduje: *a*) Úrazem způsobený (bez nákazy) vyléčí se za několik dní klidem v posteli ve spojení s teplými, zejména slatinnými koupelemi s obklady a masáží. — *b*) Hnisavý (nákazou způsobený), jenž vyžaduje operativního zakročení lékařova; nežli přijde lékař, působí dobře obklady z goulardské vody. — *c*) Dnavý, jenž je vleklý, vyžaduje vnitřní i vnější léčby; vnitřně dietou, pitím minerální, zejména Karlovarské vody, i léky pro dnu doporučovanými (viz Dna), zevně léčivým radioaktivním bahnem (Piešťany). ozařováním horským sluncem a masáží. — *d*) Deformující čili znetvořující, vleklý, jevící se občasnými bolestmi původu dnavého v některém kloubu zejména po určitých pohybech, jež ukazují se nemožnými, na př. pohyb rukou dozadu, namáhavější chůze do kopce a p.; někdy lze pohyb nahraditi jiným, třeba s bolestí, jindy to však nelze, nemocný se ani nepokouší provésti pohyb náhradný a jeho svaly slábnou a podléhají úbytím. Postupně onemocní tak i více kloubů, jejich plochy kloubní dostávají drsný, později hrbolovitý povrch, tyto hrbolky i do sebe zarůstají a tření jich vyvolává chrastění a klouby pozbývají pohyblivosti. Chorobu dlužno léčiti pečlivě hned s počátku jako zánět dnavý (viz *c*), je při tom však důležitý tělocvik, ať trpný nebo aktivní, byť i s počátku působil zhoršení bolesti; zpravidla za několik dní přináší úlevu a lepší pohyblivost kloubů. — *e*) Luetický nebo tuberkulosní. Viz Lues a Tuberkulosa.

Kloubů zkornatění (*spondylose rhicomélique*) je choroba vzácná, vyskytující se obyčejně v kloubech, jimiž jsou okončiny vkloubeny do pánve nebo věnce ramenního, někdy i v páteři, která se mění v nehybný, ohnutý pruh nebo v čelistech. Příčina není známa a léčba neúčinna.

Klouby chrastí proto, že kloubní plochy jsou drsné. Viz Kloubů zánět *d*) deformující. Jsou známy pokusy s injekcemi humanolu (viz t.), po nichž chrastění ustává.

Klouzek (loupák), hřibovitá houba, nápadná slizovitým kloboukem a závojem na spodu klobouku; závoj ten později tvoří na třeni prsten. Je obecně v několika druzích u nás rozšířena, a ač je houba chutná, ba i chutnější nežli hřib, také hojněji rostoucí, přece méně se sbírá. Známe jej hlavně ve druzích: **K.** podmásník (*Boletus luteus L.*, Houby T. I, obr. 17 v I díle Domác. Vševěda), nejhojněji sbíraný, s kloboukem tmavohnědým, silným bílým závojem (a později fialovým prstenem), pod nímž světle žluté rouško se jeví a pěkná nažloutle bílá dužnina při rozkrojení barvy nemění. Pokožka se dobře loupe a vždy před upotřebením odstraňuje. Roste na pastvinách a cestách nejraději v okolí borovic. — **K.** sličný (*Bol. elegans* Schum, Houby, Tab. I. 12), také modřínový zvaný je nápadný svou pomerančově žlutou barvou, měkkou a žlutou dužninou. Roste nejraději při travnatých cestách v okolí modřínů nebo na světlých cestách v boroví. — **K.** ovčí (*Bol. granulatus*) má klobouk světlý, bledě šedý až bledě žlutý, závoj tenký, záhy se trhající a roní bělavé mléko; je ze všech nejúhlednější a spolu s podmásníkem nejlepší; podmásník i **k.** ovčí se výborně konservují v soli a dobře se odsolují, takže jsou jako čerstvé; k sušení se dobře nehodí; jsou výborné na polévky i omáčky, k úpravě s vejci, s masem atd. K nim druží se ještě statnější **k.** *Boudierův* (*Bol. Boudierii*), podobný ovčímu, s plodnicí celou bílou, jen klobouk bývá citronově zažloutlý; rourky žluté roní tekutinu zasychající v podobě červených šupinek. Roste hojně pod vejmutovkami, a **k.** dutonohý (*Bol. cavipes*) se žlutým až červenohnědým kloboukem plstnatě šupinatým, rourky žluté, třeň žlutohnědý, dutý s kožovitým hnědým nebo žlutým prsténcem. Roste hojně v hlubokých lesích. Také tyto jsou jedlé a chutné houby.

Klouzek — prášek z mastku čili talku jemně utřeného, jehož používáme do rukavic nebo bot, chceme-li lehce se do nich dostati; je jinak dobrým mazadlem na dřevěné hřídele, součástí bílých a červených líčidel a barev. Dobře se jím ve spojení s benzinem odstraňují mastné skvrny.

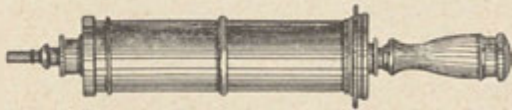
Klovatiny (*gummi*) zovou se zaschlé šťávy některých rostlin, jež ve vodě nabubřují nebo se rozpouštějí, v lihu však nikoli a lihem i z vodných roztoků se srážejí. Obsahují pryskyřice, cukr hroznový, barviva, hlavně však kyselinu arabinovou, jejíž roztok silně lepí. Nejznámější z nich je **k**-na arabská, prýštící z kapinice *Acacia vera*, kromě níž však do obchodu přichází celá řada i méně cenných klovatin arabinových (mogadorská, senegalská, nigerská, kapská, východo-indická, ceresinová, bassorská), také se však **k**-na arabská v prášku porušuje dextrinem. Nejlepších druhů používá se k zahušťování léků, k výrobě pilulek a p., k zahušťování inkoustů a barev, k apretuře tkanin a p. Lepidlo chceme-li připraviti, necháme prášek nejdříve nabotnati, načež přidáme k němu glycerinu a lihu (60 g **k**., 150 g vody, 15 g glycerinu a 45 g lihu), načež postaví se nádoba do vodní lázně, v které za častého míchání se zahřívá, aniž by se přivedla do varu. Lepivost arabské gumy zvětší se roztokem 2 g krystal. kamence ve 20 g vody. Byla-li arabská guma vylita na tkaninu nebo kůži, budiž ihned nožem sebrána s povrchu, co se dá, a skvrna vyčištěna citronem a čistým hadříkem. Stejný způsob čištění doporučuje se při znečištění klihem, který na věcech ještě houževnatěji lpí.

Klysopompa viz Klystér.

Klystér, vstřikování tekutin do konečníku k účelům léčivým buď irigátorem (viz t.) nebo klysopompou, t. j. k účelu tomu seřízenou stříkačkou. Tato může býti třeba jednoduchým balonkem s kostěnou na konci oblou rourkou (obr. 548.) nebo stříkačkou tlačnou (obr. 459) Při provádění **k**-u je hlavní a důležitou věcí, aby do útrob nevnikl žádný vzduch; proto se dříve rourka do konečníku nevloží, dokud vzduch

z ní není vyhnán a tekutina vzduchu prostá neteče. Rourka natřená olejem nebo vaselinou zavede se do hloubky 10—15 cm. Pociťuje-li nemocný bolest, vzniklou tlakem tekutiny, nutno ihned tlak zmírniti. Množství tekutiny na jednu dávku kolísá mezi 500—1000 g. Také dlužno přihlížeti k teplotě vstřikované tekutiny, aby nebyla ani příliš studená, ani horká (22° C). V některých případech se používá ledové vody, ale nevstřikuje se dále nežli do konečníku (při haemorrhoidech). Nejčastěji používá se k-u proti zácpě (viz t.) a stačí tu často i čistá vlažná voda, v naléhavějších případech slaná voda (5—8%) nebo heřmánkový, ajbišový, pampeliškový odvar, také odvar ze lněného semínka. (Na př. 20 g ajbiše, 10 g heřmánku, 5 g lněného semínka nebo 30 g listí a 20 g kořene pampelišky, 10 g jablečníku a 10 g heřmánku, 2 lžíce odvaru do 1 l vody.) Prospěšná je mýdlová voda, ne však z mýdla voňavého nebo kosmetického, která by mohla způsobiti otravu. Do vody možno přidati i glycerin (2—3 lžíce na 500 g vody), ale jen čistý, neboť nečistý by mohl způsobiti těžkou poruchu; někdy je předepsán k. čistě glycerinový (ne více než 20—25 g čistého glycerinu), který podrážděním sliznice způsobí vyprázdnění konečníku, avšak hltavě přijímaje vodu způsobí těm, kdo trpí haemorrhoidami nebo prasklinami kolem řiti, nepříjemné bolesti. Nejšetrnějším projimadlem klystérovým je olej (nejlépe olivový 25—35° C teplý v množství 250 g). Používání k-ů proti zácpě neschvaluje dr. von Norden, protože mívá k. v zápětí ochabnutí konečníku. Je tedy radno ponechati lékaři volbu k-u a neopakovati k. často. Důležité jsou také k-y výživné v případech, kdy do žaludku jícnem potrava se dostati nemůže, nebo když žaludek netráví. Takové připravují se z bouillonu, rybího tuku, mléka, žloutků a pod. Konečně jsou k-y léčivé, kdy konečníkem vpravují se do těla nálevy nebo odvary léčiv.


Obr. 548. Balonek kaučukový s rourkou jako klysopompa.


Obr. 549. Klysopompa = stříkačka klystérová.

Kmen, peň, dřevnatá lodyha stromů, keřů a polokeřů; úplně postačitelné a jasné pojmenování vysokého kmene stromu, často nesprávně a nepěkně vysokokmen (dle něm. Hochstamm) jmenovaného na rozdíl od polokmene nebo kmínku a krsku.

Kment bavlněný (srovn. Batist) čili batist prádlový, v obchodě také jako kambrik, marcelin, perkalin, perkál a nansouk uváděný je tkán z bavlněné (původně byl tkán z vlny, pak ze lnu), měkké, pevné příze (č. 60 až 120 a = 50—60) vazbou plátnovou. Nejhustší druh zove se holandský. Upotřebuje se na nejjemnější druhy prádla, také na letní a plesové šaty. Šíře obyč. 82, také však 84, 90, 110, 115, 117, 120 a 176 cm. — K. lněný, také kambrik, kambrikový batist zvaný je batistové, velmi husté, nejjemnější, poloprůsvitné plátno v kuse bělené a glycerinovou šlichtou apretované. Použití stejné jako u k-u bavlněného. Šíře 88—90 cm.

Kmet, hlava patriarchální rodiny starých Čechů; v přeneseném smyslu dnes lidový rozsudí v nově zavedených kmetských soudech.

Kmih v tělocvičné soustavě rozmach k provedení cviku na nářadí (na př. rozmach nohama za účelem rozhoupání a p.). Pokmih je pak cvik, který vykonávají paže s kuželi (viz t.) v rovině pohybu hodinového kyvadla.

Kmín, plod divoce rostoucí luční rostliny (*Carum carvi*, srovn. též *Cuminum*), která pomístně také se pěstuje. Z obchodních druhů hlavně moravský a holandský se doporučuje. Porušuje se hlavně tím, že zboží upotřebené k extrahování silice kmínové se do zboží neupotřebeného přiměšuje. Hledíme proto na zboží stejnoměrné a světlé. Semeno silně balsamické vůně a chuti je oblíbeným kořením do omáček (zejména k tučným pečením, jako je vepřová, husí a p.), polévek, pečiv, sýrů, klobás, cervelátů, ke koření chleba, vajec, zelí a p. pokrmů, do likérů a j. lihovin. Jest odedávna známo, že účinná látka k-u, silice kmínová (*oleum carvi*) příznivě působí na zažívání a proti nadýmání, obtížím zažívacím, nechutenství (2—5 kapek několikrát denně). Z té příčiny také se jí čisté k poslednímu účelu používá buď s heřmánkovým nebo melisovým odvarem (2—3 kapky do koflíku) vnitřně nebo do náplastí a balsámů, zejména při křečích žaludečních, zevně. Jinak se přímo používá též k přípravě kořalek a likérů a k parfumování mýdel. Odvar z upraženého kmínu s odvarem z máty kadeřavé, za tepla užívaný po malých částkách, mírní bolestný průjem. K. libuje si ve vápnité, kypré půdě hlinité, do níž se přímo seje v dubnu a květnu, dokonale se pleje a protahuje na vzdálenost 15—18 cm. Semeno přinese až druhým rokem, kdy zraje toto v červnu. Rostliny se celé vytrhají a svázané do snopků seskupí do budek a když vyschly, semeno se vydrolí a v suchu vzdušně uschová.


Obr. 550. Kmín.

Kmín černý viz Černucha.

Kmín vodní viz Halucha.

Kmínka, likér kmínový, různým způsobem se připravuje; nejjednoduseji přidáním 30 g kmínové silice s 2 kapkami fenyklové a 1 kapkou skořicového oleje (také přísadou švýcarské třešňovky) do 31 g lihu, načež se roztok vmíchá do 4 l dobré kořalky a přisladí 750 g zčeřeného cukru, zfiltruje a do lahví stáhne. Obyčejně v domácnosti naleje se na 70 g kmínu a 250 g tlučeného kandysu 1 l kořalky, nechá se to 14 dní státi v teple nebo na výsluní a pak scedí. Lépe je však na 90 g kmínu poněkud roztlučeného a 6 g badyánu nalíti 1½ l dobré lihoviny (třešňovky, samožitné, francovky), obvázati láhev s touto tekutinou měchýřem a postaviti do vodní lázně, v níž se voda zvolna uvede do varu, načež se lázeň odstaví a láhev v ní ještě půl hodiny státi nechá. Obchodní **k**-ky jsou r u s k á a l e d o v á. Jest pravda, že i **k.** má příznivý účinek při nadýmání; vzhledem k tomu však, že toto dílem má původ v požívání nepřiměřených pokrmů, dílem může býti zaviněno vadou v ústrojí zažívacím, je rozumnější varovati se lihoviny a raději rozumnou dietou, zejména varováním se jídel, jež nadýmavě působí, závadě předejíti. K účelům léčivým používá se jen čisté **k**-ky z 20 d. lihu, 30 d. vody a 5 d. kmínu (*spiritus carvi*) nebo také jen k m í n o v é v o d y (*aqua carminativa*).

Kmínová silice (*oleum carvi*), získaná destilací kmínu s vodou užívá se vnitřně po kapkách (na cukr) a zevně do mazání (viz K m í n). Méně se k tomu užívá silice získané ze římského kmínu, která zato vydatněji je používána do lihovin, ač kromě příjemně vonícího *cuminolu* obsahuje i méně příjemně páchnoucí *cymol.*

Kmínovky zovou se pečiva (také z bramborů vařených připravovaná), která se před pečením sypou kmínem.

Kmotr, kmotra: *a*) Novorozeněte (biřmovance) jsou svědkové vykonaného obřadu náboženského, kteří mají povinnosti jen morální a náboženské. Pokud se týká náboženských, vyjadřuje je formule křestní, co se týká etických, spočívají tyto v ochraně, kterou **k**-ři svým kmotřencům prokazují, pokud je toho zapotřebí. Dárek, jenž dává se při křtu, je jaksi projevem této etické povinnosti i tam, kde jí není třeba, i tam, kde je jí třeba. V prvním případě tento dárek záleží v trvanlivé věci pro upomínku (v nějakém skvostu s datem křtu, třeba i s obrázkem nebo podobiznou), v druhém případě je to větší nebo menší dar peněžitý, přiměřený poměrům dárce i potřebě obdarovaného. — *b*) Praporu (zpravidla jen kmotra), svědkyně odevzdání (vysvěcení) praporu, která buď věnuje stuhy s případným heslem nebo vyšitím nebo peněžitý dar, jinak nemá při vlastním aktu jiné činnosti, nežli že je přítomna. Někdy snad účastní se při obřadnějším odevzdání praporu zatlučení hřebu, při čemž pronese případné heslo.

Knedlíčky, malé kuličky nebo lžicí nabírané podlouhlé škubánky (noky) z těsta nebo i masitých kašovin, jež slouží za závarek do polévky nebo uvařené za přílohu do omáček ke krmím masitým. Používá se k jejich výrobě mouky, bramborové strouhanky, krupice, rýže, zeleniny, špenátu, masa, jater, slaniny, mozečků, krve, morku, bílku (v podobě sněhu), strouhané housky nebo chleba, sucharů, krupice, makaronků a p. ve spojení s máslem, žloutky, vejci a kořením. Použijeme-li různých předpisů knih kuchařských, šetřeme vždy jednoho pravidla: vařiti dejme na zkoušku předem vždy jen jeden knedlíček, abychom po ochutnání věděli, máme-li těsto zhustiti nebo zřediti, přisoliti nebo přikořeniti.

Knedlíky jsou zpravidla větší koule vařené z těsta, na které béře se kromě mouky také krupice, bramborová strouhanka, a jen pořídku maso, spíše slanina a hrubě krájená houska, druhdy také máslo a droždí (**k.** k y n u t é), parmezánský sýr, smetana sladká nebo kyselá, tvaroh, zelenina a i různé koření; také se **k.** plní různým ovocem, jako višněmi, třešněmi, švestkami, meruňkami, renklódkami, hruškami, jablky nebo i povidly z různého ovoce a p. Ovocné **k.** požívají se samy o sobě s omastkem a druhdy i různým sypáním (tvarohem, perníkem, houskou strouhanou), ovšem požívají se tak i **k.** moučné, bramborové, krupicové, k nimž přidává se i zelí, rozvařené ovoce nebo ovocné šťávy; tyto však častěji slouží za přílohu k masitým mastným nebo s omáčkami upraveným krmím; k tomu účelu se také **k.** různě vaří (přímo ve vodě, v obalu látkovém neb v koflíku jako obrovský knedlík anglický *dumpling*), pekou nebo opékají. Z těstových **k**-ků nejlepší pověsti se těší české [těsto z mouky (½ l), vajec (2) a mléka (¼ l) ušlehané upravuje se s osmaženou houskou (50 g) na kostky krájenou], kteréž také zbylé, vychladlé rozmanitě se upotřebují, na př. s míchanými vejci nebo restaurované, ke kterémuž poslednímu účelu se krájejí na malé kousky a tyto osmaží se na mělké pánvici s malým kouskem másla, jen co by se do nich vpilo a knedlík zlatou kůrku obdržel. Čím jsou **k.** kypřejší a méně tučné, tím jsou stravitelnější; proto zvláště k tučným jídlům upravují se jednodušší a hubenější, s pouhou zeleninou (zelím) tučnější a kypřejší. Samo těsto se časem míchá při zadělání s kašovinou ze zelí nebo kapusty, s houbami, špenátem, ořechovými jádry, uzeným nebo rybím masem, také s hovězím a rýží (turecké **k.**), játry, tvarohem, sýrem (parmezánským do bramborových nebo makaronových knedlíků), morkem, nudlemi a p. Závadou kuchyňskou je, že se **k.** válejí ručně (často ne rukama vždy předem dokonale čistýma) místo dvěma lžicemi.

Kneippova léčba je v podstatě vodoléčba (jako léčba Priesnitzova před ním již zavedená), již původně Kneipp, jako chorý plicemi, vyzkoušel na sobě dle spisu lékaře Hahna a později propagoval rozšířenými spisy „Má léčba vodou", „Jak máme žíti", „Rádce pro zdravé i choré". Kneipp nebyl ani průměrně lékařsky vzdělán, ani nadán nějakou geniálností lékařskou, byl pouhým nadšencem pro léčbu vodou, nadaným smyslem pro prostý život a otužování, což jej za přispění kleru učinilo hledaným léčitelem. Vycházel z nesprávného základu staré teorie humorální, že všech nemocí pů-

vodem je zkažená krev, z toho vznikající špatná výživa a hlavně nastuzení a proto také léčil všecky nemoci v podstatě stejně, bez ohledu na to, jsou-li vůbec vodoléčbou léčitelny nebo jsou-li léčitelny vůbec. Specialitou jeho byla chůze bosky (viz t.), po něm kneippováním nazvaná, ač ji Priesnitz již před ním zaváděl. Zdravý řídě se pravidly Kneippovými nemusí se poškoditi, nemocný může stav svůj bez porady se skutečným lékařem podle této metody snadno zhoršiti. Vodoléčba (viz t.) má dnes již lepší prostředky nežli **K. l.** (srovn. dr. H. Mladějovský: „*P. Šebastian Kneipp a jeho léčení*).

Kneippování viz Chůze bosky a Vodoléčba.

Kniha, pramen četby (viz t.) zábavné nebo poučné jest pravým přítelem domácím, nezbytnou součástí domácnosti jen poněkud inteligentní, je drahocennou životní krmí, jak praví Milton, uschovanou ze života pro život, náleží dle téhož autora k nejsladším rozkošem světa, obsahujíc sílu životní, zachovávajíc v sobě nejčistší účinek a tresť toho ducha, kterýž ji zrodil. Každá dobrá kniha zvyšuje čtenářovu hodnotu, vlévajíc mu do žil mnoho nového duševního života, pomáhajíc klenouti most mezi jeho nevědomostí a vědami celého světa. **K.** je potěšením zdravého a útěchou nemocného, pomocnicí nevědomého i podporou zkušeného, pojítkem družného života rodinného. Proto správně vedená domácnost a rodina nemůže býti bez ní. Druhá je otázka, jak s **k**-hou zacházeti. **K.** nevázaná je vydána zkáze, rovněž jako **k.** nedobře uložená, leckde pohozená. Jedni si **k**-hu prostě vypůjčují a zas ji vracejí. Bylo již mnoho promlouváno pro a proti tomuto vypůjčování s hlediska zdravotního i literárního. Pro lidi nezámožné, kteří přece chtějí čísti a lacino čísti, stanovisko literární není rozhodující, spíše zdravotnické. A toto stále ještě hrozí nebezpečím. Půjčovny nejsou zařízeny tak, aby nebylo zdravotního nebezpečí. Nedávno teprv zjistil lékař jeden, že rukama tuberkulosního nemocného, jehož smrt nebyla daleka, prošla skoro celá taková půjčovní knihovna z nejbližšího sousedství. A **k**-hy ty šly dále, aniž by byly desinfikovány, a roznášely nerušeně zárodky tuberkulosy, aby se uchytily tam, kde najdou vhodnou pro sebe půdu. A kolik knih prochází rukama jiných nemocných v době, kdy počíná jejich rekonvalescence z jiných těžkých nemocí infekčních třeba v době, kdy zárodky těchto chorob nejsnadněji se rozšiřují! Pokud **k**-hy půjčoven nebudou podrobovány pravidelné a časté i účinné desinfekci, není důležitější výstrahy jako ta, aby **k**-hy takové do domácností nebyly vnášeny. (Srovn. Desinfekce knih, Chrchle, Kašel, Tuberkulosa.) To uznává mnoho lidí rozumných a ti **k**-hy kupují. Kupují **k**-hy brožované, přečtou a darují nebo zas hned prodají, vymění za jiné. Knihovny nezakládají. Stanovisko jistě praktické. Umožňuje koupiti a přečísti mnoho. **K.** pravda nepřichází k plnému užitku, ač je ovšem, nepopíráme, mnoho knih, k nimž po jednom přečtení netřeba se vraceti. Ale je také mnoho knih, k nimž rádi znovu se vracíme. Nenaučili jsme se jim zpaměti. Mnoho cenných věcí víme jen, kde je uloženo, a vracíme se k nim, když káže potřeba. Ovšem je i mnoho knih, kterých ani nelze přečísti, velkých spisů, které jsou důležitou pomůckou denního života, spisů, v nichž uloženo mnoho důležitých pravd životních nebo pokynů praktických, jichž nelze si zevrubně pamatovati, jsou **k**-hy, které i po přečtení jsou nám nerozlučnými přáteli, nemluvíc ani o těch, jež jsou nám milou nebo vzácnou upomínkou na autora, dárce, příležitost, při které jsme je získali atd. Pro volbu knihy je směrodatné pravidlo: **K.** je tak výtečná jako brejle. Učí tě viděti věci, kterých bys vlastním zrakem bez její pomoci nespatřil. **K.** je však tak škodlivá jako brejle. Zvětšuje, zmenšuje, přebarvuje, a nebyla-li dobře volena, zkazí člověku zrak docela. A jinak ještě otázku posuzujeme. Máme děti, povinnosti výchovné. **K**-hy, které jsme sami přečtli, dříve či později budou nám potřebným čtivem pro děti, stejně důležitými pomůckami při jejich pozdější výchově jako byly nám a snad i pomýšlíme na to, že část nebo i celá domácí knihovna bude jim milým dědictvím, upomínkou na domov a minulý čas. Proto neradi se loučíme s **k**-mi, jež jsme si jednou opatřili. (Srovn. Četba.) Ty, které po přečtení pozbyly pro nás ceny a sotva budou míti cenu za tolik a tolik let pro naše děti, rádi darujeme tam, kde mohou ještě prospěti, na př. k vzdělání chudých lidových vrstev, anebo je prodáme, nemáme-li nazbyt a jiné si za to chceme opatřiti, ale **k**-hy, které ceny nepozbývají, uschováváme, zakládáme si rodinnou knihovnu (viz t.). Má-li se **k.** zachovati, třeba ji svázat a uložiti někam, kde by nebyla vydána zkáze nebo ztracení. Vazba je obětí, která se nezámožnému často jeví velkou, nepoměrnou. Často ovšem proto, že příliš mnoho hledí se na její zevní výpravu. Než vazba má sloužiti praktické stránce a kdo nemá nadbytek pozemských statků, vzdá se vší v tom ohledu nádhery a pořídí si vazby takto: **K**-hy velké, těžké a často potřebované dá do pevnějších desek a koženého hřbetu. Na tento stačí přilepiti bílou etiketu s nápisem tištěným aneb psaným černě a chceme-li konečně míti i zlatý nápis, stačí jedno, dvě slova beze všech zbytečných ozdob. **K**-hy menší a méně často užívané dá do desk tenčích s jednoduchým plátěným hřbetem. Drobné **k**-hy srovná dle látky a formátu a dá svázati po několika dohromady ve stejné úpravě na hřbetě s bílou etiketou, na které se označí obsah. Tím se úprava a záchrana knih značně zlevní. Než mnoho z toho lze levně poříditi i domácí prací. Nejobtížnější je při tom sešití **k**-hy, sklížení ve hřbetu a pořiznutí, což nejlépe svěřiti jest rukám řemeslným, nemáme-li k tomu vhodných nástrojů; snadněji pak lze již provésti zavěšení lepenkových desk, připevnění hřbetu nebo celkového obalu z plátna, drelu, hedvábného pongée, kůže švédské, kozí nebo telecí, papíru atd. Obal pořizuje se na každé straně o 4—5 cm širší pro založení do-

vnitř. Výborné lepidlo k jeho přilepení poskytne řídce uvařený škrobový maz nebo ½ kg mouky rozdělané s vodou a malými přísadami kyseliny dusičné (½ unce), bórové (3·8 g) a oleje hřebíčkového (3·8 g). Tak si také můžeme pořiditi prázdné desky, jež tvoří obal na docházející časopisy, které se tak neporušené uchovají. Srovn. *Ctibor Dolenský*, *„Domácí knihařství"*. Ovšem jedné stránky nechceme zapomínati, že radost z **k**-hy roste její zevnější úpravou, ale radost se kalí, když není vazba řešena věcně i esteticky zároveň a když z důvodu prvního v knihovně se odře; krásná může býti vazba, i když se použilo prostředků nejjednodušších; barva jest jedním z nich. Nesmyslem jsou **k**-hy skvostně vázané proto, aby mohly býti vyloženy na stůl nebo etažér v saloně. Vkusnou vazbou vykonává **k.** ještě jednu část úkolu výchovného.

Kniha na výstřižky je výborné zařízení zkušené hospodyně, která ráda sbírá různé recepty, užitečné pokyny, adresy a p., ať již psané, aneb vystříhané z různých novin a časopisů.



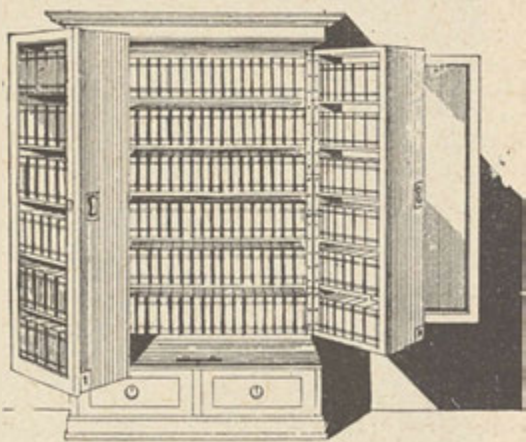
Obr. 551. Kniha na výstřižky.

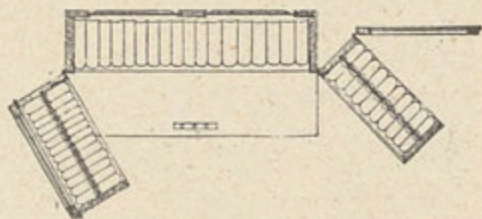
K uschování jich hodí se znamenitě praktická **k. n. v.** (obr. 551.). Zhotovena je ze šesti silných papírových obálek, položených na sebe v stejném směru. Desky tvoří dva stejné kusy lepenky, o něco větší než obálky, polepené libovolnou látkou nebo papírem. Deskami i hřbety obálek provrtáno ostrým perořízkem několik otvorů, jimiž provlékneme několikráte velkou jehlou na vlnu úzké pevné stužky, které drží celou **k**-hu pohromadě. Volné kraje desek možno opatřiti stužkou ke svázání. Srovn. Katalog lístkový, Kartotheka a Scrapbook.

Knihařství, živnost řemeslná, velmi dobře přístupná i ženě od té doby, kdy mnohé těžké výkony jako ořezávání, zlacení v lisu ano i šití opatřují se prací strojovou (srovn. Kartonážnictví), kterouž vykonávají ostatně ve velkých dílnách dělnice pomocné, takže vedoucímu je možno, aby pracoval víc ve směru uměleckém. (Pro jemnou práci zvláště zlatičskou je pocení rukou závadou.) Vyučení v dílně (ve větším závodě) 3—4 r. (do 24 let), návštěva 2leté knihařské školy v Praze a po vyučení knihařských kursů v techn. museu. Pro ženy odb. škola v Uher. Hradišti, kde lze nabýti úplné způsobilosti bez vyučení v dílně. Viz též Grafická umění. Dobrá je prakse v cizině na př. pro ženy v Lesevereinu nebo v Kunstklasse od 3. školy knih. v Berlíně (Wassertorstr. 4).

Knihkupectví (a antikvariát nebo obchod s hudebninami) je živnost dosud koncesovaná, k níž má i žena volný přístup. Vzdělání aspoň nižší středoškolské, prakse nejméně 3letá v knihkupectví (také v antikvariátu), pro samostatné povolání několikaletá prakse v postavení příručího. Žádost o koncesi vyřizuje politický úřad po dobrozdání gremia knihkupeckého; třeba v ní prokázati postačitelné vzdělání všeobecné. Pouhý obchod kalendáři, školními knihami, biblemi, modlitebními knihami, obrazy svatých může býti povolen úřady na podanou žádost do odvolání (poplatek za licenci). Prodej spisů vlastních a vlastním nákladem vydaných je vyňat z těchto ustanovení.

Knihovna rodinná je vzácným duševním střediskem, pokladem neocenitelným, který dovede zvlášť oceniti ten, komu přáno dítek, jichž vzdělání si opravdu hledí. K ukládání knih zřizovaly se druhdy velké **k**-ny, nepraktické a drahé. Knihy srovnány byly ve dvou řadách za sebou, čímž velice ztížen k nim přístup, beztak nepohodlný trojími zasklenými





Obr. 552. Model Mayerovy knihovny. (Levé křídlo s přihradami napřed a vzadu — novější způsob; pravé křídlo rozdvojené — starší způsob.)

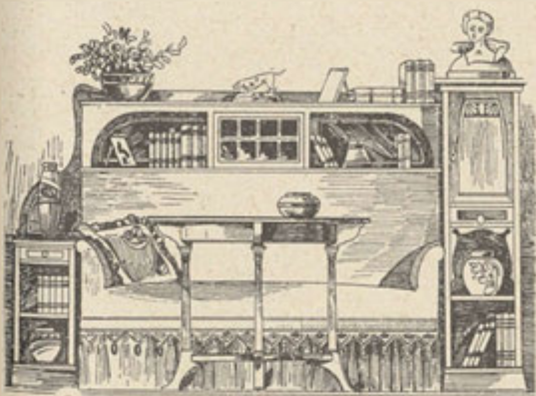
dveřmi, a do dolních oddělení hlubokých byl teprve přístup nesnadný. Znamenitým zlepšením takových knihoven je Mayerova **k.** (obr. 552.), kteráž má tři soustavy přihrad, z nichž každá může býti otevřením vysunuta; odpadá vyrovnávání knih předních, aby zjednán byl přístup k zadním; celé zařízení pak úplně se kryje v hloubce skříně, která zevně vypadá jako každá jiná. Cena však je pro střední domácnost značná. Jedná-li se o knihovnu stu-

dijní v pracovně, je věc značně zjednodušena policemi s přiměřeně vysokými přihradami, jež umístěny jsou podle stěn nebo ve stěnách a zastřeny pouze hladce splývající látkou. Tyto



Obr. 553. Vzor ladného uspořádání americké knihovny v bytě.

police nahrazují také skládací americké k-ny (obr. 553.), složené z malých skříněk stejné velikosti, zasklených, jednoduchým překlopením skleněné stěny se otvírajících, které možno kupovati jednotlivě a stavěti nad sebe i vedle sebe, jak se k. množí (obr. 553.) a jak stěny k tomu stačí. Ovšem i tato k. byla by ještě kancelářsky strohá, kdyby se jí nedodalo půvabu broušenými nebo leptanými skly. Princip zůstane platným i pro k-nu ve veřejné čítárně, kde by neměly nad regály k-ny scházeti obrazy, při oknech a za okny a p. Nicméně zůstane základem i pro společenskou a rodinnou míst-



Obr. 554. Vzor, jaká nemá býti užitečná věc. K divanu nepatří police na knihy a nádoby, neboť divan slouží k sezení a odpočinku. Toto nemístné rozšíření účelu svádí k přeumělkování; umění je užito na nepravém místě a nesprávně.

nost přímočarost, jednoduchost, účelnost, nikoli oltářní nádhera klášterních biblioték, ne romantická ješitnost knihoven slavných lidí, ne nadutost „knihoven" zbohatlíků. Jiří Mahen doporučuje prosté, nevysoké, nezasklené regály, místnost světlou a tichou beze všech zbytečných ozdob (poprsí, věnců, trofejí). Vazby jednoduché, pořádek, urovnanost. Všechno musí soustřeďovat člověka, jenž se do k-ny uchýlí. Všechno musí býti takové, aby se ti tu čtlo, studovalo a pracovalo vesele.

Knihovna veřejná, která půjčuje knihy ať již jen ve vlastní čítárně (témuž nařízení podléhají i čítárny okružní) nebo mimo dům, tak i půjčovna knih, rovněž jako k. ústavu vyučovacího, nemocnice, vychovatelny atd. podléhá výnosu zems. polit. správy ze dne 11. května 1909 č. 68927, aby se zamezilo přenášení nakažlivých nemocí, zvláště tuberkulosy, nařízení, že: 1. exempláře knih značně opotřebené a ohmatané, které odpor budí, mají býti z používání vyloučeny; 2. vypůjčovatelé knih správou knihoven přidrženi býti mají k tomu, aby každou vypůjčenou knihu opatřili obalem z čistého papíru, který by po vrácení v knihovně vždy byl zase sňat a spálen; 3. do každé knihy na vnitřní stranu desky má býti vlepeno krátké poučení o nebezpečí nákazy, hlavně tuberkulosou, která se knihami přenáší a rozšiřuje, o kýchání a kašlání nad knihou, jakož i převracení listů naslíněnými prsty, kterými se toto nebezpečí zmnohonásobuje, a konečně předpisy, jichž šetřiti nutno. — Zákon o veřejných knihovnách obecních ze dne 22. 7. 1919, čís. 430 Sb. zák. a nařízení (prováděcí nařízení k němu ze dne 5. 11. 1919) ustanovuje obcím povinnost, aby zakládaly v-né k-ny a v nich zvláštní oddělené nebo menší knihovny pro zlomky druhé národnosti, čítají-li 400 osob nebo mají menšinovou (obrannou) školu českou; obec může také již existující knihovny použíti nebo subvenovati; k-nu řídí knihovní rada a náklad dle počtu obyvatelstva uhrazuje obec obnosem 30 h—1 Kč za každého příslušníka.

Knihovnictví, povolání pro muže i ženu k vedení agendy knihovní (katalogování, zařaďování, zapůjčování, evidence knih vrácených, udržování pořádku a soustavy doplňovací) ve veřejné knihovně, lze, pokud se týká sil výpomocných, nalézti na základě vysvědčení ze školy střední nebo jí rovné a praktického výcviku nebo vysvědčení z knihovnické školy, jinak žádá se filosofické studium universitní, prakse a vysvědčení ze školy knihovnické.

Knihtisk (*typografie,* písmolijectví, srovn. Grafická umění), knižní a ilustrační průmysl. Živnost tiskařská koncesovaná. Učení v tiskárnách jen pro hochy, nikoli pro dívky, se zřetelem k nařízení minist. obchodu z 23. 8. 1911, dle něhož není dovoleno používati žen při zhotovování olovnaté písmoviny, písem a sazebního materiálu z ní ani při práci na strojích sázecích, řádky lijících, při pracích stereotypérských a při pracích suchými barvami olovnatými. Žena může býti zaměstnána po vyučení 6týdenním jako pomocná dělnice,

nesmí se jí však používati k šlapání příklopových lisů. Po 16. roce může býti zaměstnána tříděním, vysazováním, nasazováním, vsazováním a p. pracemi, které souvisí s písmolijectvím a pracemi při balení ve skladištích písma. Mnoho žen je zaměstnáno při tisku bankovek. Koncesi knihtiskařskou může získati i žena, zejména jako vdova nebo dcera po knihtiskaři, ačkoli se koncese přenáší v praksi obyčejně na osobu mužskou nebo komanditní společnost, při čemž žena zůstává majitelkou. Je v jejím zájmu, aby rozuměla věci a mohla vésti vlastní dozor. Rovněž obchodní vzdělání je tu žádoucí.

Knihvedení domácí je důležitou, pohříchu často zapomínanou nebo jen ledabyle obstarávanou stránkou domácího hospodářství a pořádku. První knihou, která by měla býti vedena v každém případě, jest deník (viz t.), hlavně deník příjmů a vydání a deník událostí rodinných, kterýž poslední se někde vhodně spojuje s kalendářem. Výborný je také deník dopisů tam, kde se vede čilejší korespondence. Hospodářsky nejdůležitější je deník příjmů a vydání, k němuž přidružiti třeba s jedné strany zápisník podrobný, s druhé strany knihu hlavní, určenou pro celou domácnost, nejen tedy pouze pro vydání hospodyně. V podrobném zápisníku zanáší se denně každé jednotlivé vydání dle druhu a snesené částky teprve přenášejí se do deníku. Tyto zápisníky zdají se hospodyni množstvím svých rubrik velmi obtížné a v praksi pravidelně, ač neprávem, se zanedbávají — hlavně tam, kde hospodyně haléřuje — t. j. každou jednotlivost zvlášť za haléř či několik haléřů kupuje. Kde však koupí hospodyně zásobu na týden nebo měsíc najednou, zanese ji prostě jako výdej určitého dne do deníku a tím pak zápisník denní se velmi zjednoduší. Další zjednodušení možno zjednati zavedením tabulky v kuchyni, která zápisník zastane a na kterou se drobná vydání zaznamenávají a pak večer snesou a již přímo do deníku zaznamenají. Pro spořivou hospodyni, která chce vždy míti základ, na kterém by se zjistiti dalo, kde čeho uspořiti lze, nepozbude ovšem takový zápisník své důležitosti; může si však jinak jej zjednodušiti, totiž rozdělením na zápisníků několik: zápisník pro kuchyň, pro prádlo, pro oděv a obuv atd., takže třeba do některého nebo některých oddílů nebude zapisovati každého dne tak, jako je to nutno v zápisníku kuchyně. Zápisník pro prádlo je zvlášť důležito odděliti z té příčiny, že tu zapisovati je také, mnoho-li a jakého prádla odevzdává se ku praní, aby se mohlo kontrolovati, kolik přijde z prádla, také hodnota prádla (staré a p.) se tu může poznamenati, aby se vědělo, čeho vyžadovati budou správky, náhrady atd. V malé domácnosti mohou ovšem zápisníky většinou odpadnouti nebo býti obmezeny a zůstane jen deník, do něhož se večer snese, co se za den na jednotlivé položky vydalo; ovšem nesmí se to zanedbávati, jinak již příštího dne i při nejlepší paměti se to neví. Zařízení zápisníků liší se od zařízení deníků (srovn. t.). V záhlaví je zapotřebí tolik rubrik, kolik je různých vydání. — *A*) Zápisník pro kuchyň má asi tuto kostru:

Denní zápisník kuchyně.

Leden. Týden 1.

Datum	Chléb a pečivo	Mléko a smetana	Káva, čaj, kakao, čokoláda a p.	Maso	Mouka, vařiva	Olej, ocet, koření	Zelenina	Omastek	Vejce, sýr	Sladiva	Brambory, luštěniny	Ovoce	Nápoje
1													
2													
3													
4													
5													
6													
7													
Součet													

Měsíční účet z denních záznamů.

Předmět	Příjem Kč	Příjem h	Vydání Kč	Vydání h
Ze stálých příjmů na stravu měsíčně .			—	—
Z jinakých příjmů (ev. z úspor) na stravu			—	—
Mimořádně na zásoby (z úspor a p.) .			—	—
Mléka denně *l*, mimořádně *l*, smetany *l*, za měsíc	—	—		
Kávy zrn. *kg*, žitné *kg*, náhražky *kg*, kusů.	—	—		
Čaje *dkg*, kakaa *kg*, čokolády *kg* .	—	—		
Cukru *kg*, medu *kg* (jiných sladidel *kg*)	—	—		
Masa: jateč. *kg*, uzen. *kg*, zvěřiny *kg*, drůbeže kusů	—	—		
Kostí *kg*, jateč. odpadků *kg*, mozků *kg*, jazyků *kg*	—	—		
Uzenářského zboží, špeku *kg*	—	—		
Másla *kg*, loje *kg*, sádla *kg*, jin. omastku *kg*	—	—		
Mouky *kg*, krupice *kg*, krup *kg*, rýže a j. vařiv *kg*	—	—		
Chleba *kg*, pečiva *kg*	—	—		
Luštěnin: hrachu *kg*, čočky *kg*, fazolí *kg*	—	—		
Vajec kusů, vaječ. náhr. kusů, tvarohu *kg*, sýra *kg*	—	—		
Bramborů *kg*, *mtc*, zeleniny, , ovoce *kg*, ovocných šťav a konserv *kg*, máku *kg*	—	—		
Koření za , pudd. a peč. prášků kusů, polévkových kostek kusů . . .	—	—		
Piva *l*, vína *l*, jiných lihovin *l* . . atd.	—	—		
Úhrnem . . .				
Vydání od příjmů . . .				
Do hlavní knihy na účet úspor . . .				

Z toho již je patrno, které rubriky možno vypustiti, kupuje-li se na př. káva a p., mouka, vařivo, cukr atd. do zásoby, nebo je-li položka denně stejná aneb které dle místních potřeb třeba přidati. Součty se pak přenesou do deníku. — *B*) Zápisník pro prádlo může býti stejně zařízen, jen záhlaví jeho rubrik jsou jiná:

Prádlo.

Leden, týden 1.

Datum	Mýdlo, soda a p.	Plátno	Nitě, knoflíky	Správky strojů		Košil	Límců	Manžet	Kalhot	Sukní	Šátků	atd.
1					Do praní	8	24	12	4	6	24	
2					Do správky ..	1			2	1		
3					Z praní	8	24	12	4	6	24	
4					Do žehlení ...		24	12				
5					Ze žehlení....		24	12				
6												
7												
Součet					Ubylo							

Účet hospodářství domácího (mimo kuchyni.

	Příjem		Vydání	
	Kč	h	Kč	h
Ze stálých příjmů domácnosti obdržela na hospodářské vydaje			—	—
Z jinakých příjmů na hospodářské vydaje			—	—
Manželu na osobní výdaje zůstalo ...	—	—		
Krejčímu	—	—		
Obuvníku	—	—		
Klobouky, kravaty	—	—		
Za látky dle účtu čís. (viz zápisník) .	—	—		
Za topivo dle účtu čís.	—	—		
Kartáče, štětce, košťata, smetáky, hadry	—	—		
Na svítivo	—	—		
Na čisticí potřeby, leštidla, krémy, laky, barvy	—	—		
Na mýdlo, sodu, škrob, modřidlo ..	—	—		
Mzdy pomocnici v dom., pradleně, švadleně, posluhovačce a p. a j., pojištění	—	—		
Zpropitné	—	—		
Ložní potřeby dle účtu č.	—	—		
Prádlo nové dle účtu č.	—	—		
Nádobí, nářadí, příbory	—	—		
Na různé náklady dopravní dle dokladů č.	—	—		
Na školné, školní potřeby a p.	—	—		
Potřeby k šití	—	—		
Mimořádná vydání	—	—		
Úhrnem				
Vydání od příjmů ...			—	—
Do hlavní knihy přenesené a na úrok uložené úspory			—	—

Také tu snadno při zásobním kupování celá první část zápisníku může odpadnouti a zůstane jen druhá, které se ovšem dobře vzdáti nelze. Nechuť hospodyň k vedení podrobných zápisníků je matkou návrhu jiného zjednodušení, které však v praksi nedá se vždy snadno provésti, návrhu, aby hned na počátku měsíce nebo týdne byly peníze dle rozpočtu (viz t.) rozděleny do příhrad a jen z těchto aby se braly k účelům ustanoveným. Zápisník zůstane s deníkem vždy spolehlivějším vodítkem a praktická hospodyně dovede již zápisník dle pokynů našich zjednodušiti. Hospodyně nemá ovšem jen kuchyni, jejíž účet je dobře vésti zvlášť, aby se mohlo zjistiti, je-li vydání na stravu příjmům úměrné (srovn. R o z p o č e t), nýbrž i o s t a t n í d o m á c í h o s p o d á ř s t v í. Také tu je dobře vésti denně zápisník, nutno však na konci měsíce dle tab. IV. H l a v n í k n i h u vésti je vlastně povinností hospodářovou. Ten zanáší do ní hrubý příjem, hrubá vydání i každý účet, který přichází do domu, také vydání, která nespadají na bedra hospodyně. Ovšem se taková hlavní kniha domácí liší od hlavních knih obchodních odpovídajíc praktické potřebě, pro kterou je určena. Píše se vždy na dvě strany proti sobě, vlevo příjem a majetek vůbec, vpravo výdej v hlavních číslicích. K hlavní knize má míti hospodář také svůj denní zápisník, co se zpravidla zanedbává, vedle toho pak účtář, t. j. došlé účty se prostě spojí některou praktickou uzávěrkou v jedno jako listy knihy a na každý účet se pak dává potvrditi, co se na něj platilo (stvrzenka, poštovní recepis a p. se k účtu přilepí); po měsíci vždy se vyloučí účty vyrovnané, opatří páskou s označením roku a měsíce a uloží, aby byly po ruce, kdyby někdy bylo zapotřebí důkazu, že je zaplaceno. Vzorec hlavní knihy hospodářovy by pak vypadal dle tab. IV.

Příjem.

(Vlevo.)

Leden 1925		Kč	h
1.	Služné	—	—
2.	Vybrané úroky	—	—
6.	Vedlejší příjem za —	—	—
31.	V knížce úspor	—	—
	V knížce nájemného	—	—
	Sneseno ...		—

Vydání.

(Vpravo.)

Leden 1925		Kč	h
1.	Hospodyni na kuchyni	—	—
2.	Hospodyni na ostatní domácí		
3.	potřeby	—	—
6.	Do knížky na nájemné ...	—	—
7.	Do knížky na daně	—	—
	Dávka z nájemného, vodné ..	—	—
31.	Na pojištění živ. a nemoc. ..	—	—
—	Nový nábytek, koberce, obrazy	—	—
	Účet truhláře	—	—
	Účet zámečníka	—	—
	Účet malíře a p.	—	—
	Do pens. fondu	—	—
	Divadlo, knihy a časopisy ..	—	—
	Cesty, výlety	—	—
	Drobná vydání	—	—
	Na úspory uloženo	—	—
	Sneseno ...	—	—
	Na účtu úspor a nájemného ..	—	—

Rozdíl příjmů a vydání (na účet úspor) se přenese na účet měsíce příštího.

Knihvedoucí v obch. a živnost. závodech musí míti vzdělání středoškolské nižší (raději z 5.—6. tř. nežli ze 4.), obchodní akademii, praksi: příznivější je prakse ze závodu střední velikosti nežli z velkozávodu. Obchodní škola dvouletá může doplniti jen praksi aspoň tří-

letou. Žádá se často i zkouška ze stát. účetnictví, znalost psaní na stroji, stenografie, znalost jazyková.

Knihy do výbavy mohly by býti pravidelným darem rodičů, vzájemným darem snoubenců i darem těch, kteří chtějí novomanželům věnovati věc cennou. Podle toho i kniha se volí, aby buď vynikala autorem a úpravou typografickou i knihařskou, nebo byla důležitým, zvláště cenným odkazem pro domácnost.

Knihy opatření a ošetření řidiž se těmito základními pravidly: 1. **K**-hu vždy raději kupuj nežli vypůjčuj. Nevybírej si četbu podle obrázků na obálce nebo podle vazby. 2. Vypůjčené **k.** vracej co nejdříve a v náležitém pořádku. Nevraceti knih vypůjčených je tolik jako krádež.



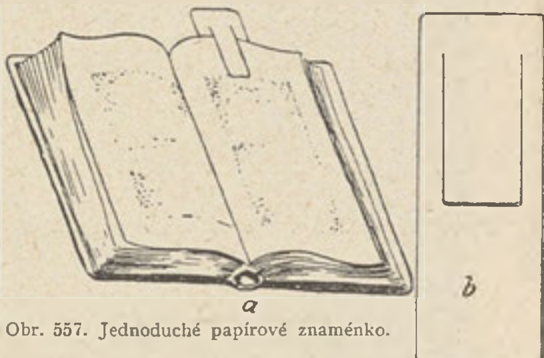
Obr. 555. Jak se listy knihy obraceti nemají.

3. Nepůjčuj zpravidla vlastní **k**-hu, neboť zřídka ji dostaneš zpět v původním stavu, dostaneš-li ji vůbec. Knih vypůjčených nepůjčuj vůbec nikdy. Lidé vypůjčené **k.** neradi vracejí. Proto si také knih od soukromých osob nevypůjčuj. 4. Nedaruj **k.**, které jsi nečetl (zvláště ne mládeži), a pamatuj, že je vždy třeba bráti zřetel na vkus, náklonnost a duševní vyspělost podarovaného a že dary charakterisují i dárce. 5. Nečti **k.**, dokud není svázána; činíš-li tak přece, pamatuj, že se **k**-ha rozřezává nožem ať kovovým nebo dřevěným, nikoli však rukama, prstem, vlásnicí,



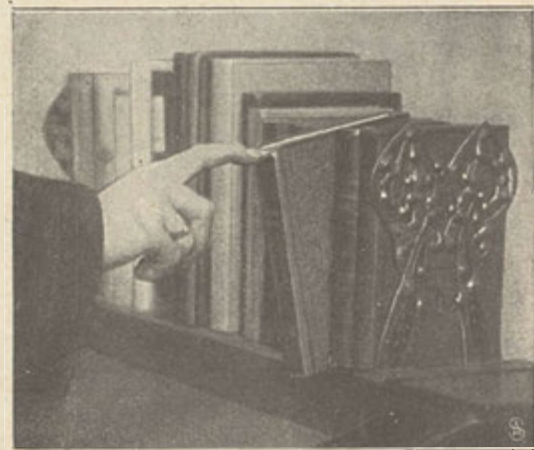
Obr. 556. Správné obracení listů.

sirkou, nůžkami a p. 6. Při čtení nerozvírej knihy, až ve hřbetě praskne a se rozpadne. 7. Nečti knihy při jídle, při vaření, jímž se listy snadno poskvrní, neboť pošpiněná kniha je pro tebe špatným vysvědčením. 8. Neobracej listů naslíněnými prsty a tak, aby se ohýbaly (obr. 555.), zejména ne v dolních rozích. 9. Nezahýbej listů a rohů za účelem označení místa v knize, nýbrž použij k tomu, třeba i zcela jednoduchého znaménka (viz t.) (obr. 557.); vůbec i ohýbání rohů ze zvyku je ošklivý nešvar. 10. Knihy nemají se povalovati po stolech, skříních, zásuvkách, pohovkách a pod., nýbrž mají býti uloženy: *a*) pokud se jedná o výběr knih, k nimž se rádi znovu a znovu vracíme jako k svým přátelům, v malé příruční knihovničce



Obr. 557. Jednoduché papírové znaménko.

nebo poličce na psacím stolku, v arkýři, vedle divanu (nikoli na něm, obr. 558.) a p. — *b*) Pokud se jedná o výběr knih, které tvoří organický celek, jenž odpovídá životu, praktické



Obr. 558. Jak se kniha nebéře s police. (Hřbet se snadno natrhne.) Knihy nemají býti v přihradě natlačeny tak, aby se jen násilím daly vyprostiti, aby se neodřely.

nebo literární potřebě a p., ty nutno umístiti v k n i h o v n ě (viz t.).

Knihy pozemkové (gruntovní), uložené u okres. soudů, určeny jsou k zapisování realitního majetku a změn, které se s ním dějí (koupě, prodeje, zadlužení, výmazy dluhů, zápisy služebností, smluv atd.). Nahlédnutím do **k. p.** přesvědčujeme se o stavu reality, břemenech na ní váznoucích, chceme-li ji zakoupiti, o stavu v pořadí hypoték, chceme-li na ni peníze zapůjčiti a p. Možno si také opatřiti od soudu výtah z **k. p.** (lustrum), kteréhož sami, jako majitelé reality, potřebujeme, chceme-li si vymoci na ni půjčku od ústavu peněžního, chceme-li ji prodati a p. Je důležité, abychom měli vždy k n i h o v n í p o ř á d e k, t. j. aby v **k**-ze **p.** bylo zapsáno a správně zapsáno jen to, co skutečnému stavu odpovídá, aby včas byla vymazána břemena na základě řádných stvrzení a kvitancí a rovněž, aby včas bylo vše

zapsáno, neboť zde vždy platí, že má přednost v pořadí, kdo dříve zápis uskutečnil. Důležité je, že právo knihovní nezanikne dříve, dokud nebylo zrušení jeho do knihy pozemkové zapsáno (nebo jinými slovy: dokud nebylo právo to z knih vymazáno), třebas tu byla již dlouho listina prokazující zánik práva toho. Dluh zaplacený, ale nevymazaný může se státi novým opravdovým břemenem. Také na jiné věci ještě třeba dáti pozor. Není na př. v knize pozemkové patrno, že nějaké úroky z té či oné vložky jsou nedoplaceny, daně že nejsou zaplaceny, že také nejsou vtěleny útraty exekuční, je-li některá vložka exekučně vymahána. Zadržené úroky požívají stejného pořadí jako vtělená pohledávka, nezaplacené daně a dávky požívají přednostního pořadí přede všemi pohledávkami. Žádáme proto na prodávajícím do určité doby závazek depurační, t. j., že dá vše do pořádku nebo vydá prohlášení pro zápis do knih o tom, co jako pohledávka neexistuje a předloží příslušné doklady.

Knihy pro děti viz Dětská literatura, Knihy pro nečtenáře.

Knihy pro dívky (srovn. Knihy do výbavy) dlužno voliti se zřetelem na výchovu citu. Od bájí, pohádek a historických spisů přecházíme k románu výběrem četby, která dívčímu srdci je nejbližší jako Krásnohorské „Svéhlavička", dívčí romány Grossmannové-Brodské, Stelly Marie, M. Rayle, Řehákové, T. Dvorské, Čarské a p.

Knihy pro nečtenáře jsou zřídka dobré. Mají na 1. stupni obsahovati jen obrázky věcí z nejbližšího okolí a správně malované; teprve postupně na 2. a 3. stupni mohou se přibrati předměty vzdálenější, pro něž dítě může míti pochopení. Neškodí sice, jsou-li k obrázkům třeba i veršované krátké črty, jež dospělý dítěti přetlumočí a toto se jim naučí, avšak tyto texty nesmí býti banální, hloupé, jazykově špatné. Velký výběr takových knížek od nejlepších autorů lze zakoupiti v nakladatelství Šolc a Šimáček.

Knížka čeledni pro pomocnice v domácnosti byla zrušena. Nahrazuje ji list domovský a může se žádati vysvědčení aspoň od posledního zaměstnavatele.


Obr. 559. Svítící poklopka na knoflík elektr. osvětlení.

Knoflík elektrického vedení má býti umístěn na místě, kde by se snadno našel při vstupu do temné místnosti. Kde to dobře není možno, opatřuje se čočkou ze světélkující hmoty (obr. 559.), která ve tmě ihned prozradí, kde se nalézá.

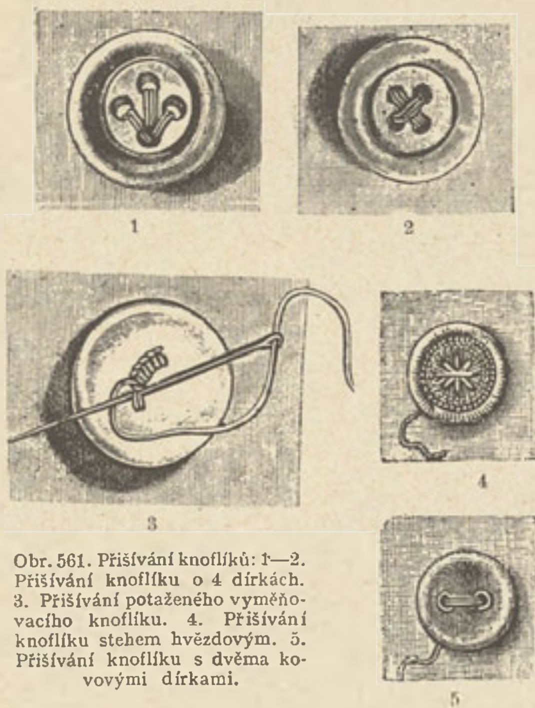
Knoflikářství spadá v obor prýmkářství, pokud se jedná o knoflíky látkové, potahované a p., také v obor domácího průmyslu (viz Knoflíky tkané ručně, nitěné), nebo v obor soustružnictví (viz t.) rohu, kosti, dřeva, perleti nebo se jím zabývá průmysl po továrnicku (výroba knoflíků kovových, perleťových, gumových, papírovinových, porculánových, skleněných).

Knoflíkové dírky viz Dírky.

Knoflíky určené ke spínání dvou částí oděvu jsou jak materiálem, tak i úpravou velice rozdílné. Celkem dlužno rozeznávati tři hlavní typy: 1. **K.** volné, které vyžadují dvou dírek obšitých, jimiž se jednoduše jedna jejich část prostrkuje; takovými jsou **k.** ke spínání manžet, límců a p., někdy jako u **k**-ků manžetových, náprsenkových a p. širší hlavice bývá ozdobná a tvoří svršek, jindy však jest jednoduchá a tvoří spodek (vzadu u límců); část dírkami prostrkávaná pak, aby snadno nevyklouzla, upravuje se jako rozpěrka nebo má hlavičku kolínkovitě se ohýbající na dlouhém krčku a působí jako sponka; bývá k tomu účelu kovová. — 2. **K.** jednoduché přišité, které vyžadují jen jedné dírky, která se přes jejich hlavici převléká. **K.** tyto přišívají se jsouce k tomu účelu buď z materiálu měkkého, který lze prošíti (**k.** nitěné, látkové), nebo jsou opatřeny dírkami, aneb konečně jen ouškem. Nahrazují se také **k**-y zapichovacími (*Koh-i-noor*), pat. Waldes, jim úplně podobnými, které žádné dírky nevyžadují. Nevýhodou jejich je, že když se uvolnily a mají býti nahrazeny, musí se to provésti jistým násilím, takže knoflík jednou odpoutaný již se upotřebiti nedá. Proto se nahrazují švýcarskými Stäuberovými svěráčky (obr. 560.), které sestávají z páru svěráčků, mezi něž sevře se okraj kalhoty a drátěným obloučkem pevně stáhne; šle upevní se v obloučku nad svěráčkem. — 3. **K.** dvojité přišité, t. zv. patentky neboli **k**-y stiskací, které nevyžadují žádných dírek, neboť sestávají ze dvou částí, smáčknutím se spínajících, kteréž obě se přišívají jsouce k tomu účelu opatřeny po stranách dírkami, jež se prostehují; jsou tudíž tyto **k.** nejpohodlnější a také se jimi dotyčné částky ovšem tou měrou neopotřebují jako dírkami šitými; také mohou tyto **k.** úplně býti kryty. Při našívání se první pošitá polovina natře křídou, přimáčkne na druhou látku, kde zanechá otisk, kam se druhá polovina přišije; celkem však hodí se jen pro lehčí částky oděvu a v malém měřítku. Na pracích oděvech ztrácejí vlivem sody a louhu ochranný svůj povlak a kazí pak okolní látku rzí. Třeba proto dáti pozor, a jakmile by knoflíčky rezavěly, odstraniti je a novými nahraditi. Nejširšího upotřebení docházejí však **k.** jednoduché přišívané, kterých se dílem také jen pro ozdobu svrchních částí oděvu používá. Pro prádlo jsou nejpraktičtější **k.** nitěné, šité na kroužcích ze zinkového plechu, kterýž nerezaví, ani plístou se nepokrývá, kterouž spatřujeme často na **k**-cích, k nimž se použilo drátu mosazného, kdežto ony s drátem železným rezaví. **K.** na prádle nemluvňat nahrazují se zpravidla tkani-


Obr. 560. Svěráček místo knoflíku ke kalhotám.

cemi a není-li těchto, aspoň vroubenými ústřižky ze starého prádla. Samy nitěné **k.** na tomto prádle nejsou bezpečné; nitě se prodrou, drát vystoupí, pokryje se jedovatou plístou, nebo se zlomí a oba jeho konce hrozí poraněním. **K.** kostěné, perleťové, porculánové brání válcování prádla, kterého se právě u tohoto prádla neradi vzdáváme, protože ani žehlením nelze docíliti takové měkkosti a poddajnosti jako válcováním; kdežto tyto knoflíky však válcováním se rozlámou a nezřídka způsobují bolest, po jejíž příčině se marně pátrá. Pro svrchní oděv v částech krytých jsou **k.** rohové, kostěné a kovové, tyto jen tehdy, nemají-li jejich prošívací otvory hrany ostré, kterými by se nitě přeřezávaly. Ostré hrany mívají **k.** plechové, kdežto tupohranné jsou **k.** lité, obyčejně ze slitiny mosazi a cínu (32 díly mosazi a 1—2 díly cínu) nebo cínu (2 d.) a zinku (4 d.), v novější době častějši z mědi (1 d.) a zinku (4 d.). K ozdobě oděvu nebo k spínání těžších částí (kabátů a p.) používá se **k**-ků rohových, z tvr-



Obr. 561. Přišívání knoflíků: 1—2. Přišívání knoflíku o 4 dírkách. 3. Přišívání potaženého vyměňovacího knoflíku. 4. Přišívání knoflíku stehem hvězdovým. 5. Přišívání knoflíku s dvěma kovovými dírkami.

zené gumy, kovových (ze slitin, nebo i zlacených, stříbřených), porculánových a smaltovaných, gagátových a dřevěných, perleťových, také módními látkami potažených (na kostře dřevěné, plechové, papírové). Mnohé z těchto **k**-ků místo dírek nebo oušek za příčinou přišití opatřeny jsou jen uzlíkem z látky nebo měkčím vycpaným hrbolkem. P ř i š i t í **k**-ků, které nemají dírek, děje se trojím způsobem, buď učiní se ve středu několik stehů křížem, nebo se tyto stehy kolem středu šijí hvězdovitě, aneb se udělá kroužek z perlových stehů; u těch, které mají dírky, protahují se stehy těmito do křížku nebo do čtverečku, u **k**-ků s ouškem protahují se stehy několikráte stejným směrem, až utvoří se poutko, u **k**-ků s pupkem protahují se křížovitě nebo hvězdovitě. Zapošití je všude stejné; jehla vypíchne se odspodu na líc, nit otočí se několikrát kolem přišitého spodku **k**-ku a jehlou protáhne zas na rub, kde se zapošije.

Knoflíky háčkované (ač se jich nyní méně užívá) ve tvaru okrouhlém nebo podlouhlém



Obr. 562. Háčkované a vyšívané ozdobné knoflíky.

háčkují se z krátkých sloupků v podobě malinkých pytlíčků, jež se pak na dřevěnou formu natáhnou (obr. 562.).

Knoflíky kovové jsou plechové plné nebo duté z plechů mosazných, měděných, zinkových, tombakových, také z drahých kovů (zlata, stříbra) nebo lité ze slitiny mosazi (32 d.), cínu (1—2 d.) a zinku (1—4 d.) nebo častěji z mědi (20 d.) a zinku (80 d.); lijí se hladké i s ozdobami, které se pak na soustruhu nebo ručně propracují, lepší druhy se i leští.

Knoflíky malované jsou: *a*) l á t k o v é; látka se natáhne na formu knoflíku a pak



Obr. 563. Malované knoflíčky porculánové.

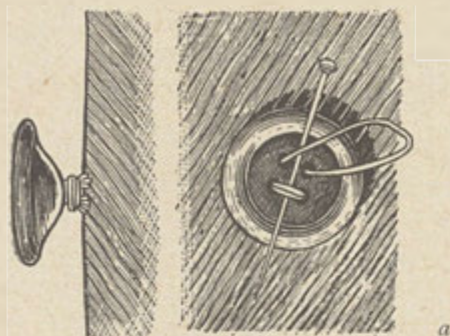
teprve tuší nebo barvami maluje nebo batikuje; *b*) p o r c u l á n o v é, které se malují barvami porculánovými a vypalují v peci (obr. 563.).

Knoflíky perleťové časem oslepnou. Vyčistí-li se odpárané olivovým olejem a vyleští sepiovým práškem a jelenicí, lesknou se jako dříve.

Knoflíky plášťové zejména na látky silnější mají se přišívati s krčkem čili stonkem, to jest, mají býti poněkud volné, jinak se špatně zapínají a tím dírky silně poškozují. Klade se tudíž pod příčné stehy na vršek knoflíku špendlík (obr. 564.), který brání utažení niti; po našití se odstraní. Knoflík se vysune a krček či stonek obtočí nití, aby byl pevnější (obr. 564. *a*). Lepší ještě je druhý způsob přišití (obr. 564. *b*), má-li knoflík dva otvory, jimiž lze protáhnouti poutko, které samo teprv k látce se přišije.

Knoflíky prádla buďtež před odevzdáním jeho do prádelny všechny rozepjaty; tím se počet utrhaných knoflíků zmenší.

Knoflíky tkané ručně robí se v horských dědinách; zprostředkuje „Zádruha" v Praze, Příkopy.



Obr. 564. Přišívání knoflíku pláštového: *a* krčkem, *b* úzkou stužkou.

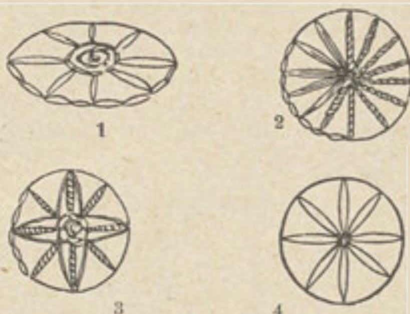
Knoflíky vyměňovací, t. j. knoflíky látkou potažené na dřevěných podkladech dílem se vlivem dřeva kazí (dostávají hnědé, obtížně odstranitelné skvrny), dílem se povrch ošoupe, dílem i z módy vyjde jejich výzdoba. Aby se nemusely **k.** vyhazovati, potáhne se knoflík jako obyčejně hladce látkou, ale vespod, kde se látka paprskovitě stahuje, opatří se patentním knoflíčkem (stiskacím), jehož spodek se



Obr. 565. Vyměňovací knoflíky; *a*) hladký svršek, *b*) zřásněný spodek s patent. knoflíkem.

přišije na oděv přímo. Může se pak každý knoflík snadno připnouti i odepnouti a možno si pořiditi i různé garnitury, na př. stejnobarevné nebo různobarevné, které možno uvésti v souhlas se zaměněným pasem a límcem. Takové malé změny dodávají oděvu nového vzhledu a půvabu.

Knoflíky vyšívané ručně zhotovují se tak, že na dřevěný povlak střihne se povlak větší nežli tvar knoflíku a na jeho lícní stranu se nakreslí vzor ostře špičatou tužkou (obr. 566, 3. a 4.) přes kopírovací papír (je-li grafitový svěží, nutno mírně tlačiti, aby příliš nebarvil). Dle vzoru se pak vyšívá vlnou, hedvábím, cetkami, flitrem, korálky (obr. 566.). Položíme vyšité kolečko látky na dřevěný tvar knoflíkový a okraj nabraný stáhneme tak, aby vyšívání bylo pěkně uprostřed. Látku na zadní straně sešijeme stehy křížem sem a tam. Chceme-li



Obr. 566. Knoflíky ručně vyšívané. 1. Střed a okraj ozdobí se jemným stehem stonkovým. 2. Napjaté nitě obšité drobným stehem. 3. Střed z látacích stehů ve tvaru pavoučka. 4. Jehla píchá od spodu dírkou značeného tvaru a protahuje pevnou nit, kterou stahuje pavoučka.

knoflík zdobiti vyšíváním křížkovým, vyšijeme nejprve potřebně veliký kousek kanavy, jejíž nitky musí odpovídati velkosti vzoru. Pro menší vzorky užíváme zcela jemné kanavy nebo látky gobelinové. V mnohých případech stačí, pokryjeme-li knoflík pěknou vhodnou látkou a ušetříme vyšívání vůbec. Zbytky hedvábných stuh, vyrudlých nebo praním



Obr. 567. Knoflíky ručně vyšívané. 5. Vzor z uzlíkových stehů nebo skleněných korálků a jemných stonkových stehů. 6. Látka se na zadní straně knoflíku nabere a sešije. 7. Látka *b*) se několikanásobně složí a vystřihnou kolečka přiměřeně dle tvaru knoflíkového *a*).

pustlých, můžeme znovu obarviti a užíti na knoflíky.

Knot je svitek nití bavlněných nebo lněných, také vaty, nebo silná tkanina z hrubých nití bavlněných nebo lněných, také plst upravená k tomu účelu, aby ssála hořlavou tekutinu nebo napájela se roztopeným svítivem (lojem, voskem, stearinem a p.) a hořic svítila. O **k**-ech pouze svinutých platí, že hoří tím snadněji a tím lépe, čím méně jsou krouceny; lněné **k**-y spalují se pomaleji nežli pevná svítiva, proto do svíček dělají se smíšené z nití bavlněných a lněných a kroutí se mírně. **K.** nový svítí špatně, není-li dosti suchý; důkladně vysušen (vyžehlen) svítí ihned jasně. Čadí-li, dlužno jej vyprati v octě a pak teprve důkladně vysušiti. Také prach a špína, není-li **k.** čistý,

musí dříve býti odstraněny, nemá-li se jich spalováním tvořiti čadivý uhlík. Spalováním svítiva nebo delším ležením ve svítivu tekutém pozbývá k. své původní jakosti a stává se ke svícení nezpůsobilým; k-y lépe hoří a také svítiva se jimi uspoří, namočí-li se občas do nasyceného roztoku soli ve vodě; v prvním případě třeba ohořelé částky a nahromaděné zbytky spáleného svítiva otíráním odstraňovati, v druhém případě třeba k. častěji vyměniti nebo aspoň obnoviti vyvařením ve vodě se sodou; starší zatvrdlé k-y však ani tímto způsobem se dokonale nezlepší; lépe prospěje vystaviti k. účinkům dýmavé kyseliny dusičné, po několika min. přenésti jej do angl. kys. sírové, po 3 min. pak dokonale vymáchati ve vodě s trochou čpavku (na ½ l vody 4 g čpavku), na konec v čisté vodě a konečně usušiti. — K. z bavlny nebo vaty vkládá se někdy také do rány, nemá-li se tato předčasně zaceliti; ovšem musí býti dokonale čistý a desinfikovaný. Vložení děje se klíšťkami, rovněž desinfikovanými.

Koagulace, srážení tekuté bílkoviny (bílku) v pevnou hmotu za určité teploty, ztrátou vody, vlivem kvasidla nebo stykem s pórovitými látkami. Bílkovina sražená je vždy obtížněji stravitelna nežli bílkovina tekutá, nicméně neztrácí při tom schopnost bobtnati a nabývá větší způsobilosti tvořiti protoplasmu a tkáně živočišné. Některé bílkoviny koagulují při teplotě nižší, na př. bílek vaječný již při 56—64°, jiné na př. bílek mléčný při 67—72° C nebo globulin krevní při 75° C, při kteréž teplotě koaguluje také kasein. Srážení bílku v mléce zove se také kaseifikací (sýrovatění).

Kcaltar, dehet, který v podobě zmýdelněné (*Coaltar saponiné le Beuf*) tvoří antiseptický vředy čisticí a rány rychle zjizvující preparát, který se dobře osvědčuje na nežidy, karbunkle, snětivé vředy, podebraniny, také při zánětech v ústech, mázdřitých anginách a p.

Kobalt (značka *Co*), magnetický, bílý, do červena zahrávající kov, jehož slitina s platinou slouží k výrobě hodinových součástí, které nesmějí býti magnetické a nemají rezavěti (ocel neodpovídá těmto požadavkům). Pražená ruda kobaltová zove se saflor. Jak k-u, tak safloru používá se k výrobě smaltů, kobaltového ultramarinu (modřidla), coelinu a Rimannovy zeleně, z nichž se připravují rozmanité modré, černé, hnědé a zelené barvy pro malbu porculánu, majolik a skla.

Koberce zovou se pokrývky na podlahu, stůl, nábytek (divan) nebo na stěnu. Tvoří jednak důležitou součást dekorace bytu, jednak prostředek, jenž činí byt útulným a teplým; jako dekorace mohly by se snad zdáti přepychem, po stránce druhé jsou potřebou, druhdy i nutností. Podlahy, nechť jsou nenatřené, lakované nebo leštěné, zůstavují byt neútulným, jaksi chladným, pustým. Žádoucí vřelosti, pohodlnosti, klidu i intimní barevné nálady dodávají mu teprve k., jež kryjí celou anebo větší část podlahy. Méně klidu a chladnější dojem způsobují k., které kryjí jen místo, jímž se nejvíce chodí, rovněž i k., které chladí (linoleum). Po stránce dekorativní rozhoduje v první řadě barva, ač ovšem i volba druhu má tu svůj význam. Jsouť na př. k. tvrdé (kokosové, sisalové a j.), které jako dekor jsou méně účinné nežli koberce měkké, teplé, vlněné. Barva k-ců má býti v souladu s nábytkem, nebo aspoň v souhře dvou barev stěn a nábytku, nemá býti živlem rušivým. Takovým je ovšem zpravidla, volí-li se k. pestré, barev křiklavých a vzorců fantastických; je proto pravidlem vkusu voliti k. barev přitlumených nebo jednoduchých barev sytých, v nichž nejspíše lze nalézti celkový souladný tón k barvě nábytku a stěn. Na př. tmavý hnědý nábytek vyjímá se dobře na koberci jasné, syté barvy modré nebo zelené, ale špatně se na něm vyjímá nábytek světlé barvy; světlý javorový nábytek špatně se vyjímá na koberci syté barvy červené, ale velmi dobře na koberci přitlumené barvy červené nebo oranžové. Po stránce druhé hledáme k. praktické: teplé, trvanlivé, stálobarevné. Nekupujeme proto koberců laciných; peníze za ně jsou vyhozeny, brzy jsou z nich pouhé hadry nevzhledné, které byt znešvařují. Není-li prostředků na hodnotné a proto snad drahé k., nahradí je dobře sytě červené kokosové, je-li jich možno užíti, nebo plst různě barevná, jež může býti přibita k zemi. Dobrý koberec se ostatně vyplatí svou službou i trvanlivostí. Užitkovou hodnotu k. lze vypočítati tím způsobem, že cena kupní se dělí časem, který od prvního užití uplyne do úplného opotřebení. Po té stránce zjistila pí S. Avan Hoytéma v laboratoři pro výzkumy papíru v Delftu, že nejvyšší hodnotu užitkovou mají k. kokosové (100), po nich přijdou na řadu papírové (70), sisalové (17), jutové (16), k. z kravské srsti (14) a rákosové (3). Na hranách schodů opotřebí se nejdříve k. z kravské srsti (při pokusu strojovém za ¼ min.), po nich přijdou na řadu jutové (½ min.), sisalové (¾ min.), papírové (2½ min.), rákosové (7 min.) a kokosové (9½ min.) a sice ve směru útku, kdežto ve směru osnovy vzdorují všechny poněkud více, jen juta nikoli. Při přenášení, klepání a p. se k. přehýbají a lámou; po té stránce vydrží nejvíce kokosové (pokusně 4½ hod. ve směru osnovy, 1 hod. ve směru útku), po nich juta (4 hod.), pak sisal (1 hod.), kravská srst (¼ hod.), papír (8 min.), rákos (1 min.). Z toho je zřejmo, jak které druhy neopatrností mohou rychle býti zničeny. Důležitá je také vlastnost k-ců, pokud se týká propustnosti pro prach a písčitý materiál; papírový koberec, jenž čistý vážil 410 g, po usušení s blátem 570 g, po okartáčování 450 g; t. j. celý čtvrtý díl nečistoty nedal se okartáčováním odstraniti. Ohlazení koberců třením podešvů nastane u kokosových po dlouhé době a trpí spíše kůže podešvů a barva vlákna, u papírových se povrch neohladí, nýbrž zdrsní. Nebezpečí ohně (z oharku, na př. doutníku) vzdorují nejlépe k. kokosové, jichž se účinek oharku sotva dotkne, zato podléhají juta a rákos, jsou-li suché, mnohem snadněji, na papírových

se neudrží žár déle nežli na kobercích z kravské srsti a když oharek uhasne, ani nezůstaví skvrnu nápadnější. — Praví se, že **k.** se stanoviska zdravotního jako lapače prachu jsou v bytě na závadu. Proto odstraňují se na př. z pokoje nemocného. Jsou skutečně lapači prachu, které však prach, jehož nanesení do bytu nelze se vyhnouti, podržují aspoň potud, pokud se nepřipustí, aby se jím přesytily, a tu ovšem konají dobrou službu. Snaha, aby i tomu se vyvarovalo, vedla k používání linolea (viz t.). Dle účelu svého zhotovují se **k.** z nejrozmanitějších látek: plátna, vláken kokosových, manilových, sisalových a dřevitých, lýka, rákosu, juty, vlny, lodenu, bavlny, konopí, žíní, srsti (viz níže jednotlivé druhy). Po stránce textilní rozdělují se **k.** na dvě skupiny: I. bez floru (florové útkové) a II. s florem (osnovné florové). Do skupiny I. patří: 1. vázané či drhané (viz **K.** orientální), 2. chenilové, 3. axminsterské, 4. mechanickou cestou vyrobené — bez floru. Do skupiny II. (s florem) patří **k.** 1. kličkové, 2. plyšové. Po stránce obchodní se třídí **k.** na stůčkové a celistvé. Celistvé **k.**, jež pokrývají velké plochy, mají jistý půvab, ale čistí se namáhavě a proto také zřídka dobře. Stůčkové v pruzích 60, 80 až 130 i 150 cm širokých se často také našívají, aby daly celistvý koberec, jenž by kryl celou podlahu; ale to je ještě méně praktické, neboť čištění je ještě obtížnější. Pohodlné je používati koberců stůčkových, jež se těsně k sobě kladou. Jinak mají celistvé **k.** také své ustálené menší tvary jako na př. předložky před postele, větší předložky před divany, menší nebo větší koberce pod stůl (středové kusy), spojovací kusy mezi koberci středovými a dveřmi, divany a p. Je důležité upraviti rozměry **k.** úměrně k velikosti pokoje a rozestavení nábytku, tak aby **k.** nedosahovaly pod skříně, divany atd. Je ovšem vždy snazší voliti jeden koberec celistvý, nežli provésti sestavu z několika koberců menších, aby vznikl klidný, souladný celek. Při tom jest míti na zřeteli, že starší **k.** vyniknou v dobrém osvětlení slunečním, nové pestré přitlumí se v tmavším zákoutí. Při koupi koberců třeba míti na zřeteli, že kus dobré, ruční vázané práce (na př. koberec orientální) z dobré, čisté třeba nelesklé vlny přetrvá dvě lidská pokolení (50 až 100 let), zatím co strojový výrobek vydrží sotva 10 let. Při tom je vždy lepší drobnější, barevně pěkně vystřídaný vzor a třeba dbáti záruky za stálobarevnost.

Koberce axminsterské (dle města Axminsteru v Anglii) jsou **k.** bez floru, kterýž jednostranně je nahrazen chenilovými pruhy barevně vetkanými dle barevného vzoru. Jsou vyráběny z vlny nejlepší jakosti, krátkých vláken zbavené a stálobarevně barvené (nikoli tisknuté). Jsou stůčkové a celistvé a ze strojových nejtrvanlivější.

Koberce bouclés viz Koberce smyčkové.

Koberce bruselské jsou buď vlněné bez floru (viz **K.** mechanicky vyrobené) nebo smyčkové (viz t.) s florem útkovým v několika barvách barveným nebo konečně manilové (viz t.). Kličkové vynikají elegantními vzory v barvě olivové, resedové, jahodové, šedomodré, bronzové a bordeaux.

Koberce československé, t. j. z českých manufaktur pocházející, vyrábějí: ,,Sup", společnost uměl. průmyslu v Bratislavě (domácký umělecký průmysl v Podkarpatské Rusi), zemská škola gobelinová ve Val. Meziříčí, kde sice pracuje se také dle cizozemských orientálních a norských vzorů, nicméně také podle uměl. návrhů vlastních umělců, domácích vzorů huculských, ale v orientální jakosti. V Čechách je zavedena jen strojní výroba (česká v Hlinsku, Žďáru, Týništi n. Orl., jinak něm. podniky). V oněch dvou manufakturách možno dát si vyrobiti **k.** dle návrhu architekta byt zařizujícího, jenž volí příhodný vzor k celému zařízení složený z drobných ploch a vyhne se jednobarevnému, jednotvárnému vzoru. Srovn. **K.** orientální.

Koberce dětského pokoje: nejlepší je vlněný, jehož kraje se nekroutí, mohl by také býti plstěný, inolinový nebo lodenový. Linoleový je příliš hladký a studený, kokosový je drsný a propouští mnoho prachu.

Koberce drhané viz **K.** orientální.

Koberce dřevěné jsou buď *a*) z příze dřevité různě zbarvené v rozmanitých vzorech tkané; přes svůj příznivý vzhled málo jsou oblíbeny pro malou trvanlivost; *b*) špalíčkové, t. j. z nízkých špalíčků kloubovitě spojených sestrojené, kteréž mezi sebou zanechávají dosti velké mezery; hodí se proto jako isolační podložka pod nohy do koupelen, prádelen nebo za předložky přede dveře; *c*) parketové dle metody švédského inž. Höreina, zpracované z parketového dříví, zcela tence (v síle 5 mm) naštípaného, pod velkým tlakem lisovaného. Hodí se zvláště dobře na cementové, dlaždicové, terazové podlahy kuchyní, předsíní. Cena není větší nežli cena dobrého linolea.

Koberce elektricky vytápěné srovn. Elektrická pokrývka, podnožka. Koberec ve velikosti 57 × 79 cm spotřebuje 110, při rozměru 77 × 105 cm 165 watů, aby se zahřál o 18° C nad teplotu svou vlastní. Po 3 hod. nabývá teploty stálé a nezahřeje se tak, že by se mohl zapáliti, neboť i při zapnutí do silného proudu nabývá teprve po hodině teploty 50° C.

Koberce frisé viz **K.** kadeřivé.

Koberce gobelinové viz Gobelin.

Koberce gutaperčové jsou nepromokavé **k.** do koupelny nebo předložky před umyvadelník, obyčejně v malém rozměru 50×60 a 100 až 120 cm.

Koberce holandské pořizují se z tkaniva, z ovčí vlny zvlášť upraveného; obyčejně jsou dvoustranné (mohou se obraceti), které se hodí do místností silněji frekventovaných (v domácnosti na př. do jídelny).

Koberce chenillové, také nepravé axminsterské zvané, jsou jako pravé axminsterské bez floru, jejich základem je vlněná, někdy i bavlněná chenilka (viz t.).

Koberce inolinové jsou vyrobeny z vlněné plsti, jsou tudíž teplejší (také značně levnější) nežli linoleum (viz t.), nelámou se, nezapáchají a jsou velmi trvanlivé.

Koberce jutové (srovn. Juta) jsou v obyčejném zboží nejlevnější stůčkový výrobek; v novější době často juta je jen základem, na němž se pracují **k.** plyšové, velourové nebo smyrenské a jiné orientální napodobující. Levné zboží přímo z juty tkané a barvami ne právě pěknými význačné je hrubé a poměrně málo trvanlivé. Zato dražšímu zboží kyne jistě velká budoucnost, neboť mnohé domácnosti svým dekorem a trvanlivostí nahradí i velmi dobrý koberec.

Koberce kadeřivé, také bouclé, frisé zvané jsou jednobarevné, často i nestálobarevné koberce kličkové s florem (z Kidderminsteru v Anglii).

Koberce kidderminsterské jsou **k.** bez floru na stavě tkané z tenké lněné nebo bavlněné osnovy; silný útek je nositelem velmi pestrých, ostře odlišených vzorů. Trvanlivost jejich je menší nežli axminsterských.

Koberce kličkové náležejí do skupiny koberců s florem a patří k nim jednobarevné kadeřivé, mnohobarevné bruselské, tapestry a nepravé tournayské (viz t.).

Koberce kokosové, pletené z vláken kokosových (viz Kokos), jednobarevné (žluté a červené, s černým nebo červeným pruhem po straně nebo bez něho) ve stůčkách o šířce obyčejně až 1 i 1·3 m širokých. Tkanivo je hrubé, ale trvanlivé, hodí se **k.** takové na chodby a schodiště, kde se mnoho chodí; bílené předivo podržuje žlutou barvu a barvené časem vybledne, delším opotřebením vystupuje neprobarvené vlákno, propouští mnoho prachu, takže při snětí s podlahy bývá pravidelně vzorek z prachu na ní otisknut. Proto se podkládá papírem — černým balicím, s nímž se prach snadno sebere; dají se dobře práti. Po vyprášení je nejlépe máchati je v řece, jinak, jsou-li zamaštěné, s přísadou čpavku rýžovým kartáčem drhnouti v neckách. Z hrubých vláken a provazců kokosových splétají se předložky přede dveře.

Koberce korkové viz Linoleum. Také se dělají **k.** korkové špalíčkové na způsob dřevěných (srovn. t.).

Koberce kožené dělají se z odpadků, které vybývají z podešvic, na způsob špalíčkového koberce dřevěného (viz t.) výhradně jako předložky přede dveře.

Koberce kožišinové v podobě jednoduché vydělané kožišiny, často s hlavou zvířecí, hlavně z kožišiny medvědí, druhdy i srnčí kozí (čínské kozy, angorské kozy, lamy), beránčí, vlčí a p. tvoří předložku před divan, otevřený krb, postel, podložku pod nohy pod psací stůl.



Obr. 568. Portiéra z lýkového pletiva.

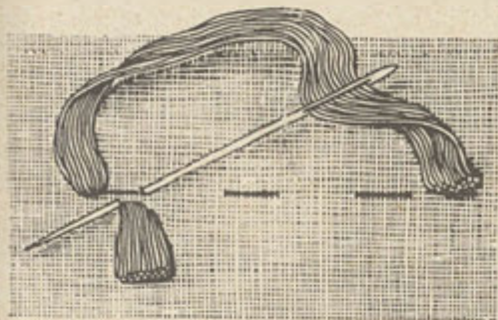
Koberce kuchyňské nejlepší jsou dřevěné parketové (viz t.), v druhé řadě inolinové nebo linoleové (viz t.) a konečně jako domácí náhražka koberec papírový (viz t.). Jinak viz Podlaha.

Koberce lodenové ze štýrského lodenu v šířce 80 cm jsou výborné předložky k umyvadelníku nebo do koupelny; koberec takový dobře chrání podlahu a je úhlednější nežli linoleum nebo

voskované plátno, také příjemnější; zvláště hodí se bílý hladký, který se dobře žehlí.

Koberce lýkové, práce drhané, vhodné na závěsy k ochraně zdí, na portiéry (pro zasklené verandy, arkýře, k přepažení chodeb a p.). Čistí se dobře kartáčem a snesou i první mýdlovou vodou. Viz Lýko. Patří sem i lubinové k. dřevěné, jedno- nebo vícebarevné.

Koberce maltánské pracovány jsou technikou orientálskou ze střapečků v hustších nebo řid-



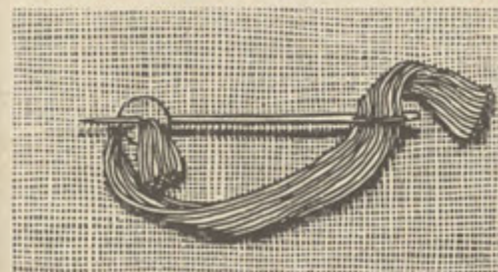
Obr. 569. Maltánský steh jednoduchý.

čích řadách dle přímočarých vzorů seřaděných. Hustým seskupením a rovným pak postřižením střapečků vznikne koberec, který se velice podobá perskému nebo smyrenskému. Stře-



Obr. 570. Střapečky provedené jednoduchým stehem maltánským.

pečky dělají se jednoduchým nebo dvojitým maltánským stehem na silné, žlutavě neb červenavě zbarvené látce. Jednoduchý steh provádí se především příčným stehem přes 4—6 vláken



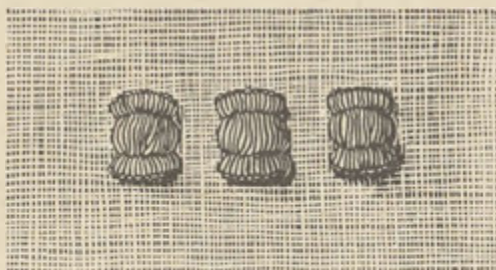
Obr. 571. Dvojitý steh maltánský.

tkaniny (dle síly její), kterýž je určen k tomu, aby pevně držel chvost vláken střapeček tvořících. Jehla vede se středem nakresleného stehu (obr. 569.) pod 2—3 vlákna tkaniny vlevo a konec svazečku vláken vyšívacích zůstane v délce 1—2 cm ležeti vpravo na povrchu; svazeček vláken vede se nyní nad stehem vpravo a opět pod 2—3 vlákny tkaniny vpravo



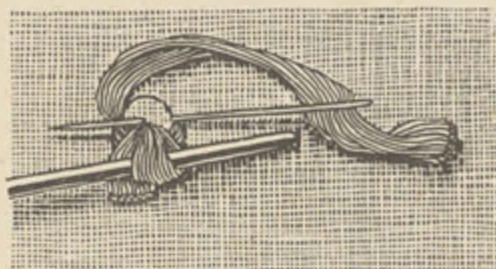
Obr. 572. Opakování stehu maltánského.

od prvního stehu vyvede se na místě prvního vpíchnutí vzhůru a v délce prvního konce se vlákna ustřihnou, takže vznikne střapeček napříč vlákny přepásaný (obr. 570.). Dvojitý



Obr. 573. Střapečky provedené dvojitým stehem maltánským.

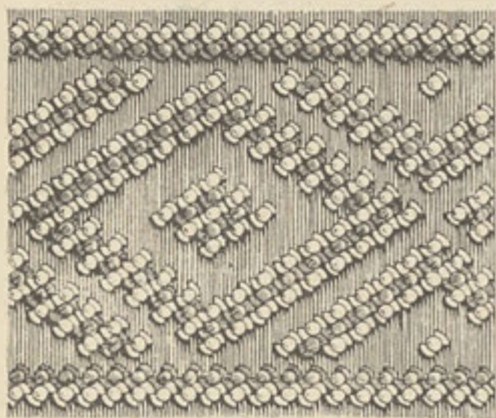
steh provádí se s počátku podobně; svazeček vláken vede se středem zprava nalevo (obr. 571.) pod 2—3 kolmá vlákna a zůstane na povrchu 1—2 cm dlouhý střapeček; jehla se



Obr. 574. Práce přes váleček.

vede zpět a opět pod 2—3 vlákna před prvním stehem, takže se pracovní vlákna pod první střapeček podloží a ztuha musí býti přitažena; nyní vede se jehla znovu cestou jako při prvním stehu a zůstane opět venku tak velký kousek střapečku, aby se s prvním docílilo stejné délky, i opakuje se ještě jednou druhý steh (obr. 572.), jen s tím rozdílem, že vede se

nad kličkou zpět. Nakonec se svazeček vláken v stejné délce s prvním ustřihne (obr. 573.). Aby docílilo se stejně velkých střapečků (obr. 574.), doporučuje se prováděti je přes malý váleček. Střapečkovými stehy toho druhu provádějí se ornamenty přímočarné tak, že z podložené látky část jako pozadí vystupuje,



Obr. 575. Dekorativní vzorec ze střapečků složený, jenž může býti dle libosti zhuštěn.

nicméně, jak výše řečeno, mohou i hustěji býti sestaveny a na povrchu pak rovně postřiženy. Kromě koberců možno tak poříditi i převěsy, zástěny, předložky k postelím, podložky pro psací stůl a pod.

Koberce manilové, jichž tkanivo základní pochází z banánu (*Musa textilis*), jsou buď jednostranné nebo dvoustranné v jaquardových i módních vzorech jednobarevných. Jsou silné a trvanlivé zboží stůčkové, barvy jsou však náchylné k vyblednutí.

Koberce mechanickou cestou vyráběné bez floru většinou na domácích stávcích nebo na rámech z jednobarevné osnovy přezné nebo bavlněné, která se proplétá tlustým různobarevným útkem z hrubé ovčí vlny. Práci provádějí hlavně ženy z vlny domácích ovcí na rámech v jižních zemích slovanských a v Sedmihradsku; levné jsou zejména tyrolské **k.** z osnovy lněné nebo konopné s tlustým útkem vlněným, často zvířecími chlupy promíchaným. Sem patří i koberce kiddermínsterské (viz t.), bruselské vlněné (viz t.), skotské, rýnsko-vestfálské a treeply (viz t.).

Koberce nebezpečné viz Koberce orientální.

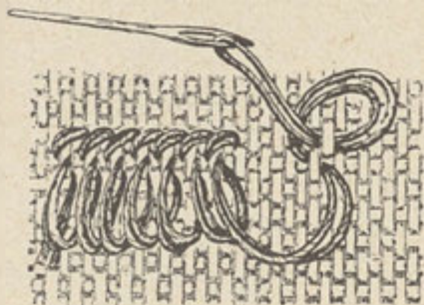
Koberce odpadové viz Koberce šité.

Koberce orientální jsou **k.** bez floru, vázané ruční práce, kteréž dle původiska známy jsou nejrůznějšími jmény jako: perské, smyrenské, turkestanské, turecké, turkmenské, kirmanša, kelims, sumak, širart, savannesie atd. Původní práce je na osnově tkané s útkem vázaným v uzlíčky. Tyto koberce, které ve struktuře napodobí kožišinu, ale předčí ji měkkostí i barevností, slouží Orientálcům za lůžko, sedadlo, pokrývku ve stanu atd. Zavážejí se do Evropy v originálech (často také jen napodobených) a cení se tím výše, čím jsou starší (vyšlapanější). Dr. Remlinger, řed. Pasteurova ústavu v Cařihradě, píše o nich: Chytří obchodníci Východu vynalezli celou řadu prostředků, jimiž kobercům starobylého vzhledu dodávají. Nejmenší ještě je, že je přepírají chloridem draselným. Povážlivější je pochod, kterému koberce podrobují jmenovitě na Kavkazu, kde je zakládají do jam a přikrývají koňským i jiným hnojem; tím nabývají koberce vskutku podivuhodně starobylého vzhledu, ale hospodyně, která k okrase a pohodlí svého obydlí je kupuje, jistě by za tuto cenu ráda se vzdala starobylé barvy. Poměrně nevinnější je prostředek jiný: koberce se prostě vykládají na místa, kde se hodně chodí, aby povrch jejich rychleji zvetšel. Hůře je, že je také půjčují dělníkům a žebrákům, aby se jimi na ulici zahalovali. Nedostatek smyslu pro čistotu u těchto lidí, kteří často i kožními nemocemi jsou stiženi, zvyšuje nebezpečí, že koberci těmi různé choroby zavlečeny býti mohou. Tak na př. vyskytly se v Paříži případy tropické úplavice, jichž původ jen v takových kobercích se hledá. Kdo už se nemůže vzdáti tohoto přepychu, neměl by aspoň zanedbati důkladnou desinfekci těchto koberců před upotřebením. Proto se už také za-



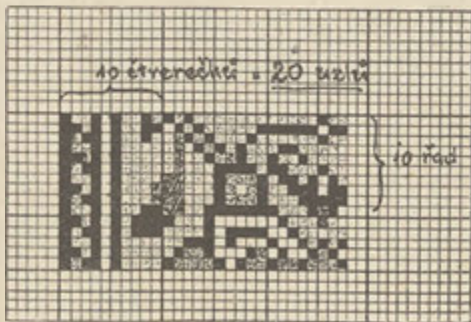
Obr. 576. Vzornice koberce orientálního.

vádějí do obchodu původní **k. o.** zcela nové. Není ovšem zapotřebí kupovati drahých originálů, neboť poměrně levněji vyrábějí se v našich manufakturách (viz K o b e r e c č e s k o s l o v e n s k ý) nebo se mohou i po domácku vyrobiti ručně. Na stavech pracuje se tím způsobem, že v osnově napjaté na rámu svazují se zvláštním uzlem vždy dvě a dvě niti k sobě, a řady uzlů takto vzniklé upevňují se ještě dvojím propletením příčného útku, čímž tkanivo se stává velmi pevným. Ceny těchto pravých domácích výrobků jsou ovšem mnohem přístupnější než ceny importovaného zboží; používá-li



Obr. 577. Ruční pracovní technika.

se prvotřídního materiálu, lze vzhledem k umělecké hodnotě považovati tyto koberce za levné. Cena pohybuje se mezi 480 až 900 Kč za 1 m², a řídí se stejně jako u koberců orientálních jakostí materiálu, způsobem zpracování a druhem uzlů. — Uzlení vlněných vláken je totiž rozmanité. Uzly se při tkaní koberce stloukají těžkou železnou vidlicí, čímž nabývá pletivo hustoty, a odhaduje se jakost a trvanlivost pravého koberce dle počtu uzlů na ploše 1 m².



Obr. 578. Ruční pracovní technika.

Průměrný ruční koberec má 25.000—70.000 uzlů na 1 m². Pro domácnost, kde není vždy možno opatřiti si stav nebo dostatek místa pro něj (zařízení stavu a tkaní na něm, viz D o m á c í d í l n a roč. IX. č. 4, 6, a 8), postačí rám nebo možno pracovati v ruce. Práce na rámu není pohodlnější nežli práce v ruce, není také tak měkká a poddajná, poněvadž vše se více utahuje. Proto vzkříšena byla znovu starší, primitivnější metoda kobercové práce, nevyžadující žádných investic ani zvláštního nadání, napodobující však vázací techniku pravých koberců tak věrně, že výrobky dle této metody mohou směle konkurovati s koberci tkanými jak ve vzorech, tak i v kvalitě a trvanlivosti. Za podklad se používá hotové vlněné tkaniny, do níž se podle určitého schematu zavazuje dvojité vlákno barevné vlny tak, aby z každého uzlu vybíhaly 4 konce, které postřižením koberce poněkud se roztřepí a utvoří jednolitou, měkkou, teplou a barevnou plochu, napodobující k nerozeznání pravý koberec. Uzel spojuje právě tak, jako u pravého koberce, vázaného na stavu, dvě niti osnovy a zabírá šíři dvou nití útku. Pouze technika uzlení liší se v tom, že vlákno vlny protahuje se pomocí jehly do formy smyček dlouhých asi 15 mm, které teprve dodatečně se rozstříhají, kdežto při práci na stavu zauzlují se do tkaniny vlákna předem nastříhaná. (Obr. 577.) Podkladová látka je celovlněná, velmi pevná, ale dosti hrubá, což je výhodným proto, že zrak není prací nikterak namáhán. Připadá na 1 cm² v šíři asi 5 nití (osnova), na výšku asi 3 niti (útek); protože 1 uzel zabírá 2 niti osnovy a kryje 2 niti útku, vejde se na plochu 1 m² 133 rovnoběžných řad po 233 uzlech, t. j. asi 30.000 uzlů. Je tedy hustota takového koberce dostatečná, aby odpovídala jakosti pravého koberce, a nečiní při tom fantastických nároků na práci a vytrvalost (orig. ruční vlněné koberce orientální mají na ploše 1 m² až 280.000 uzlů, hedvábné kusy po 2—4 mil. uzlů). Kobercová práce na vlněné látce záleží v tom, že šijí se celé řady uzlů dvojitým vláknem vlny, při čemž barva vlny se střídá tak, jak toho vyžaduje vzor. Podkladová látka se dostane ve všech šířích od 50 cm do 4 m a v libovolné délce, takže možno ji odměřiti dle velikosti koberce předem určené. Nejdůležitější přípravou je předkreslení vzoru do čtverečkové sítě, v níž se čtverečky dle vzoru vybarví (obr. 576.). Dle předkreslené předlohy váže se pak **k.** zcela mechanicky, řada po řadě zdola počínajíc; každý čtvereček předlohy znamená dva uzly vedle sebe (obr. 577.). Na výšku vznikne tudíž na koberci právě tolik řad, kolik je ve vzoru na výšku čtverečků, kdežto na šířku bude uzlů dvakrát tolik co čtverečků ve vzoru, čili šijeme vždy celou uzavřenou řadu uzlů sledujíce počet čtverečků každé barvy a dělajíce v této barvě dvakrát tolik uzlů než je čtverečků. Pro každou barvu vlny máme zvláštní jehlu a navlečené a částečně vuzlené vlákno necháváme na koberci viseti, dokud této barvy znovu nepotřebujeme, takže postup práce je asi tento: V nejnižší příčné řadě vzoru jsou zleva napravo předkresleny na příklad: 1 čtvereček černý, 1 červený, 2 černé, 1 bílý, jeden černý, 4 hnědé atd. — Uvážeme nejprve 2 uzly černé a necháme jehlu s vlnou viseti; těsně k nim ve stejné řadě uvážeme 2 uzly červené, pak odstřihneme vlákno u prvních 2 černých uzlů a uvážeme vedle červených 4 černé uzly, vedle nich 2 bílé, pak 2 černé, nato 8 hnědých atd. až do konce řady. Dokončenou řadu v předloze zakryjeme a provedeme sousední vyšší řadu stejným způsobem (obr. 578.). Když je několik řad

uvázáno, rozstříháme smyčky. Práce postupuje velice rychle. — Z jednoho návleku uváže se 18 až 20 uzlů se smyčkami 10—15 mm dlouhými. Na uvázání řady uzlů asi 1 m dlouhé je zapotřebí přibližně 50 minut, takže při normální pilné práci uváže se 1 m² asi za 14 dní. Plocha 1 metru je ovšem velká, a většina malých koberečků nebo předložek jí zdaleka nedosahuje. Zhotovení větší předložky nebo pruhu v rozměrech na příklad 90 × 170 cm, t. j. 1·5 m², vyžaduje tudíž práce asi 3 neděl. Podkladová látka přesahuje vzor na obou koncích o 15 cm, z nichž 4—5 cm těsně při počátku a konci vzoru protáhneme několika barevnými vlákny a ostatních 10 cm roztřepíme na třásně. — Postranní okraje pak po celé délce ještě před početím práce založíme a barevnou vlnou hustě obšijeme, nebo v případě, že vzor zabírá celou šíři látky, ztužíme okraje silným motouzem, který k okraji rovněž hustě obšijeme, aby se koberec v okrajích nekroutil. Čím hustší je základ, tím tenčí vlnu třeba vzíti a tím více vláken. Vznikne tak koberec hustší, lepší; je-li základ řídký, nutno vzíti tlustší vlnu a méně vláken, ale koberec je řídký. Materiál, jak vlnu, tak i vlněný podklad, a jmenovitě vzory již do čtverečků převedené lze obdržeti ve speciálních komisionářstvích ve všech větších městech, v Brně, v Praze, také však již i ve venkovských městech, v Olomouci, Kladně, Mladé Boleslavi, Hradci Králové a jiných. (V Praze „Dílna perských koberců" Kr. Vinohrady, Koubkova ul. 13. Vyučí M. Kratochvílova, Král. Vinohrady, Karlova tř. 23, v Hradci Králové K. Ulrichová, Jungmanova tř. 549). — Hotové koberce dodává atelier J. Teinitzerové v Praze, Národní třída 21 a, J. Ježek, N. Paka, Kobercová a gobelinová škola ve Val. Meziříčí. Sup (sp. uměl. průmyslu) v Bratislavě. Materiál dodává se na váhu v tom měřítku, že na 1 m² je zapotřebí přibližně 3 kg vlny čítajíc v to i podklad. Hmota na koberec v rozměru 1 m² s celou režií, jako předkresleným vzorem, propočítáním vzoru co do poměru jednotlivých barev, započetím vázání, vyučením vázací technice a případně portem stojí 280 Kč (r. 1925). Pravého, jednolitého vzhledu nabývají koberce jednak používáním, a také továrním přistřižením vláken do stejné plochy, čehož při ručním stříhání není možno docíliti vzhledem k nestejné délce smyček. — Každý závod dodávající potřebný materiál obstará i toto postřižení strojem za mírný poplatek.

Koberce panamské jsou v podstatě pracovány na základě podobného pletiva jako manilové; jsou velmi silné, obyčejně dvoustranné a trvanlivé, celistvé i stůčkové.

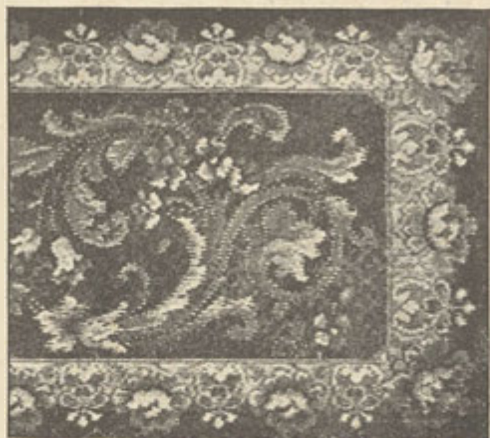
Koberce papírové: *a*) buď p r a v é z papírové příze tkané; tato tkanina tvoří také podklad pro vlnu, kterýž vlněný povrch nabývá tím velké pevnosti a trvanlivosti. **K. p.** silně navlhčené mají po usušení opět větší díl původní pevnosti. Neškodí jim tudíž otírání vlhkým hadrem, když se za vlhka neužijí a náležitě vysuší. Úplně promočené vyžadují k usušení 24 hod. *b*) N a p o d o b e n é, přímo na podlahu na př. kuchyňskou nalepené; k tomu účelu se podlaha hladce vyhobluje, všecky její skuliny se zatmelí hustou kaší z novinového papíru a mazu (0·5 kg pšeničné mouky, 3 l vody a 20 g kamence). Tímto mazem natře se pak celá podlaha nebo aspoň v takové šířce, aby kraje vyrobeného koberce se neošlapovaly a neskopávaly a polepí se vrstvou silného konopného papíru (na př. manila). Dobře je po uschnutí nalepiti ještě jednu vrstvu takového papíru a když tato uschla, nalepiti vrstvu čalounového papíru libovolné vhodné barvy nebo vzoru. Tento papír se aspoň dvakrát natře nátěrem z 250 g bílého klihu a 2 l vody, nakonec pak horkou fermeží. Tento nátěr se po uschnutí dobře omývá a snadno se i obnoviti může.

Koberce perské viz K o b e r c e o r i e n t á l n í.

Koberce plátěné viz P l á t n o v o s k o v a n é.

Koberce plstěné jsou z plsti stůčkové, která je v obchodě po ruce až do šíře 140 cm v různých barvách beze vzoru. Zvlášť na studené podlahy je to nejlevnější a nejtrvanlivější koberec, byť i co do dekoru neodpovídal vyšším požadavkům. Výborný je k ochraně na studené stěny, v zimě k oknům a pod okna.

Koberce plyšové tvoří skupinu koberců s florem, do níž patří jednobarevné velvetové, mnohobarevné tournayské, velourové tournayské a velourové tapestrové. Ostatně dodává se charakteru plyšového i kobercům jutovým.



Obr. 579. Plyšový koberec jednostranný s podkladem manilovým.

Koberce poškozené mohou býti z nouze využitkovány tím, že poškozená místa se odstraní a dobré částky sešijí. Takový menší koberec složený z dobře zachovalých kusů je přece jen lepší nežli veliký roztrhaný. Na sešití počítají se vždy 2 cm pro šev; v šíři těchto 2 cm se koberec zahne, obě strany se tímto zahnutým proužkem přiloží lícní stranou k sobě a těsnými stehy se sešijí. Šev se potom kladivem po rubu i po líci rozklepe, takže na povrchu ani není znát, že byly dva kusy k sobě přišity. Z menších kousků možno tak ušíti i předložky k po-

stelím nebo podložky pod stůl. Je-li silně opotřebován střed většího koberce, možno na tento střed našíti vzorkovanou plstěnou záclonu stehem languetovým ½centimetrovým. Příze, které se použije, musí ovšem míti stejnou barvu se záclonou. Jsou-li však u velkého koberce poškozeny okraje, tedy se úplně odstřihnou a okraji z jiných koberců nahradí.



Obr. 580. Plyšový koberec chenillový dvoustranný.

Koberce rákosové, také z orobince nebo různých trav tkané, jsou ovšem jen náhražkou skutečných koberců, které se používá tam, kde by dražší **k.** trpěl, na př. na vlhkých stěnách, podlahách a p.

Koberce rýnsko-vestfálské viz K o b e r c e m e c h a n i c k o u c e s t o u v y r á b ě n é.

Koberce schodové, t. j. na schodech položené, trpí nejvíce na hranách. Nejlépe se ušetří, když se podkládají papírem, jakého se používá k balení homolového cukru a jejž lze koupiti v pruzích tak jako koberce; zvláště ale žádoucno je na hranách podložiti časopisový papír několikráte složený. Stará dobrá praktika je, koupiti koberec o něco delší nežli je třeba, aby se potahováním místo přehybu mohlo posunovati a měniti.

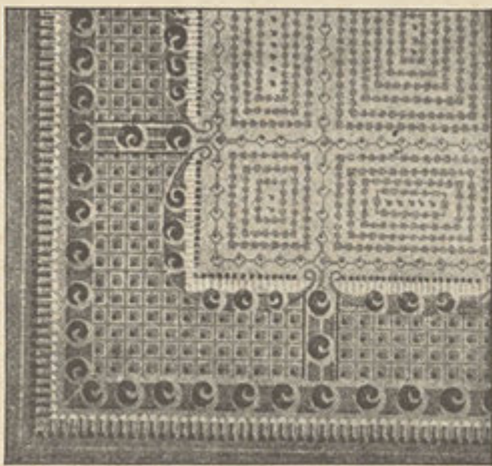
Koberce sisalové (viz S i s a l o v é k o n o p í) z konopí, jež pochází z agavy *Agave rigida*, jsou hrubší nežli jutové a manilové, celkem však méně trvanlivé.

Koberce skotské viz K o b e r c e m e c h a n i c k o u c e s t o u v y r á b ě n é.

Koberce smyčkové jsou dvojího druhu koberce s florem: a) uzlové, b) plyšové (viz t.). Vzorem uzlových jsou **k.** b o u c l é s, velmi pevné, j e d n o b a r e v n é, t. j. na šedé, žlutavé, světlohnědé půdě se vzorem jednobarevným, zeleným, červeným a p.; tkáň na podkladě manilovém, z papírové tkáně a j. je hustá, přiléhavá, dosti silná a **k.** tyto jsou velmi trvanlivé a poměrně levnější nežli jiné. Sem patří také **k.** mnohobarevné bruselské (viz t.), tapestry (viz t.), nepravé velvetové tapestry (viz **k.** tournayské).

Koberce smyrenské viz K o b e r c e o r i e n t á l n í a srovn. S m y r e n s k ý s t e h. Napodobí se hojně velourovými koberci (značka Argamon).

Koberce srbské (bosenské a balkánské vůbec)



Obr. 581. Moderní koberec smyčkový (bouclé).

jsou koberce velmi pevně tkané, stálobarevné (při svěžesti a pestrosti barev) a trvanlivé. Vzory skládají se z typických rovnočarých ornamentů (obr. 582.).

Koberce šité, také m o s a i k o v é zvané jsou po výtce **k.** odpadkové, t. zv. sešívané z pravidelných nebo nepravidelných ústřižků a proužků, jež zbyly od různých látek, z odložených oděvů atd. Mohou se ovšem snadno státi nevkusnými jako pestrá slátanina různotvarých a různobarevných zbytků, nicméně vkusná volba látek a klidný čarový ornament mohou k tomu přispěti, aby se získal koberec několikrát lepší



Obr. 582. Koberec srbský.

nežli laciné výrobky jutové nebo bavlněné. Je třeba nastřádati množství odpadků, aby se mohl provésti výběr dle barvy a tvarů. Z tužšího balicího papíru slepí se tak velká plocha, jak velký koberec má být a na tuto nakreslí se mosaikový vzor z měřických útvarů sestavený

a dle tohoto vzoru přikládají se na papír nachystané ústřižky tak, aby barva a vzorek látky, pokud možná, střídaly se harmonicky a přispívaly k efektnímu uplatnění vzoru; k papírovému podkladu se lehce přistehují a pak sešívají. Nakonec se pak toto přistehování přestříhá a papírová podložka odstraní.

Koberce tapestrové tkány jsou jako aksamit osnovný, jehož smyčky jsou tvořeny vlasovou osnovou, přes hladké jehly vázanou. Vlasová osnova, která se váže přes jehly, má napětí pružné, druhá osnova základní má napětí tvrdé a váže se s útkem ve vazbě plátnové, keprové, rypsové nebo atlasové. Osnova je mnohobarevně potištěna. V e l v e t o v é **k. t.** zovou se také n e p r a v é t o u r n a y s k é.

Koberce tkané poloviční, t. j. z tkaniva smíšeného bez floru, obyčejně na způsob plyše nebo sametu (kličkové či smyčkové). Smyčky, vzory tvořící, ponechávají se buď nepostřižené nebo se dle vzoru postřihují střídavě. Osnova vlněná bývá vzorem potištěna a spojuje se na stavě s druhou osnovou, obyčejně přeznou a tmavě obarvenou střídavě přes nit, a útek bývá z hrubé příze bavlněné nebo lněné. Povrch vyniká bohatými vzory, často na způsob gobelinových celé výjevy představující, na spodku pak vzorec není viděti a bývá také spodek klovatinou apretován.

Koberce tournayské: *a*) Pravé jsou **k.** p l y š o v é, jichž florový útek je mnohobarevně barvený. *b*) Nepravé jsou velvetové tapestrové (viz t.) s mnohobarevně potištěným útkem.

Koberce treeply (trýplej) o třech čistých barvách náležejí do skupiny koberců bez floru mechanickou cestou vyráběných.

Koberce tyrolské viz K o b e r c e m e c h a n i c k o u c e s t o u v y r á b ě n é.

Koberce vázané viz K o b e r c e o r i e n t á l n í.

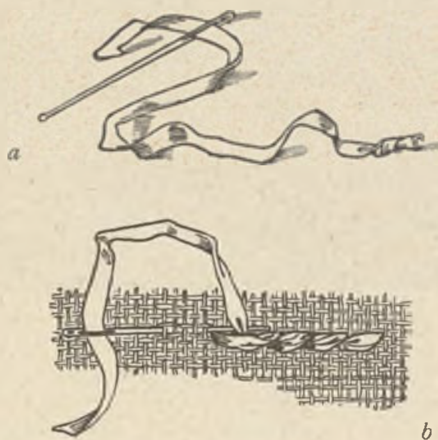
Koberce velourové jsou koberce plyšové buď tapestrové (viz t.) nebo tournayské. Některými druhy (argamon) a p. napodobují smyrenské (jsou velmi vysoké a trvanlivé), jiné napodobují koberce axminsterské.

Koberce velvetové jsou jednobarevné koberce plyšové.

Koberce vlněné, měkké a teplé vyskytují se ve všech skupinách smyčkových i tkaných **k**-ců. Bývají tenké i tlusté, postřižené nebo nepostřižené, velmi často však bohatě, ale neklidně květované, tenčí bývají také dvojstranné, t. j. po rubu i po líci vzorkované; silné a vysoké **k.** toho druhu jsou však jen jednostranné. Patří sem i nejdražší **k.** orientálské (viz t.), jichž ceny stoupají až do závratné výšky; ovšem drahé druhy těchto **k**-ců jsou i trvanlivé. Ručně vázané **k.** smyrenské jsou vůbec nejtrvanlivější. Také vlněné, plyšové a velourové, axminsterské, kidderminsterské, tapestrové, bruselské, velvetové atd. Zato v těchto **k**-cích hromadí se nejvíce prachu a poměrně nesnadno se z nich i vyklepává, jejich praní a desinfekce je obtížnější nežli u všech jiných.

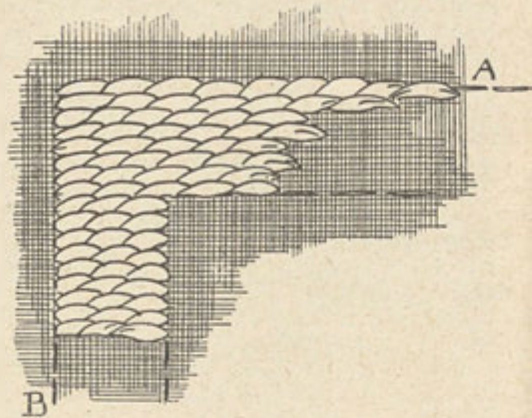
Koberce vybledlé možno osvěžiti fénixovými barvami Braunovými. Barvy tyto rozpouštějí se v horké vodě a tři minuty v ní povaří, načež nanášejí se kartáčem a lehce se zakartáčují, když pak koberec uschl, barva se bílým šatem vytře a ještě několik dní kartáčuje, až barvy již nepouští. Máme-li koberec převahou červený nebo modrý, můžeme užíti jen jedné barvy, červené nebo modré hustší nebo rozředěnější a nanášeti ji pak dle vzorce hustěji nebo řidčeji štětinovým štětcem; kdo se však větší práce nebojí, může užíti více barev dle vzorce a dokonce i vyšlapaná místa **k**-ců axminsterských může tak zlepšiti.

Koberce vyšívané jsou jen jistou obměnou koberců šitých, jenže zbytků látek používá se jako vyšívacího materiálu v podobě úzkých proužků. Pracuje se na velice silném stramínu



Obr. 583. *a* Prošívací jehla navlečená, *b* šití stonkovým stehem. Když se dojde na konec řady, zapošije se na rubu a započne se jako při 1. řadě.

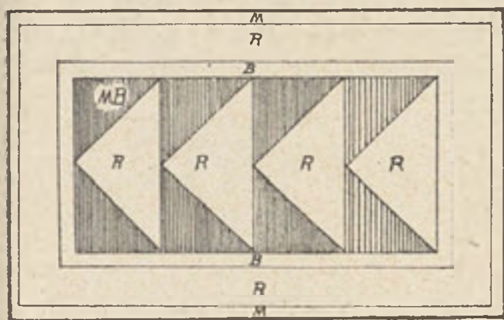
(kanavě), nebo na hrubém plátně, na př. pytlovině; obyčejným stonkovým stehem přikryje se celá půda kobercová. Ze sukna aneb z jiné látky nastříhají se pásky asi $3/4$ cm široké. Nesmějí býti ani širší ani užší, neprolezly by



Obr. 584. Krytí obruby stonkovými stehy.

látkou a příliš by se ošoupaly a při šití by se zmotávaly. Látka podložená nastříhne se tak, aby velikosti **k.** odpovídala, a kol dokola nechá se asi 3—5 cm na obrubu. Kanava musí býti rov-

ně sestřižena a rohy dobře vyměřeny. Nato protáhne se silná nit kol dokola, aby se plátno aneb kanava netřepila, obšije se kousek obruby; ostatní dodělá se až po dodělání koberce. Na látce nakreslí se barevnou tužkou vzor a načrtnuté linie potom barevnou bavlnou se prošijí. Silná prošívačka (obr. 583.) jest jediným nástrojem, kterého je třeba. Touto dělají se stehy stonkové (obr. 584.) 2—3 cm dlouhé; délka závisí od tkaniny a látky, s nimiž se pracuje. Stehy nesmí se příliš stahovati, ani nechávati volné tak, aby látku nekryly. Takovým způsobem vyšívá se úzký modrý proužek obruby (obr. 585.), po něm širší červený a nakonec úzký bílý. Nepracuje se dole nežli do hloubky 12 cm, aby látka nevyšla z tvaru. Nakonec vyšívají se červené trojúhelníky a kolem nich výplň červenobílá. K jemnější práci možno užíti i proužků hedvábných. — Podobná práce z proužků širších a kratších (1 cm šir., 5 cm dl.) provádí se prostým provlékáním na hrubé pytlovině háčkovací jehlou vždy na 4 nitě a ob 4 nitě.



Obr. 585. Vzor vyšitý v barvě červené, modré, černé a bílé. Krajní obruba je modrá, následuje širší červený a nakonec úzký bílý proužek.

Koberce vyšlapané a jinak poškozené dovede odborný závod velmi dobře spraviti. U menších koberců malá poškození, která na př. byla způsobena moli, dovede mnohá hospodyně sama dobře spravit. Hůře je, kde se jedná o větší vyšlapané plochy. Stojí-li koberec za tuto práci, můžeme ji vykonati i jiným nežli textilním postupem. Tu je především zapotřebí, aby byl koberec dokonale vyčištěn, především tedy po obou stranách vyklepán a kartáčem veškerých stop prachu zbaven. Nutno postupovati tak, že se nejprve klepe po líci a kartáčuje po rubu i po líci, pak klepe po rubu a znovu kartáčuje po líci i po rubu. Nyní se rozprostře koberec na čistou podlahu nebo velký rozkládací stůl a sice rubem navrch. Ostrým kartáčem, navlhčeným do mydlinek ze žlučového mýdla, kartáčují se nyní poškozená místa, ihned se překartáčují čerstvou vodou a vysuší suchým šatem. Takto vyčištěná strana nechá se hladce napjatá uschnouti, načež se koberec obrátí a celý postup i po lícní straně opakuje. Hlavní věcí je, aby se nenabíralo do kartáče mnoho mydlinek a vody, aby se koberec nepromáčel. Toto praní osvěží koberec neobyčejně a dodá mu i nové apretury, takže doporučuje se i pro koberce nepoškozené. Ostatní provede se barvami. (Viz K o b e r c e v y b l e d l é.)

Kobercové rostliny jsou nízké byliny s krásně barevnými listy nebo květy, jimiž se hustě osazují k o b e r c o v é, t. j. jisté barevné vzory, tvořící z á h o n y. Výběr nejoblíbenějších poskytují: *Achyranthes, Alternanthera, Antennaria tomentosa, Arenaria caespitosa* (*Sagina subulata*), *Artemisia Stelleriana, Centaurea,* (*Cineraria*), *ragusina, Coleus, Echeveria, Gazania splendens, Gnaphalium lanatum, Iresine Lindeni, Alyssum maritimum variegatum, Lobelia, Oxalis corniculata atropurpurea, Poa trivialis variegata, Portulaca grandiflora, Chrysanthemum parthenium var. aureum, Matricaria Tchihatchevi, Santolina, Sedum, Verbena* a pod.

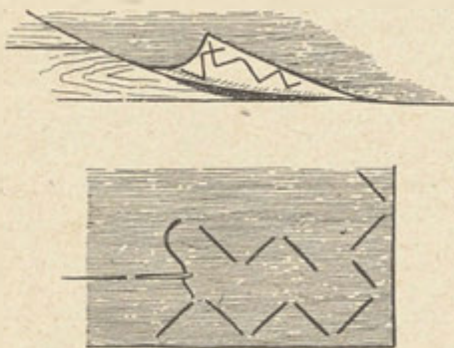
Koberců čištění je velmi důležitým úkolem, neboť koberce obmezují přímý přístup k podlaze, tudíž i její čištění činí obtížnější; v k-cích a pod nimi hromadí se prach a nevyklepává-li se často (viz K o b e r c ů v y k l e p á v á n í), při každém kroku se zvíří. Koberce lze udržeti dlouho pěknými, čistí-li se denně za vlhka. Hodí se k tomu výborně vyvařené thé, ať již bylo připraveno z čaje nebo jiných bylin (spařených listů podběle), ale vždy vypraných, jinak povstanou skvrny, také ve směsi s otrubami pšeničnými a solí nebo jiné látky vodu ssající jako jsou hrubé piliny s roztokem boraxu nebo i benzinem rozdělané, ssedlina kávová a p., načež se rýžovým koštětem nebo kartáčem dobře ometou. Velmi dobrou prach poutající hmotu lze upraviti ze 36 dílů pilin z měkkého dříví, které se promíchají s 15—18 d. tučné hlíny, plavené křídy nebo sádry a se 70—72 d. vodného roztoku chlorového vápna nebo magnesie; v tomto roztoku mohou se také nabobtnati 2—4 d. škrobu a pro desinfikující účinek přidati trochu terpentýnu nebo jiného tekutého prostředku desinfekčního. Tak upravená hmota nesmí býti suchá ani příliš mokrá a používá se jí takto: rozloží se ve stejnoměrné tenké vrstvě na koberec, na podlaze rozložený, a ponechá se na něm $^1/_4$— $^1/_2$ hod. (jedná-li se o desinfekci, děje se to při uzavřených dveřích a oknech), načež se smetákem smete a schová, aby se jí i po druhé upotřebilo. Takové hmoty lze užíti i při denním čištění nevyklepaných koberců, není-li možno ven jich vynášeti; ovšem se pak opotřebí velmi rychle a musí se již po druhém upotřebení spáliti. Jednou týdně se pak vytrou vlhkými hadry, které se namáčejí v slané nebo čpavkové vodě, což se provádí pruhovitě. Kde se koberce obtížně stahují, jako na př. na schodech, opakuje se denně vytírání octem, polovinou vody rozředěným a pak suchými hadry. Dobře se při tom osvědčuje flanel a ocet přispívá dobře i k osvěžení barev koberců stálobarevných. Výborně se osvědčuje v zimě tření sypkým, suchým sněhem. To platí vesměs pro koberce krátkovlnné a krátkovlasé. Pro koberce dlouhovlnné a dlouhovlasé nejlepší jsou spařené otruby se solí nebo kyselé zelí; žádné prostředky toho druhu nemají býti příliš mokré, jinak zanechávají skvrny. Důkladnější čištění provede se roztokem 175 g volské žluči v 10 l horké vody, který se nanáší kartáčem. Potom se koberec čistou vodou vykartáčuje a vzniknuvší pěna odstraní. Posléze

tře se čistým hadříkem do sucha. Zachází-li se takto s koberci, stačí, když se prach pod nimi shromážděný pravidelně vymetá a vytírá, k vlastnímu vyklepání koberců možno pak přikročiti jednou za čtyři týdny. Také po vyklepání (viz t.), jež se děje nejdříve po rubu, pak po líci, je nutno je vykartáčovati a nakonec za vlhka vytříti. V zimě je dobře rozložiti je lícem dospodu na čerstvý sníh, v létě na vlhký trávník. Také vytírání vybledlých míst kyselým zelím těmto velmi prospívá. Jednou za rok měl by každý stálobarevný koberec býti vyprán (viz K o b e r c ů p r a n í). V pokoji nemocného nemají býti koberce. Jsou-li tam již a není možno jich odstraniti nebo venku vyčistiti, poslouží nastříhaný novinový papír, kreolinem vodou rozředěným promáčený a vyždímaný, jenž se po kobercích kartáčem žmolí a všechen prach i špínu dobře sbírá. Toho lze užíti i jinde v domácnosti.

Koberců kladení řídí se některými pravidly. Především nedoporučuje se je pevně přibíjeti, nanejvýš jen k cvočkům zaháčkovati, aby se mohly po případě denně odhrnouti a prach pod nimi se mohl zamésti. Ale i tomu jest se vyhnouti, kde možno. Je-li přece nutno někde je pevně přibíjeti, doporučuje se pod ně podestlati tenkou vrstvu suchého sena nebo podložiti papír (homolový černý papír balicí). Viz též K o b e r c e s c h o d o v é.

Koberců obnova viz K o b e r c e v y b l e d l é a K o b e r c ů p ř e b a r v e n í.

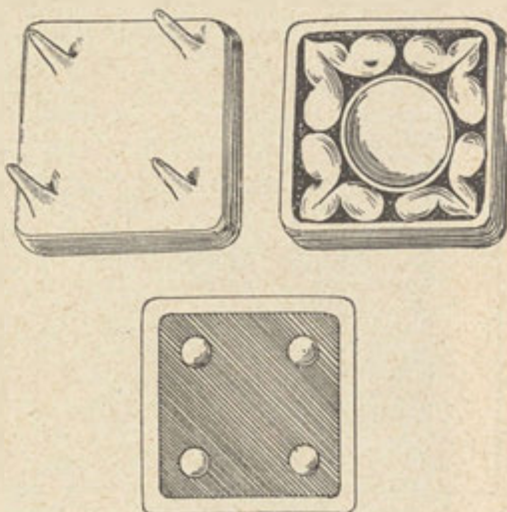
Koberců ohýbání na rozích nebo na okrajích je nepříjemný nešvar, který ani přižehlováním za vlhka na dlouho se neodstraní. Někdy se



Obr. 586. Stehy na ohnutém rohu koberce.

odpomáhá tomu připínáním k podlaze cvočky napínacími. Dobře čelí tomu pevně napjaté stehy ze silných nití (obr. 586.), jimiž se spodní tkanivo koberce více napne, nežli je napjata tkáň svrchní.

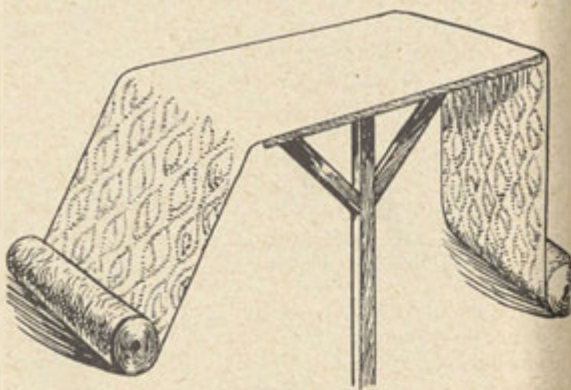
Koberců ochrana *a*) proti m o l ů m v době delší nepřítomnosti obyvatel bytu provede se nejlépe novinovým papírem, který se na ně na podlaze pečlivě rozprostře, pak silicí terpentýnovou nebo čínskou tinkturou (do lihu se vhodí kafr, slupky papriky a roztlučená kolokvinta a scedí se to po několika dnech, kdy to stálo na výsluní) postříká, nebo kafrem, globolem a p. popráší, načež se koberce svinou i vrchem do novinového papíru zabalí; *b*) proti p o š k o z e n í nohami stolů, židlí, těžkých křesel a p. buď gumovými nebo flanelovými chranidly na nohách židlí, nebo d e š t i č k a m i b r o n z o v ý m i (obr. 587.) pro těžší nábytek,



Obr. 587. Podložka pod nohu stolu k ochraně koberce.

z nichž leží spodní na podlaze svými 4 ostny vzhůru a svrchní čtyřmi důlky na tyto ostny zapadne a sama má na svrchní straně důlek pro nohu stolu. Moderní stoly se širokou plochou nohou činí toto opatření zbytečným.

Koberců praní vyžaduje především zkoušky na barvy, jestli praní snesou. Menší koberce, předložky vyperou se mydlinkami ze žlučového mýdla nebo čpavkovou vodou (na vědérko 2 lžíce čpavku). Nejprve se vyklepou, pak vykartáčují a posléze kartáčují měkkými kar-



Obr. 588. Praní koberců stůčkových. Koberec položený na stojan část po části se odvinuje a po vyprání na druhé straně svinuje.

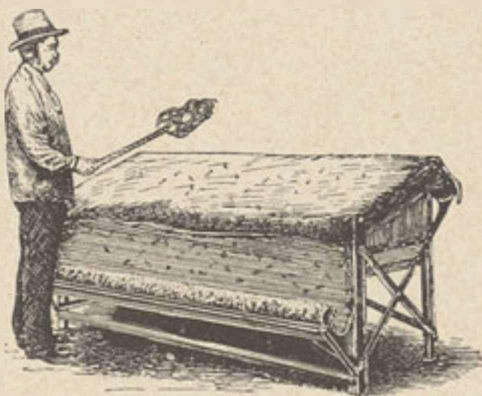
táči nebo hrubší houbou s některým z obou roztoků. Suší se pak ve stínu nebo na půdě a ještě mírně vlhké kladou na podlahu, aby v rovné poloze doschly. Při tomto praní odstraní se z nich i skvrny dle povahy své éterem, boraxem, kašičkou z benzinu a pálené

magnesie, nikdy však terpentýnem, který mnoho prachu přitahuje a nové skvrny tvoří. Kokosové koberce snesou dobře praní; po důkladném vyklepání prolévají se z kropáče vodou a sice kropí se po rubu, aby voda po líci prosakovala; propláchnutá část se sbaluje a sbalený koberec postaví se do stínu, aby voda vysákla a koberec proschl; doschnouti musí na podlaze při otevřených oknech a podkládá se k tomu účelu papírem balicím černým. Není-li možno tuto práci provésti venku a nutno se obmeziti na místnosti bytu, tedy se koberce tyto po důkladném vyklepání a okartáčování důkladně skropí a sbalené nechají ležeti do příštího dne, kdy se s počátku dlouhosrstým, pružným kartáčem znovu okartáčují nejprv po rubu, pak po líci s použitím louhu ze sody, čpavku a terpentýnového mýdla (500 g na vědro), za tepla rozpuštěného. Koberec se pak svine a ve vaně nebo neckách vodou vydatně propláchne. Suší se pak venku na hrazdě ve stínu nebo na podlaze dosušuje. Jutové koberce, jsou-li pravobarvé, perou se jako kokosové, avšak místo čpavkové vody použije se odvaru z kvilajové kůry. Stálobarevné koberce mohou se práti sodným louhem nebo mydlinkami, jež zbyly od prádla. Jde-li o koberec jemnější nebo choulostivějších barev, použijeme místo louhu sodného mýdla marseillského, jež se rozvaří, a používá se pak vody tak teplé, jak ji jen ruka může snésti; ovšem nutno i takových kartáčů užíti, které by koberce nedřely. Oplachování provádí se nejdříve teplou, pak studenou vodou.

Koberců přebarvení, když vybledly, je možné jen u jednobarevných, na př. kokosových, jutových a p., a dlužno k tomu voliti vždy barvu tmavší nežli byla původní. Doma se to však pro velikost předmětu nedá provésti a nutno to svěřiti barvírně.

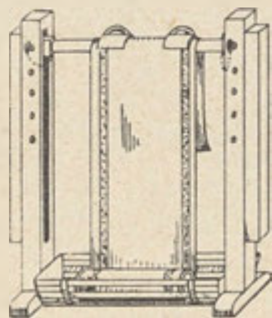
Koberců skvrny dají se u některých odstraniti při praní (viz Koberců praní). Jinak budiž pravidlem odstraniti skvrnu ihned, jakmile povstala, nejlépe mlékem, jež se kape a vatou vytírá. Inkoustové skvrny třeba ihned vyssáti papírem ssavým za silného tlaku a pak vyčistiti citronovou nebo vinnou kyselinou. Mastné skvrny práškem z magnesie nebo bílé hlinky se vyssají. Zastaralá skvrna se velmi obtížně odstraňuje. Přikročí-li se k tomu hned, jde to často pouhou vodou nebo prostředky, které povaze skvrny odpovídají. Nedají-li se skvrny odstraniti, na př. s koberců smyrenských, velourových a p., nutno obyčejně přikročiti k přibarvení (viz Koberců obnova).

Koberců vyklepávání je důležitý výkon, při němž se nejvíc koberců předčasně zničí. Klepání provádí se většinou primitivním způsobem na rámech, na dvorech zřízených, při čemž velmi mnoho obtížného prachu se vyvozuje. Málokde je zavedeno v domácnosti klepání a čištění k-ců mimo dům ve zvláštních ústavech anebo čištění odprašovacími aparáty. Kde nutno obmeziti se na klepání poblíž domácnosti, doporučuje se zařízení, zavedené firmou Conner-Company v Berlíně (W. 35. Potsdamerstrasse 45), jež umožňuje klepání k-ců v každé uzavřené místnosti, značné jejich ušetření, neboť klepadlo se k-ce přímo nedotýká a vylučuje veškeré obtěžování prachem. Zařízení (obr. 589.) sestává z pultovitého stojanu, jehož horní nakloněná plocha potažena jest drátěným pletivem. Na tuto plochu se k. napne lícem dospodu, vrchem se přehodí ochranná pokrývka a klepe se obyčejným klepadlem, při čemž prach propadá dospodu, a sice do truhlíku v stojanu umístěného, jenž jest naplněn vodou,



Obr. 589. Moderní vyklepávání koberců.

po případě i vodou desinfikovanou formalinem, karbolovou kyselinou nebo jiným prostředkem. Truhlík je tak zařízen, že voda prachem nasycená může z něho býti vypuštěna. Vyklepaná část k-ce svinuje se na přední straně stojanu do sestrojeného zde držadla, takže se k-ec nijak nezamaže a znovu nezapráší, jak je tomu při obyčejném klepání k. Zvláště častého vyklepávání vyžadují k-ce kožišinové, aby se do nich nedali moli. Pravidla při tomto vyklepávání uvedená třeba dodržeti i když se klepání provádí jinak; koberce se nikdy neklepou po lícní straně, nýbrž po rubní: klepou-li se po straně lícní, zatluče se prach do nich. Může-li se lícní strana potáhnouti před klepáním mokrou látkou (hadry ve vařící vodě namočenými), tím lépe, neboť tyto prach pohltí a zbytek prachu se po lícní straně kartáčem sebere. Neužilo-li se naznačeným způsobem mokrých hadrů, nebo jsou-li koberce zvlášť těžké a velké, použije se před kartáčováním hadrů ve vodě s trochou čpavku namočených, kterými se koberce pruhovitě důkladně vytírají. Hadry se občas ve vodě vymáchají a tato se obnoví, jakmile je špinavá. Vlněné koberce velice trpí tvrdými košťaty a kartáči, ne-



Obr. 590. Stojan na klepání koberců s pohyblivou hrazdou a dolním chranidlem.

méně i tvrdými nechráněnými klepadly (viz t.). Těm nejlépe svědčí elektr. vyssavač prachu (viz Prachu vyssavač).

Koblihy jsou tučné, v omastku smažené pečivo, které se obyčejně též ovocnými marmeládami nadívá. Předpisy v kuchařských knihách oplývají zpravidla velkým množstvím žloutků, cukru a másla, čímž sice se pečivo toto zjemňuje, ale také velice zdražuje. Levný předpis následující znázorňuje ostatně podstatu i přípravu tohoto pečiva velmi dobře: Zadělá se 1 kg suché mouky vlažným mlékem se suchým droždím, těsto se dobře propracuje a nechá kynouti, načež se do něho přidá 125 g rozpuštěného, ale jen vlažného másla, 56 g (třeba i něco více) tlučeného cukru, 2 celá vejce, 1—2 žloutky, trochu soli a těsto se opět dokonale propracuje, nechá zkynouti. Z těsta se pak dělají pruhy 6—7 cm široké, z kterých se vykrajují koláčky; jedny se marmeládou opatřují, druhé přes ně přiklopí a **k.** takto utvořené v teplé místnosti, kde není průvanu (spíš teplá pára je vhod) zkynouti se nechají, načež se v rozpáleném omastku po obou stranách do zlatova smaží. Místo droždí může se do nich užíti i pečivých prášků, ovšem je třeba, aby se s těmito umělo dobře zacházeti. Do těsta pak přidávají se druhdy i jiné přísady (mandle, kůra pomerančová, citronát, pistacie, skořice a p.), také sníh, hovězí lůj, víno, rum a j. **K.** se nedaří, je-li těsto řídké a mnoho omastku do něho při smažení vsákne. Hustotu těsta zajišťují vejce, jimiž se spoří na omastku. **K.** se nafouknou a jsou duté, bylo-li těsto příliš tence vyváleno. Jindy pořizuje se těsto řidší, které se nabíječkou do rozpáleného omastku stříká (**k.** stříkané). Malé **k.** upravují se také jako závarek do polévky nebo příloha k masu, v prvním případě se také masovou sekaninou nadívají. K tomu cíli udělá se nejprve hustá kaše z rozpáleného másla, mouky a horkého mléka s trochou soli, kteráž po vychladnutí vmíchá se do másla utřeného s vejci a žloutky a lžicí v rozpáleném másle namočenou odkrajují se z toho **k.**, jež se do růžova smaží. Na **k.** sekaninou nadívané dělá se těsto nudlové.

Kociánek viz Protěž.

Kočárek viz Dětský kočárek.

Kočičí oko zove se odrůda křemene, v němž vložena jsou v rovnoběžných pruzích vlákna osinku, takže doužkuje v barvách zelenavě šedé až olivově zelené, hnědé i červené. Vkládá se do prstenů, jehlic, závěsků často se zlatou folií. Pěkné malabarské kameny toho druhu platily se před válkou 40—80 K, ceylonské také až 80—100 K za kus velikosti lískového oříšku. Srovn. též Gliom.

Kočka, zvíře domácí, jež poměrně nejvíce si zachovalo ráz šelmy a jehož příznačnou vlastností je větší příchylnost k domu nežli k osobě. Z divoké **k**-ky odchována byla v Orientu a v Egyptě, kde její pramáteř **k.** plavá (*Felis maniculata*) bývala zvířetem posvátným, odtud pak přenesena ve středověku do klášterů, z nichž teprve do domácností se rozšířila. Dravčí její povahy používáme k hubení myší; **k**-ky, jež nejsou zhýčkány, dovedou se potýkati i s potkany, avšak nečiní si žádné újmy, jedná-li se o slídění po králících, ptácích a p. Jinak je zvíře čistotné, ladných pohybů, výborného zraku (i ve tmě) a sluchu a tuhého života nepodléhajíc tak snadno nemocem i obávané vzteklině jako pes. Pářívá se dvakrát do roka, koncem února a počátkem března, po druhé koncem června a vrhá po 55 dnech 3—6 koťat slepých, která až 9. dne prohlédnou a k nimž projevuje pečlivou lásku mateřskou. Z odrůd jejích některé jsou nejspíše zkříženy s domorodou kočkou divokou, na niž šedým, černě pruhovaným zbarvením upomínají, z jiných zasluhuje zmínky **k.** angorská (viz Angora). Kožišina **k**-ky divoké přichází hlavně z Uher a Turecka, z domácí **k**-ky cení se zvláště kožišina černá, bylo-li zvíře dobře krmeno a v čistotě chováno; takových přichází nejvíce ze Švýcar, Štyrska, Holandska a Solnohradu a upotřebuje se jich hojně k napodobení jiných kožišin na ozdobném zboží kožišnickém. Cyperská se barví jako skunk, stříbrná a barvená upravuje se jako sealskin, nestříhaná se béře na límce a podšívky, které však rády pouštějí chlup, bílá se barví na šedomodro, strakaté se nebarví; divoké přicházejí zřídka. Nevydrží déle nežli 2—3 roky. **K.** nečistá způsobuje v domě i domácnosti mnoho mrzutosti; nic méně **k.** má náklonnost k čistotě, což je zjevno z toho, že svůj trus hledí zahrabati, čehož ani pes nečiní. Má-li však udržovati čistotu uvnitř domu, musí tomu velmi záhy býti navykána jako kotě tím, že se jí příležitost k zahrabávání trusu ve zvláštním truhlíku poskytne. Je ovšem nutno užíti tu písku nebo popele, nikoliv však pilin, které byly by zas semeništěm jiné nečistoty — blech.

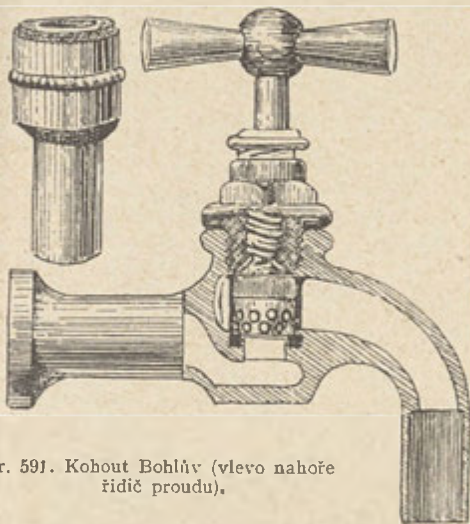
Koedukace (*coeducatio*), společné vychovávání hochů a dívek, jak zavedeno původně ve Finsku a mnohých státech severoamerických. Chválí se při něm, že vypěstuje obapolnou vážnost obou pohlaví, aniž by stíralo jejich rozdíly nebo naopak přispívalo k vývinu mužatek nebo zženštilých povah. U nás je dávno zavedena na obecných školách jedno- až trojtřídních, kde není místností pro rozdělené třídy, podmínečně a dočasně je připuštěna na občanských školách chlapeckých, kde není škol dívčích, zavedena je i na školách středních chlapeckých připuštěním externistek a hospitantek i řádných žákyň, stejným způsobem na školách odborných, technických i na fakultách. Přes toto své rozšíření má **k.** mnoho odpůrců. Odpůrci považují **k**-ci za překážku nabývání skutečného vědění, její nebezpečí mravní spatřují v zaniknutí opravdového kamarádství mezi příslušníky téhož pohlaví, zatím co nenahradí to kamarádství mezi příslušníky různých pohlaví, které se zvrací v jihlé galanterie, jež pro začátek končí hubičkováním, aniž by snad to vedlo k výchově nějaké ušlechtilosti u hochů, kteří naopak se stávají lhostejnými, línými až nesnesitelnými.

Kofein viz Coffein a Káva.

Koflík, hrneček obyčejně úhlednějšího tvaru a výzdoby na kávu, čaj, kakao, čokoládu,

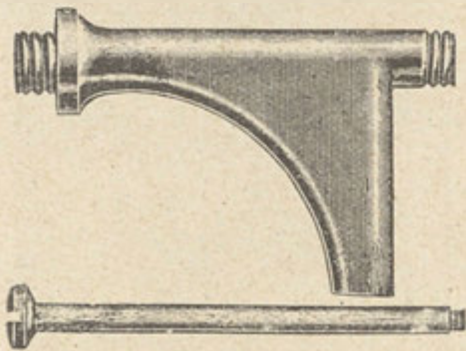
bouillon a p. Má dle svého určení různý objem; na př. na kávu moka je nejmenší, na kávu bílou poměrně největší a ještě větší na polévku, která se z něho nepožívá, nýbrž na talíř vylévá. Udává-li se v kuchařských předpisech míra podle **k**-u, rozumí se tím **k.** kávový o objemu $^1/_4$ litru.

Kohout: 1. Samec různých ptáků, na př. bažantů, tetřevů, jeřábků, slepic atd. (viz t.).



Obr. 591. Kohout Bohlův (vlevo nahoře řidič proudu).

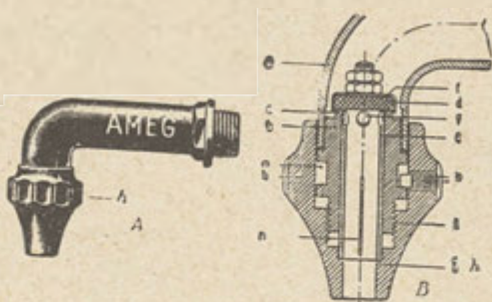
2. Některé ryby mořské, z nichž v obchodě se nejčastěji vyskytuje Š t í t n í k (viz t.). — 3. Přístroj uzavírající rouru, kterou proudí voda, pára, vzduch. Po té stránce nejvíce nás zajímá **k.** v o d o v o d u, jenž ústí do naší předsíně, kuchyně a p., nebo **k.**, jímž vypouští se voda do vany v koupelně (viz t.). **K.** vodovodu vyžaduje častějšího obnovení těsnidla, jinak teče a nedá se dobře utáhnouti. Obyčejné



Obr. 592. Vodní kohout „Rompa".

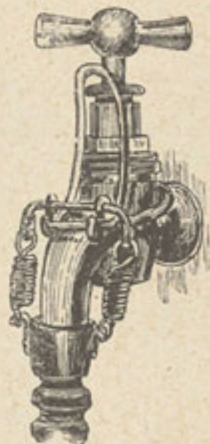
k-y mají prudký a pěnivý výtok vody, což odstraňuje **k.** B o h l ů v (obr. 591., firma H. Schwarz a spol. v St. Ludvíku v Elsasku), jenž nezmenšuje množství vytékající vody a vyznačuje se volným výtokem; síla proudu láme se v jádře ventilu a voda nalézá pohodlný výtok otvory v jeho zevním plášti, takže i nejmenším otočením dociluje se úplného a bezpečného uzavření a zamezuje každé kapání vody; v ústí je pak vsunut řidič proudu, jenž i nejprudší střik změní v klidný, olejovitý tok.

V novější době sestrojeny **k**-y, jež nevyžadují žádného těsnění, tlak vody je utěsňuje samočinně. Velice jednoduchý z nich je „R o m p a" (obr. 592.), jenž sestává jen z 2 dílů, vlastního



Obr. 593. Vodní kohout „Ameg".

tělesa a vřetene s knoflíkem, takže nepodléhá žádným poruchám; poněkud složitější, nicméně velice spolehlivý je „A m e g" (obr. 593., Allg. Masch. Elektr. Gesell.). Často se jedná o připevnění kaučukové roury na **k.** vodovodu. K tomu účelu má tento býti opatřen závitem, na který se našroubuje objímka, zapuštěná do kaučukové roury. Není-li toho a **k.** má konec hladký, tlakem vody roura kaučuková se srazí. Tu poslouží dobře zařízení na způsob závěru lahví na sodovou vodu. Na těleso **k**-u (obr. 594.) navleče se oko z pevného drátu, které je spojeno s drátěnou pákou; tato přepíná závěr, na němž spirálovitými pery je zavěšen konec roury, náležitým těsněním opatřený.

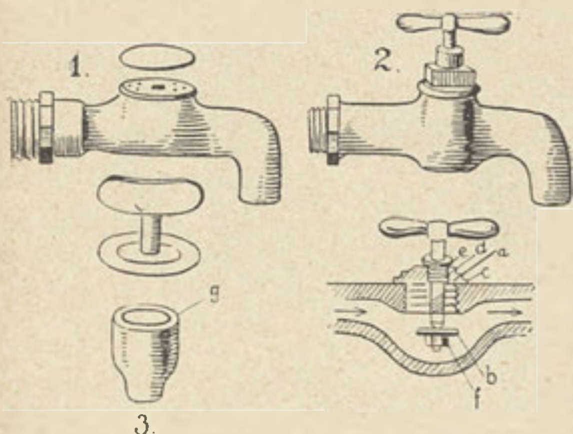


Obr. 594. Upevnění kaučukové roury na hladký konec kohoutu.

Pouhým otočením páky, jako u lahví zátka, konec roury na **k.** pevně se přitáhne, nebo od něho odpojí. Při obyčejných **k**-tech přílišným tlakem při utahování se těsnící kůže často zničí a nutno ji obnoviti.

Kohoutí hřebínky jsou oblíbenou součástí některých jemných míšenin nebo také pochoutkou zvlášť požívanou. K tomu účelu přistavují se k ohni v studené vodě, která se zvolna ohřeje jen tak, co by se pokožka s hřebínků lehce mezi prsty loupala a hřebínky se nespařily, neboť by tím pokožka ztvrdla, nedala by se sloupnouti a hřebínky by nabyly nepěkné barvy. Oloupané zchlazují se v studené vodě a opět přistaví a teplá voda se několikráť vymění, aby pěkně zbělely. Vybílené se pak na měkko dusí se zeleninou nebo v polévce s citronovou šťávou, po případě se také jen vaří v polévce se solí a citronovou šťávou a pak smaží nebo používají do míšenin.

Kohoutí ledvinky, máčené několik hodin ve vodě, pak pařené a studenou vodou zchlazené dusí se ve vodě nebo v polévce s citronovou šťavou a používají pak do různých míšenin.



Obr. 595. Obyčejný kohout našich vodovodů. Šroubek přitlačuje uvnitř malé těsnítko (*b*) přímo na průchod ventilu; svým kruhovitým otvorem je nasazeno na dno ventilu (*f*). Nutno je sundati a novým nahraditi, prsténcem *d* a matičkou *e* přitáhnouti. Na kohoutek nasazuje se někdy také regulátor (3.), který drátěným sítkem (1.) uklidňuje míšení vody se vzduchem, čímž nastává klidný výtok a voda se dokola nerozstřikuje.

Kohoutí péra, hlavně péra ocasní, pak některá ozdobná péra krycí domácího kohouta, v původní barvě nebo i přebarvená upotřebují se za ozdobu klobouků.

Kochia *trichophylla,* také letní cypřiš zv., rozkošná dekorativní rostlina, která svým jemným, svěže zeleným olistěním nápadně cypřiši se podobá, ač je letnička, velice rychle rostoucí. Zasejeme-li ji v dubnu do dobré zahradní půdy, dosáhne již v červenci výšky až 1 m a průměru 70—80 cm v podobě zaokrouhlené pyramidy elegantního vzrůstu, na níž se později objeví nesčetné červenavé kvítky. V září počne zelené olistění barviti se do červena, až konečně celá rostlina zbarví se krvavě a efekt její na zeleném trávníku se tím jen zvýší.

Kochinky (kočinky) viz C o c h i n k y.

Kojenec, dítko narozené až do oné doby, kdy přestává se krmiti mlékem mateřským (viz O d s t a v e n í a srovn. D í t ě t e v ý v o j). Doba tato závisí od různých okolností, ale doba 9 až 10 měsíců pokládá se za normální (srovn. D í t ě t e v á h a, D í t ě t e v e l i k o s t, D í t ě t e v ý v o j a K o j e n í). Důležito jest o š e t ř o v á n í a v ý ž i v a (dietetika) **k**-ce. (Srovn. též D í t ě a D ě t i.) **K.** budiž umístěn v postýlce vedle postele matčiny. Jakkoli teplota těla matčina je mu přízniva a doporučuje se, aby matka častěji jej k sobě vzala, přece zrazovati nutno, aby **k.** spal s matkou nebo dokonce s jinou, snad i starou nebo neduživou osobou; v postýlce nebudiž vystaven ani velkému horku (17 až 20° C v místnosti stačí), ani průvanu, ani prudkému světlu (průsvitné záclony v oknech stačí); prádélko, lůžko i tělo jeho budiž udržováno v naprosté a stálé čistotě, k tomu cíli omýváno vlažnou vodou a v záhybech kůže po náležitém osušení měkkým šatem, zasýpacím práškem (jsou-li místa opruzena — zinkovou nebo lékařem předepsanou mastí) opatřeno. (Srovn. též K o u p á n í.) Příliš časné otužování **k**-ce je pokus obyčejně škodlivý, nicméně, zejména později, dlužno mu dopřáti volného protáhnutí na měkké podložce ve vyhřáté světnici. (Srovn. Z a v i n o v á n í.) V horkých a špatně větraných bytech a zvlášť za horka v létě kojenci četně umírají. Dostavují se tu poruchy trávení zvláště z mléka. (Nutno tu včas volati lékaře.) **K.** má býti v horkých dnech letních chován v n e j c h l a d n ě j š í m p o k o j i b y t u, kde pokud možno jsou dvě proti sobě položená okna (proti jihu a proti severu, proti východu a západu), aby se tu mohl kdykoli průvan způsobiti. Průvan, jemuž dítě, zejména zpocené, není přímo vystaveno, tu neškodí, nýbrž prospívá. V místnosti, kde kojenec leží, nemá býti vařeno, práno, nic sušeno a žehleno, neboť každým výkonem, při němž se páry vyvinují, stává se vzduch vlhčím a tudíž i parnějším a horko je tím nebezpečnější. Také se v takové místnosti nemá zdržovati mnoho lidí, zvláště nemá tu spáti více lidí, kteří rovněž výpary a teplo rozmnožují. Nelze-li horko pokoje ničím zmírniti, jako tomu bývá u obytných místností, jichž okna se otvírají do vyhřátých dvorů nebo úzkých ulic, nebo v místnostech, které leží blízko pod střechou, nezbývá než aby dítě co nejvíce pobývalo pod širým nebem. Správné uložení a odívání je tu ovšem důležitou stránkou. Pryč s peřinami, pryč s nepromokavými



Obr. 596. *Kochia trichophylla.* (Cypřiš letní.)

podložkami. Je-li již nutno bráti útočiště k nějaké kaučukové podložce, budiž tato co nejmenší. Dítě budiž oděno jednoduchou košilkou nebo uloženo nahé; nastává-li chladnější teplota, buď dítě vynášeno ven, zvláště když chladno toto nastává, tedy ráno i večer a zvláště po každém dešti. Také venku budiž co nejlehčeji oděno. Jak v bytě, tak i venku (v kočárku) buď dítě chráněno před mouchami gázovým pokrovem. Mouchy nejen dítě trýzní a činí je nepokojným, nýbrž jsou mu i nebezpečny přenášením bakterií na tělo, na cucáčky a pod. V horkých dnech budiž dítě aspoň jednou denně koupáno ve vodě chladnější nežli jindy (asi 28° C). Mnohý hřích však způsobuje se již tím, že se používá mléka odstálého, které v nepřikrytých nádobách je znamenitou výživnou půdou pro bakterie, jež v něm úžasně rychle se rozmnožují. Mléko, nejlépe ranní, má se ihned po přinesení z kravína nebo spolehlivé mlékárny pro celý den odvařiti — ale var jeho má trvati aspoň 5 minut, aby všechny škodlivé zárodky v něm byly zničeny. Pak dobře přikryto má se postaviti do chladna, v létě nejlépe k ledu a béře se pak z něho vždy jen tolik, mnoho-li na jednu dávku třeba. Tato se ve vodní lázni znovu přihřeje na 37° C. Nedoporučuje se mléko sterilisovati přístroji Soxhletovými (viz Sterilisace), neboť sterilisací se výživná hodnota mléka mění a děti živené mlékem sterilisovaným podléhají chorobám výživy. Důležitou stránkou je čistota všech používaných nádob. Již nádoby, v kterých se mléko vaří a zahřívá, nutno po každém


Obr. 597. Správné přenášení dítěte. (Srovn. Chování.)

upotřebení horkou vodou se sodou důkladně vymýti a také třeba šetřiti náležité čistoty rukou, zejména nehtů při úpravě pokrmu k-cova. Avšak i lahvičky, jichž se ke kojení používá, třeba vždy důkladně vymýti a vypařiti, aby sebe nepatrnější zbyteček mléka nikde neuvázl. Tu je nejlépe používati k vymývání lahví štětek nebo lahvových kartáčů (viz t.). Ani to však nestačí. Co je platna čistě vymytá láhev, která se jen leskne, postaví-li se prostě na stůl, třeba kaučukovými závěrkami


Obr. 598. Nesprávné přenášení dítěte. (Srovn. Chování.)

uzavřená. Tu jednak shromáždí se část vody v láhvi na dně, jednak vnikají do ní ze vzduchu bakterie, a čistota žádoucí je opět porušena. Vůbec dlužno se varovati lahví (obr. 599.), které mají různé rýhy (vylisované míry, vypouklé písmo, okrasy a p.), jež čištění ztěžují, také lahví, jichž dno nepřipouští důkladné vyčištění, i třeba voliti láhve (obr. 600.) úplně



Obr. 599. Láhve pro kojence, jaké nemají býti a jak nemají se svými součástkami býti uschovány.

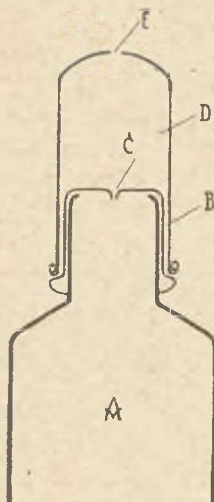
hladké, s hladkým dnem a rozdělením, jež pouze kresbou je naznačeno. Láhev vymytou nestavme nikdy hrdlem vzhůru, nýbrž vždy poklopme na kolík (obr. 600.). Z důvodů čistoty a bezpečí varujme se také všech zátek z kovu, skla nebo kaučukových rour pořízených, zvláště

zinkové závěry, jež často olovo obsahují, jsou vyloučeny, rovněž t. zv. patentní zátky a p. Přípustny jsou jednoduché ssací kloboučky nebo ssadla z červené nebo černé gumy, však i tyto třeba čistě opatrovati, to jest po každém ssání ihned zevně i vnitř čistě vyprati nebo ještě lépe vyvařiti a v suchu v čistém šatě



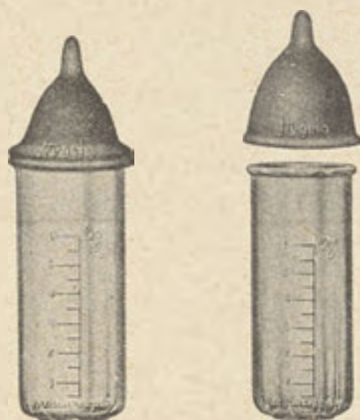
Obr. 600. Lahvičky pro kojence, jaké mají býti, a jak mají býti i jejich součástky ukládány.

nebo v uzavřené sklínce (obr. 600.) uschovati. Nesprávno je zase hned je na láhev nastrčiti nebo jen po stole povalovati. Také při nasazování kloboučků na láhve třeba šetřiti opatrnosti. Ruce mají býti pečlivě vyčištěny a i při tom nemá se bráti nikdy klobouček za špičku, nýbrž vždy jen za dolní konec, jenž se na láhev upevňuje. Vůbec si pamatujme, že čistoty v těchto případech až úzkostlivé není nikdy nazbyt, a že malá nečistota může býti příčinou zhoubné choroby. Ssací klobouček se často rychle opotřebuje a propouští mnoho mléka, zvlášť když k. hltavě pije. Tomu se dobře čelí kloboučkem dr. Borosiniho (obr. 601.), jehož otvor se při ssání zúžuje. Viz též C u c á k. To platí také o k-ci samém, jemuž třeba po přikrmování vyčistiti ústa měkkým hadříkem lněným v čisté vlažné vodě namočeným, aby odstranily se zachycené zbytky potravy, jež snadno se rozkládají a i ochuravění a záněty způsobiti mohou. (Viz M o u č n i c e.) Taktéž to platí o prsních bradavkách, jež před kojením se mají omývati, a o všech předmětech (na př. hračkách), s nimiž se dítě stýká a jež by často měly býti omývány, i o místnostech, v nichž se k. zdržuje; tak zejména plenky jeho nemají se tu nikdy odpírati a vůbec práce vykonávati, jimiž vzduch se znečišťuje. Důležité je pečovati o náležitou teplotu jak v zimě, tak i v letním horku. (Viz K o j e n c e o c h r a n a). Srovn. dále C h o v á n í, O d ě v d ě t s k ý, O t u ž o v á n í. (Srovn. Dr. Th. Georges a Dr. Ot. Zuna *„Prvý rok života dítěte“*. Nákl. Šolce a Šimáčka.)



Obr. 601. Klobouček dr. Borosiniho.

Kojenec nespokojený projevuje svou nespokojenost křikem a pláčem. Pravidlo školové učí: „Nechte děti křičeti, je to zdravé pro jejich plíce; nechte děti ležeti, neboť ležení s nataženým tělem je pro ně nejlepší, lepší nežli jakékoli chování v podepřené nebo skrčené poloze; kojte děti jen v pravidelných obdobích tří až čtyř hodin a vychovávejte je tak, aby noc prospaly v klidu a bez kojení nebo přikrmování.“ To platí o kojenci zdravém, ale také jen do jisté míry; může se státi, že jej někde něco tlačí, píchá, že křičí proto, že je mokrý, ale kromě toho zdravý k. má i jiné potřeby, chce, aby se jím někdo zabýval; není třeba hned jej chovati, stačí naň mluviti, jím



Obr. 602. Nejúčelnější zdravotní ssací lahvičky pro kojence. Nádoba i klobouček se lehce čistí a dávka dle míry na zevnější straně odměřuje.

se zaměstnávati. Nestačí vždy hledati střední cestu. Dítě nesmí se pasivně navykati na určitý pořádek, je nutno přáti mu jisté aktivity k samostatnému jednání. Není třeba býti úzkostlivým a vyhovovati vždy a všude každému jeho chtění, je však třeba pozorovati je bedlivě, obmezovati zvůli a přáti vývoje samostatného tam, kde vůle má dobrý cíl. Není třeba poslechnouti hned každého „rozkazu“, který se projevuje křikem nebo pláčem, je však důležito pozorovati, kdy a v jaké míře je žádoucno vyhověti, když toho příroda vyžaduje, kdy zas třeba dítě přivésti k jinému poznání a pochopení. Krátce nemůže tu býti šablony, podle které by se s každým dítětem stejně smělo a mohlo zacházeti. Už u nemluvněte nutno míti na paměti, že dítě není bezduchá loutka nebo hloupoučké nezvedené kotě, třeba jeho duševní vlastnosti se nalézaly na samém počátku vývoje, že není třeba z něho vytloukati dětinské pudy a zvyklosti, aby se do něho vtloukal život podle rozumu dospělých, přemoudřelých pedantů; dítě nese v sobě již svůj vlastní život a tomu je třeba přáti vývoje v ohledu duševním i tělesném, aby se vyvinovalo tak harmonicky a krásně, jak přírodou bylo založeno. Zkazí-li se něco na přirozeném dobrém a krásném základě, zkazí se

to zpravidla vinou matky a nerozumné výchovy vůbec. (Srovn. též Kojence ochrana.

Kojence koupání viz Koupání.

Kojence nábytek je věc, na kterou se obyčejně zapomíná, když se pro novorozeně chystá výbava (viz Novorozeněte výbava), neboť se nepočítá na účelné zařízení ke kou-



Obr. 603. Skříň kojencova rozložená: stůl, vana a prádelník.

pání a převinování a na oddělení jeho prádélka ode všeho ostatního. Narychlo se pak sežene nějaká vanička, v níž se i prádélko pere, a k převinování se použije prvního stolu, který je po ruce. Kde je to poněkud možno, měly by i tyto věci býti dokonaleji opatřeny na př. v podobě skříně (obr. 603.), která je v dolní části prádelníkem, ve střední poličkou na všeliké nádobí, ssací lahvičky a p. a v horní převinovacím stolem, v němž je zapuštěna vanička,



Obr. 604. Skříň kojencova při pouhém převinování (složená).

opatřená kohoutem. Tato horní část má i postranní poličku pro umyvadlo a převinovací stůl, opatřený zábradlíčkem, aby se dítko neskulilo, je zásuvný, takže se vysunuje, když má býti vaničky užito, a zasune zase, kdy jí není třeba. Nátěr je emailový.

Kojence ochrana je předmětem zvláštní péče u národů kulturních, aby se zabránilo velké úmrtnosti kojenců. K tomu účelu se zakládají: *a*) Spolky pro ochranu matek a kojenců, jichž typem je *Čsl. ochrana matek a kojenců* v Praze s četnými odbory v jiných městech. *b*) Školy a kursy pro výchovu učitelek obecných, středních i vyšších škol v péči o dítě; školy a kursy pro výchovu pěstounek kojenců a malých dětí a službu v sociální péči. Takovou školu má Čsl. ochrana matek a kojenců při nemocnici pro kojence a dětském útulku v Krči u Prahy. Do této školy přijímají se dívky ze školy nižší střední nebo občanské; přednost však mají absolventky vyšší školy soc. péče v Praze VII. a státní ošetřovatelské školy. Nejnižší hranice věku je 18., nejvyšší 36. rok. Další podmínky jsou vysvědčení zachovalosti nebo reference dvou veřejně postavených osobností, zdravotní prohlídka, vlastnoručně psaná žádost a vylíčení běhu života a revers, že otec nebo poručník s přijetím žadatelky do školy a s podmínkami souhlasí a výlohy se školou spojené uhradí. V Německu se zavádí péče o kojence a dítě jako učební předmět do dívčích škol a výchovné kursy k tomu účelu jsou pro učitelky povinné. *c*) Nemocnice, útulky kojenců. (Ochrana čsl. matek a kojenců má ústav toho druhu v Krči.) Vzorný ústav je v Hradci Králové. *d*) Poradny dětské okresní, které se snaží uvésti pod pravidelnou kontrolu lékařskou všechny děti svého obvodu a přesvědčiti všechny matky, jak je důležito pro zdraví dítěte, aby často do poradny docházely. *e*) Letáky spolků a poraden, jimiž se praktické pokyny zdravotní rozšiřují. Matka musí vždy býti si vědoma toho, co sama ve svém oboru může a má učiniti. Srovn. Blaho dětí.

Kojence pořádek co do kojení, krmení, spánku i bdění, koupání, chování atd. má býti hned s počátku přesně dodržován; přispívá to k jeho zdraví i k odlehčení matce. Spánek zvlášť po narození je vytrvalý a neruší se zbytečně. K-nec se probouzí jen, má-li hlad, je-li přesycen (obtěžován plynatostí střev) nebo mokrý, tlačí-li jej někde nějaký uzel, úvazek, píchá-li někde špendlík, obtěžuje zavinutí a p. To třeba vždy vyšetřiti a nenahrazovati tuto pozornost chováním, houpáním, hýčkáním, kojením atd. Nemožno-li najíti příčiny křiku, budiž volán lékař; sice k-nec křikem vyvinuje si plíce, ale také kazí hlasivky nebo může způsobiti průtrž v neuzavřeném kruhu pupečním. Vůbec budiž k-nec hned s počátku co nejméně chován; zvykne-li si na chování, křičí a vynucuje si chování později všemožně. Je potom darebným počínáním, když nemůže se utišiti, sahá-li se k utišujícím protředkům: houpání, kolébání, podávání různých odvarů nebo k nezbytnému šidítku, jež třeba matka nebo chůva olízne nebo zvedne zaprášené se stolu nebo s chodníku na ulici. Nehty buďtež k-ci ustřihovány hladce, jakmile je toho potřebí, neboť dlouhými nebo špatně ostříhanými nehty snadno se poraní. Pečlivě budiž sledován pochod zoubkování (viz t. a Chrup),

vývoj kostry, aby se předešlo křivici (viz t.).

Kojence tělocvik viz Dětský tělocvik.

Kojenců nemoci hlavní jsou žabry (viz Aphthae), moučnice, křivice, opruzení, dětská obrna, psotník, difterie, neštovice, spalničky, spála (viz t. jednotlivě). Srovn. Dětské nemoci.

Kojenců ošetřovatelka, vyškolená pomocná síla nejen pro případ nemoci kojence, ale i pro výpomoc matce v rodině a pro péči o kojence v útulcích. Zavedena je již obecně v Anglii a zdokonaluje se výchova ošetřovatelek v Německu. Kursy v uzavřeném ústavě jsou nejméně půlleté. **K. o.** musí míti úřední diplom. Čsl. školu pro ošetř. **k.** zřídila Čsl. ochrana matek a kojenců. (Viz Škola péče o kojence.)

Kojenců úmrtnost (srovn. Dětí úmrtnost), která je v některých krajích až 40 ze 100 zdravě narozených (v Čechách r. 1922 do 1 roku stáří 130, v Praze 170 z 1000), má svou hlavní příčinu ve výživě, zejména nedostatečném kojení a předčasném a nesprávném přikrmování, dále v tom, že střevním katarům se nevěnuje náležitá péče, z poruch výživy vznikají i četné kožní choroby, vyrážky, vředy, křivice a náchylnost k četným jiným chorobám. Přirozenou stravou **k**-ce je mléko mateřské (viz Kojení.) Je zbytečno děťátku sotva narozenému vkládati do úst cumlík s piškotem a heřmánkem nebo předčasně přikročovati k přikrmování. Před 5. měsícem je to vždy škodlivé a s nebezpečím zdraví spojeno, před 7. až 8. měsícem zbytečné, není-li příčiny nutkavé, zejména nezastaví li se přibývání tělesné váhy a postupuje vývoj normálně. Stane-li se tak, nastává porucha výživy, kde k nápravě přikročiti nutno (viz Kojenců výživa). Boj proti **k. ú**-i veden výchovou matek a lékařským dozorem nad zdravotním stavem dětí. (Viz Kojence ochrana.)

Kojenců uspávání děje se často prostředky nedovolenými, na př. mákem (viz t.), medem s odvarem mařinky vonné (viz t.), nebo se kojící matka přepíjí pivem nebo pije kmínku, aby dítě netrpělo plynatostí, krátce buď kojenec nebo matka se opíjí jedy, jež mohou míti pro kojence následky katastrofální. Nedávejte kojenci léků, a je-li to někdy nutné, držte se jen a jen předpisu lékařského. Spíše může matka užíti výživných přípravků (glycerofosfátů, biokleinu, vitaminolu, jaterního tuku, lecithinu nebo požívati potraviny, takové látky obsahující (srovn. Bezmléčí).

Kojenců vážení je důležité pro kontrolu vývoje. Výsledek vážení však závisí od různých nahodilostí. Značné rozdíly mohou vzniknouti tím, jsou-li útroby a měchýř močový naplněny nebo je-li tkáň svalová více nebo méně vodnatá. Jediné zvážení dává tu výsledek často pochybný a svádí matky nezřídka k vydatnějšímu kojení nebo přikrmování, což by nikdy nemělo bez rady lékařské býti vykonáno. Měsíční vážení mělo by se prováděti aspoň po tři dny v různých denních dobách a teprve průměr z takového vážení měl by se považovati za směrodatný. Ještě lepší bylo by vážení denní a měsíční průměr na den rozpočtený. Jinak řídíme se normou přibývání na váze (viz Dítěte váha).

Kojenců vřídky viz Vřídky.

Kojenců výživa přirozená je mlékem mateřským (viz Kojenec). Nicméně je známo, že dlouhým kojením vyvolává se chudokrevnost, protože se jednak porušuje asimilační schopnost pro železo, jednak nezavádí do ústrojí dostatek železa; ústrojí nedostává se jednak staviva pro haemoglobin (barvivo krevních tělisek), jednak dráždidla pro krvotvorné ústroje, což má ohromnou důležitost pro vzrůst. Nesmí se při tom zapomínati, že zvlášť dětské



Obr. 605. Správná poloha kojence při přikrmování.

ústrojí není šablonovitá soustava, jejíž potřeba kalorií výživných, potřeba jednotlivých součástí potravy dala by se říditi nějakou tabulkou bez ohledu na rozkládací energii a činnost žláz vnitřních. Může se tak snadno státi, že množství mléka, jež se považuje za dostatečné, v jistých případech nekryje kalorickou potřebu anebo ji naopak, jak tomu často bývá, překročuje a jednotlivé součástky potravinné se neudržují v náležitém poměru. Když počala se studovati otázka nedostatků mléčné výživy, byl zvednut spor o bílek (Biedert) a tuk (Czerny a Keller). Dle Czerného spočívá škodlivost jednostranné výživy mléčné na nestravitelnosti tuku v mléce obsaženého a učení Czerného-Kellera, že tuk v mléce je v mnohých případech škodlivou součástí, získalo obecného uznání; buď že se podává mléka a tím i tuku příliš mnoho, anebo následkem chorobného sklonu se mléko, resp. jeho tuk nestráví. Závady vznikající z jednostranné výživy mlékem vyvinují se jako chronické onemocnění, jehož podkladem je přesycení ať již v jakosti nebo v množství, nebo jež je konečným výsledkem akutní poruchy výživy. Vyžaduje-li již přirozené kojení (viz t.) značné péče a svědomitosti, tím více jí třeba při přiživování, ale zde právě se jí šetří tím méně. Již okolnost, že **k**-nec

stravuje mléko matky snáze (ve 2—3 hod.) nežli náhradné mléko zvířecí (ve 3—4 hod.), měla by tu býti výstrahou. Ale kromě toho již malé nepozornosti, malé přehmaty jsou s to ohroziti život k-v. Tak vídáme, že matky nešetří docela ani při kojení náležitých přestávek, aby žaludek dítěte mohl vytráviti, a při přikrmování, kde by přestávky takové měly býti delší, šetří se jich ještě méně. Tak na př. do stáří 4 neděl nemá přikrmované dítě dostati více nežli půl litru mléka a toto množství třeba rozděliti na 7 až 8 dávek (s delšími přestávkami v noci), nejpozději ve 4 nedělích třeba se obmeziti na 6 dávek vždy po 4 hodinách, při čemž spotřeba stoupá na $^3/_4$ l, v šesti týdnech stačí již 5 dávek po $4\frac{1}{2}$ hod. se spotřebou vždy ještě stejnou, která do čtvrt roku nesmí překročiti 1 l, rozdělený na 4—5 dávek denně. Chybuječ se v těchto pravidlech a obtěžuje žaludek dítěte často jen z toho důvodu, aby se upokojilo, když pláče; chybuje se ještě více jak volbou mléka, tak i čistotou jeho přípravy a používaných nádob. V našich poměrech je mléko kravské nejpřístupnější a mnoho se hájilo mínění, aby pocházelo mléko pro k-ce vždy od jedné a téže krávy. Zatím ukázala zkušenost, že denní stejnoměrná směs z téhož kravína je příznivější, aspoň potud, že chorobné vlivy, jež by mohly býti údělem mléka jedné krávy, se tímto způsobem rozptýlí a stanou méně vlivnými. Důležité je zjistiti, je-li kravín, z něhož mléko pochází, i dobytek v něm chovaný zdravý, krmí-li se přirozenou, šťavnatou pící a nikoli výpalky a p. odpadky, a zachovává-li se náležitá čistota při dojení i uschovávání mléka. Poněvadž však mléko kravské je těžší a tučnější nežli mléko mateřské, nutno je zřediti (v prvních 2 měs. díl mléka, 2 díly vody), pak přiměřenými přísadami jeho výživnou hodnotu doplniti. Mléko, jednostranně podávané, které se po jistou dobu dobře snášelo, pojednou v některém směru působí škodlivě. Nestravuje-li se tuk náležitě, jeví se to nadbytkem tukových kyselin ve výkalech. Tyto kyseliny odebírají ústrojí velké množství vápna a hořčíku a tím dostavuje se časem nedostatek alkalií v těle, i není divu, že takové děti trpí často křivicí, psotníkem a p. Stolice je typická tuko-mýdelnatá, šedožlutá, zemité barvy, suchá až drobivá. Přidá-li se mléka, váhy tělesné nepřibývá; třeba dítě dobře jedlo, denně chřadne (paradoxní reakce); pokračuje-li se v jednostranné výživě mlékem, vede to k úbytím (atrofii) střevním. Zmírní-li se dávka tuku, nastane zlepšení. Jako ideální prostředek proti těmto škodám mléčné výživy doporučovány směsi, uhlohydráty bohaté; tak zejména Liebig-Kellerova sladová polévka, která vedle uhlohydrátů obsahuje hojně vitaminů. Skutečně nastalo jisté zlepšení i počalo zas poněkud přibývati váhy tělesné, zlepšil se spánek, bledá až šedá pleť oživla, nepružná kůže se zlepšila, tukové polštářky zmizely. Lépe se osvědčilo přidávání extraktivních látek, zejména extraktu z mrkve (r u b i o z obyčejné mrkve, s u c c a r o l z. t. zv. koňské mrkve) v množství 5—15 ccm denně; děti braly mléko takto doplněné rády, vliv extraktu na zvýšení tělesné váhy byl záhy patrný a vzhled dětí, barva obličeje, které už byly namnoze bídné, vůčihledě se lepšily. To bylo i jinými pokusy potvrzeno a podepřeno. Dr. Glanzmann podával dětem uměle živeným ve vývoji zaostalým, ačkoli dosavadní jejich strava neměla nedostatku živin a zejména vitaminů, denně 15—20 g autolys. kvasnic s velmi dobrým úspěchem. Jakkoli tedy přesun od tuku k uhlohydrátům je do jisté míry příznivý pro zlepšení výživy, přece jen pokusné a klinické zkušenosti dokazují, že jednostranná, po nějakou dobu provozovaná výživa slazenými moučnými kašemi, moučnými preparáty (dětskými moučkami) se zmenšenou přísadou



Obr. 606. Nesprávná poloha kojence při přikrmování.

mléka nebo i s vynecháním mléka vyvolává jiné poruchy. Ze špičatých, hubených obličejů vyzírají velké oči (stařecký obličej), snížena odolnost vůči nakažlivým chorobám a mizí čím dále, tím více, takže děti podléhají snadno furunkulose, bronchitidě, zánětu plic, moučnici, zánětům sliznice ústní, křečovitým záchvatům. Proto v praksi si od 7. měsíce pomáháme tím, že přidáváme polévky, kaše zeleninové, bramborové, moučné či krupičné, ovoce dušené i syrové. Ke konci roku plné mléko, zeleniny, kaše, žitnou kávu, kakao, pečivo, chléb, máslo, tvaroh, ovoce. Někdy možno dáti i syrový žloutek a maso vnitřních orgánů (játra, mozeček, brzlík). Způsob umělé výživy řídí se ovšem celkovým stavem děťátka. (Srovn. D ě t s k é m l é k o, D ě t s k á m o u č k a, D ě t s k é p e č i v o.)

Kojenců zácpa viz Z á c p a.

Kojenců zvracení s ústrojím zažívacím úplně zdravým dobře dá se zameziti i zcela odstraniti tím, že kojencům podáváme řídkou kašičku krupičnou v mléku zavařenou. Krupice nebuď více než 5—6% a mléko přiměřeně oslaďme. Kaši tuto dáváme kojencům 5—6krát denně. Starším možno podati i řídkou kaši bramborovou aneb kaši z dětských sucharů rozemle-

tých, do mléka zavařených. — Výsledek je někdy překvapující a vysvětluje se tím, že stahovači stěn žaludečních je daleko obtížnějším vyvrhnouti potravu pevnější než tekutou. Mez dnem při krmení takovém můžeme kojencům podati 3—4krát trochu slabého čaje.

Kojení jest důležitý výkon pro zdraví novorozeněte a zpravidla i pro zdravý vývoj matky, jemuž by žádná matka neměla se vyhýbati, není-li k tomu zvláštních, lékařem uznaných příčin. Je to ovšem také výkon pro matku dosti namáhavý a odpovědný, z kteréž příčiny je žádoucí především zachovávati v něm určitá pravidla. Kojiti nemá osoba chudokrevná nebo zesláblá, také ne taková, která při porodu utrpěla velkou ztrátu krve, nebo osoba nervosní, po případě k epileptickým záchvatům náchylná, horečkou omladnic nebo jinou těžkou chorobou (na př. tuberkulosou,



Obr. 607. Matka ležíc kojí své dítě na stranu skloněna.

jinou nemocí nakažlivou, hnisavým zánětem prsů a p.) stižená. Jest lehkomyslným nekojiti z obavy, že utrpí tím tělesná krása, což je zhola bezdůvodné, a obtíže, které bývají někdy se vpadlými nebo špatně vyvinutými bradavkami prsními, nesmějí od k. odstrašovati. Omývání jich vlažnou vodou s mýdlem nebo rozředěným lihem a p. v druhé polovině těhotenství, povytahování prsty nebo kloboučky k tomu účelu sestrojenými obyčejně odpomůže. Matky mladší 20 let jsou k. nejméně schopny, tak málo často, že bývají předstiženy i matkami 45 let starými. Také ve 20—25 letech není k. ještě dost vydatné a je nižší než u matek 40—45 let starých. Teprve v 25 letech nastává úplná schopnost k., nejvyšší je v 30. až 35. roce. K. je aspoň u 50% matek po dobu normálního kojení 6—9 měsíců zábranou čmýry a nového těhotenství (ač ne úplně jistou), a to v době, kdy by nové těhotenství bylo vykořistěním matky i těžkou vinou na dítěti. Následuje-li tedy rychle dítě za dítětem, zatím co se první ještě kojí, je to zhouba pro matku i pro děti. Viz též Mléka vylučování. V prvním týdnu po porodu kojí matka ležíc na stranu skloněná (obr. 607.), později sedíc a záhy navyká kojence určitému pořádku, jak co do času k. (za 2 až 3 hod., v noci za 4—6 hod.), tak i co do doby jeho trvání (nejdéle 15—20 min.). Záhy pak se vůbec dítě nočnímu k. odvyká nebo lépe řečeno, nenavyká se mu vůbec. Návrat menstruace není překážkou k., byť i v té době kojenec najevo dával, že mu mléko nechutná. V prvých dnech k., nežli odstraní se mlezivo (viz t.) a mléko nabude náležitého složení, ubývá kojenci až 200 g váhy denně, avšak asi do desátého dne se váha tato vyrovná (srovn. Váha těla); svědčí-li dítěti k., zdvojnásobí se jeho váha koncem 5. měsíce a koncem 12. se ztrojnásobí. Jest dobře vážením o tomto správném vývoji se přesvědčovati, čemuž ovšem jest základem odvážení novorozeněte hned po narození. (Viz Kojenců vážení). Čím více dítě ssaje, tím více mléka se v prsech tvoří; proto nemá se dítěti hned po porodu dávati čaje neb heřmánku, neboť nepláče z hladu, jak se často myslí; je-li však dítě hladovo, lépe uchopí bradavku a lépe ssaje, což se má státi asi za 5—6 hodin po porodu a od té doby má se kojiti pravidelně. Bradavky mají býti vždy před a po kojení omyty buď převařenou vodou nebo 3%ní bórovou vodou, ale i ruce matčiny mají býti před každým kojením omyty, aby nečistými prsty, na kterých je mnoho pouhým okem neviditelných choroboplodných zárodků, nebyly tyto zárodky přeneseny na bradavky a nepovstal zánět prsů. Jest přímo trestuhodno, když matka svými slinami, ve kterých jsou také takové zárodky, navlhčuje bradavky. Ústa dítěte nemají být nikdy bez nařízení lékařského vytírána. Jsou-li bradavky poraněny tak, že matka při kojení trpí velké bolesti, má býti volán lékař. (Viz Oděrky bradavek.) Je-li dítě zdravé, spí klidně a má žlutou, kašovitou stoličku, nakyslého zápachu. Při každé jiné stoličce má býti volán lékař a ne babička porodní, jejíž povinností ani právem není dítě léčit.

Kojná, matka živící mlékem svým dítě cizí v náhradu za matku vlastní, která kojiti nemůže nebo nesmí (viz Kojení), zbytečná a hříšná náhrada tam, kde matka vlastní kojiti může. K. zvolená budiž vždy podrobena prohlídce lékařské, je-li úplně zdravá, zvláště není-li stižena některou nemocí přenosnou (tuberkulosou, příjicí), jakož i je-li schopna náležitě kojiti, jsouc nadána dostatkem mléka; k. nemá býti mladší 18 let, také ne přestárlá, ne hubená, také ne příliš tlustá, nemá býti brána záhy po vlastním jejím porodu (nejlépe v 6. týdnu kojení), také ne však pozdě (nikdy ne taková, která už je v 7.—8. měsíci po porodu), konečně přihlíží se i k tomu, aby byla i duševně zdravá a čilá, spokojená, čistotná, pořádná, která náležitě koná své povinnosti; hledí se proto také k její spokojenosti v domácnosti vlídným, přívětivým a taktním zacházením, náležitým opatřením jejích potřeb, náležitou stravou (netřeba připravovati pokrmů zvláštních, nýbrž jen udržovati stravu domácí, jaké bývá zvyklá, v náležitém pořádku), pravidelným volným pohybem procházkou (ovšem ne v kočáře) a konáním lehčích prací v domácnosti. Neprospívá-li kojenec, nutno raditi se s lékařem o změně k-né, což bývá někdy velmi obtížné pro neochotu kojencovu novou k-nou přijmouti; někdy se to zdaří,

podá-li mu prs nová **k.** ve tmě, by jí neviděl, a nemluví-li při tom, by jí neslyšel. Také však žádoucím je vyšetřiti, není-li tu vůbec nutná změna výživy (viz Kojenců výživa). Nejlépe jest vyhledávati **k**-nou z ústavů pod dozorem lékařským stojících (ze zemských nalezinců). Není-li možno nahraditi matku **k**-nou, nutno přikročiti k přikrmování kojence (viz t.). Zákon č. 171 Sb. z. a n. ze dne 3. 7. 1924 stanoví, že matka kojícího dítěte mladšího 4 měsíců nesmí býti přijata za kojnou a nesmí přijmouti místa kojné, leč by jí byla dána možnost pravidelně kojiti i vlastní dítě; této možnosti jest povinna použíti. Kojná smí býti přijata, prokáže-li se vysvědčením úředního lékaře, v němž je prokázáno: že *a*) současné kojení dvou dětí nebude zdravotní závadou pro kojnou nebo její dítě, *b*) že ani dítě, k němuž se kojná najímá, ani jeho oba rodiče neohrožují zdraví kojné nebo jejího dítěte. Přestupky tohoto zákona i nařízení trestá politický (policejní) úřad I. stolice pokutou od 100—3000 Kč, při nedobytnosti vězením od jednoho dne do jednoho měsíce. Z trestního nálezu lze se odvolati do 15 dnů, o odvolání rozhodne politický úřad II. stolice s konečnou platností. Obce, které povinny jsou spolupůsobiti při provádění tohoto zákona, použijí pokut ve prospěch veřejného zdravotnictví. Ustanovení tohoto zákona nevztahují se na kojné v nalezincích, v ústavech pro kojence, na klinikách a v léčebných ústavech vůbec.

Koka viz Coca.

Kokain, alkaloid čistý z *Erythroxylon coca,* kterýž předpisuje se jako lék hlavně ve tvaru hydrochloridu (v očním lékařství také čistý **k.** v 10% roztoku s olejem olivovým nebo podzemnicovým, nebo jako nitrát s pekelným kaménkem). Je to nicméně prudký jed, pomístně i povšechně umrtvující, byť ve velmi četných případech velice užitečný, působí vnitřně podobně jako opium, v menších dávkách činnost mozku povzbuzuje, ve větších však oslabuje, snižuje dráždivost nervů, způsobuje však také smrt obrnou ústrojí dýchacího, provázenou křečmi. Může se proto vnitřně použíti jen dle předpisu lékařského a zase jen s náležitou opatrností, nejčastěji jen jako nálev z listů koky (nebo také jako *cocainum hydrochloricum* v množství 0·005—0·01 až 0·05 na jednu dávku) při kolikách a bolestech žaludečních, nervosním nechutenství a p. Nitrátu se používá také při chorobách močových, nitritu ve spojení s atropinem k inhalaci při asthmě. Zevně snižuje **k.** v roztoku 5, 10—20% citlivost sliznic a natírá se proto na dásně při bolestech a trhání zubů (účinek jest jen povrchní), na sliznici hrtanu při vytírání jeho štětcem a p. Hlubšího účinku docíliti lze jen vstřikováním, což není laiku dovoleno pro nebezpečí otravy. Také vleklá otrava *kokainismus* po delším užívání **k**-u v podobě šňupavého prášku se dostavuje, patrná snížením duševních schopností, sešlostí tělesnou, zeslabením mluvy, v horších stupních i přeludy a stihomamem. Poněvadž se kokainismus rozšířil namnoze povážlivou měrou, ztěžují úřady i opatřování si léku na předpis lékařský; přesto propadá mu mnoho lidí, kteří si opatřují lék pašovaný z ciziny, ač ovšem za velmi drahý peníz. Proto se **k.** nahrazuje méně jedovatými preparáty jako jsou: *tropococain hydrochloricum* nebo ještě méně jedovatý *scurocaine* (chlorhydrát ethocainový).

Kokarda (dle franc. *coquarde*), růžicovitě upravená vázanka z jedno- nebo různobarevných stužek na klobouk, čepici, na šaty (na hrudi, k opasku), šerpu a p., která je někdy pouhou ozdobou, jindy odznakem (národním, třídním, krojovým, vojenským).

Kokeš, hra pro hochy i děvčata na způsob slepé báby, spočívající v hledání jednoho hráče „kokše", jenž se ohlásí zazvoněním, kdykoli je k tomu vyzván.

Koketství je dcerkou ješitnosti (viz t.); přeceňuje zejména tělesné vlastnosti, skutečnou nebo domnělou krásu obličeje, vlasů, vzrůstu a p. a vyžaduje na celém okolí jejich uznání nebo hledí jimi docela se honositi, upoutati pozornost (koketa, kokota) a p. Společenský takt velí přehlížeti vady tělesné krásy, ale zakazuje také nápadně se obdivovati vnadám skutečným; vnady předstírané přehlíží tak jako vady skutečné.

Kokolin, zv. také polarin, viz Kokosové máslo.

Kokořík (*Polygonatum*), rostlina konvalince příbuzná, s bílými vonnými květy, které v podobě zvonečků visí v paždí listů. Pěstuje se i rychlí jako konvalinka (viz t.), zejména altajský *P. roseum* nebo plnokvětý, *P. latifolium fl. pleno*, ačkoli i z našich druhů *P. vulgare* a *verticillatum* dobře se k tomu hodí a z lesa snadno přesaditi dají.


Obr. 608. Kokořík (*Polygonatum verticillatum*).

Kokos, kokosová palma (*Cocos nucifera*, obr. 609.), štíhlý strom všech tropických pobřeží, jehož dřevo, listy i plody mnohonásobně se zužitkují. K nám přichází pletivo coir nebo koir zvané z oplodí plodů ořechů kokosových, i tyto plody samy. Oplodí poskytuje pevná, žlutavá vlákna, která spřádají se o sobě nebo s bavlnou hlavně na hrubé, ale trvanlivé koberce (viz t.), rohože a plachty, také se z vláken těch pletou provazy nebo dělají kartáče. Provazců používá se k přivazování stromků, třeba je však podložiti hadříky, aby se do kmene nezařezávaly. Ořechy kromě vláknitého oplodí mají tvrdou silnou skořápku v průměru až dětské hlavy, v níž obsaženo je v stavu nezralém sladké mléko, které později ztuhne a tvoří pod skořepinou silnou bílou vrstvu; jádro obsahuje mnoho tuku, který se vyvařováním a lisováním dobývá (viz Koko-

sové máslo) a slouží také k přípravě různých pokrmů, ze skořepiny soustruhují se různé předměty. Tuhé jádro obsahuje 60—70% tuku a 9—10% bílkovin. Z mléka, jež ve svěžím stavu poskytuje příjemný nápoj, připravuje se kvašením a destilací arak, kterýž také destiluje se z palmového vína, získaného ze šťávy ronící se z míst, kde listy byly odříznuty. Svařením nezkvašené šťávy získá se hustý syrup a posléze cukr jaggeri zvaný. Zbytky po vylisování tuku jsou kokosové pokrutiny, jež hospodářská zvířata ráda požívají; u dojnic účinkují příznivě na oměšování mléka; smí jich však dostati dojnice nejvýš 2 kg denně. Z jader, jež také u nás lze koupiti, možno tak jako z mandlí dělati makarony, pečiva a pudingy, také se z nich s hovězí polévkou (na 3 l polévky 180 g ořechů), kořením (muškátem, cayennským pepřem a solí) vaří polévka, do níž se zavařuje rýžová mouka (180 g) a přidává smetana ($^1/_8$ l). Tato jádra se melou na moučku, která je nyní rovněž obchodním zbožím a prodává se i s návodem na pečivo. Mladé listy a pazouchy palmy dovážejí se na trhy evropské a požívají jako chřest. Z naříznutých kmenů ronící se šťáva tuhne v gumu, kaučuku podobnou.



Obr. 609. Kokosová palma (*Cocos nucifera*).

Kokosové máslo, tuk vyvařený a vylisovaný z kokosových jader, která sušená přicházejí do evropských přístavů pod jménem kopra. Výroba provádí se různým způsobem, který jednotlivé továrny tají a výrobku svému také různá jména dávají: kokolín, nukol, ceres, kunerol, laureol, moleol, polarin a j. Omastek tento nahrazuje v tropech máslo, u nás však není s to je nahraditi sám o sobě zúplna. Je bílý, tužší sádla, měkčí loje, množstvím těkavých glyceridů podobá se máslu kravskému; je zapotřebí obyčejně dvojnásobného množství, čímž se sice levnější cena nevyváží zcela, ale přece hlavní výhoda ztratí. Zato ve spojení s máslem v stejných dílech dobře se osvědčuje při smažení pečiv nebo do těsta pečiva, také při smažení masa různého v obalu, ač i tu se již často postrádá lahodná příchuť, kterou takovým smaženinám propůjčuje kravské máslo. Na housky nebo chléb mazati se může jen nukol, ač i ten dobrého lahodného másla nenahradí. Proto se v novější době k. m. spojuje s jinými tuky v umělé máslo (srovn. Margarin). K. m. přímo z tropů dovážené je nečisté, obyčejně již žluklé. Je však důležitou surovinou pro mydlářství a slouží zvláště k výrobě t. zv. nadívaných mýdel (viz t.). Srov. Máslo rostlinné.

Kokosový ořech viz Kokos.

Kokoška, pastuší tobolka (*Capsella bursa pastoris*), křížatá rostlina, obecně rozšířený plevel, jehož nať v lidové lékárně platí jako prostředek proti nemocem jater a sleziny i jako lék močopudný [v nálevu 1—4 g na čaj s lekníném (po 30 g), koriandrem a fialkou (po 20 g), lopuchovým kořenem a dubovou korou po 10 g proti bolestnému močení a krvácení]. Rozetřená svěží nať zastaví krvácení z nosu.

Obr. 610. Kokoška (pastuší tobolka).

Kokotice (povázka, *Cuscuta*, obr. 611.), cizopasná rostlina různé rostliny hubící, může se nám vyskytnouti i v zahrádce, bylo-li vyseto travní nebo jetelové semeno nečištěné. Různé druhy vyskytují se na jeteli, lnu, chmeli, kopřivách a jsou s to celý porost udusiti. Zákonem je nakázáno k-ci hubiti. V jeteli ji zhubíme tím, že vysečeme napadená místa o něco šíře, nežli je k. patrna, posečené rostliny opatrně odneseme a spálíme, místo posečené obložíme slamou a zapálíme, aby vyhořelo, pak je zryjeme a osejeme rostlinami, které kokotici nehostí. Může se vyskytnouti i na jiných rostlinách (na př. na chmeli), ale to je vždy jiný druh, který se na jiné rostliny nepřenáší.



Obr. 611. Kokotice menší na jeteli.

Kokrhání, jímž ozývá se kohout domácích kurů za ranního šera, je známým budíčkem; za dne se o něm praví, že věští déšť, což nezřídka se s pravdou srovnává; k. slepice je příznakem obojetnictví a dlužno slepici takovou z chovu vyloučiti.

Koks (dle angl. *coaks*) je uhelnatý zbytek po suché destilaci kamenného uhlí, tedy hmota poměrně více uhlíku obsahující, proto také

výhřevnějši, stálejší žár vydávající, kteráž však nesnadněji se zapaluje, proto i většího tahu vyžaduje, zato se však nespéká, roštů neucpává a uhlovodíkového zápachu jako uhlí nevydává. Je tím lepší, čím je pevnější, tvrdší a čistší, čím více chová uhlíku a méně sirníků a cizích přiměsků popelnatých, které se také ve škváru spékají. Dobrý **k.** obsahuje uhlíku 88·5%, 4% popelu a 7·5% vody a má výhřevnost 7000—7500 kalorií. Nemůže se jím topiti v každých kamnech; velmi dobře v násypných, zejména amerických (viz K a m n a) nebo v soustavách na silný tah zařízených. Při rozdělání třeba dmýchání měchem jeho rozžhavení napomoci nebo je zapotřebí vydatného podpalu z dříví, někdy i hnědého uhlí. Tak zv. domácí p l y n á r e n s k ý mívá mnoho škváry nebo kamenných zbytků; nejlepší je h o r n o s l e z s k ý. Koks je také výborným materiálem filtračním pro nečisté vody, záchodové biologické žumpy a p.; po té stránce **k.** h n ě d o u h e l n ý je nejlepší. Tohoto se používá také hojně k vaření v úsporných sporokrbech.

Koktavost, porucha řeči, která je někdy dědičná, jindy vzniká během vývoje řeči, výjimečně také vlivy vnějšími jako je silné leknutí, pád, poranění mozku, zeslabení organismu po těžkých chorobách infekčních; dědičnost se vysvětluje někdy také napodobením koktavého předka, stejně jako napodobení hraje někdy velkou úlohu v době vývoje řeči, kdy **k.** počíná přeříkáváním se a opakováním slabik nebo hlásek; v tomto prvním stupni třeba přihlížeti, aby dítě vše, co nesprávně řeklo, správně a třeba několikrát opakovalo; v druhém stadiu spojena je **k.** s poruchami habituelními (poruchami svalů v orgánech dýchacích a ústrojích hlasových, mluvidel); někdy objevuje se i nechuť (idiosynkrasie) vyslovovati některé hlásky a slova, která se zdají zvlášť obtížnými. V 3. stadiu přistupuje nervový element, jenž vyskytuje se při nemocích centrálního nervstva, při afasii (viz t.), slabomyslnosti atd. Je proto nutno před léčením dobře vyšetřiti lékařem stav koktavého. (Při ušní klinice česk. univ. v Praze je ambulatorium pro léčení vad řeči.) Mezi úspěšné metody léčby počítá se léčení m l č e n í m. Koktavý je odsouzen v 1. týdnu k úplnému mlčení mimo 4 hod. denně, kdy se podrobuje zvukovým cvičením. V 2. týdnu sice smí mlčení poněkud přerušiti, nicméně cvičení zvuková se usilovně provozují dále; v 3. týdnu se již jen upevňuje a zesiluje nový zvyk mluvení a nemocný může býti vyléčen. (Srovn. K. M a l ý „*Koktavost a jiné úchylky mluvy.*“ Lid. Rozpr. lékařské. Řada III. č. 3.)

Kola, požitina afrických národů, semeno (ořech) stromu o l e j n i c e *Cola* (*Sterculia*) *vera* (obr. 612.), ve střední a západní Africe, zvláště pak na Kongu pěstovaného, také *guru* nazývaného. Plod velikosti citronu obsahuje pět semen, obecně jako ořechy **k.** známých, bývají jako naše lískové nebo i vlašské ořechy velké, čerstvé chutnají mírně hořce a svraskavě, sušené však mají příjemnou chuť jako káva, kterou předstihují však větším množstvím coffeinu. V tropech používá se jich v ohromném množství k žvýkání jako prostředku hlad a únavu zahánějícího a mají zvlášť pro Evropany v těch krajích velkou důležitost jako prostředek, jenž špatnou vodu činí pitelnou a tak vzniku zimnice brání. **K.** je produktem, jímž se získává přízeň, vliv, přátelství, také směnným předmětem za peníze. Obsahuje 1·8—2·2% coffeinu a stopy theobrominu, 34 až 47% škrobu, 7—10% bílkovin a 2¾—4% cukru. Ořechy červené až hnědé jsou běžné, vzácné jsou bílé, proto nepřijetí neb vrácení bílých považuje se za těžkou urážku. Sušené ořechy rozemlety poskytují s mlékem a medem oblíbený pokrm. U nás používá se jich k přípravě t. zv. kávových bonbonů k žvýkání na



Obr. 612. *Cola* (*Sterculia*) *vera.*

místo kávy. Proto také nabízejí se místo nich časem ořechy nepravé z třezalkovité rostliny *Garcinia cola,* které však nemají žádného coffeinu. Hojně coffeinu a tuku mají však k a m j a, semena jiného příbuzného stromu *Pentadesma butyracea,* z nichž se robí k a m p a n o v é m á s l o r o s t l i n n é. Léčivé přípravky z koly jsou zejména h e l l s i c o l, syrup kolový (také pilulky kolové místo syrupu pro diabetiky), užívaný ve stavech vyčerpanosti, psychické impotence, nervosity, hysterie a v nemocech srdečních a nechutenství (pilulky, často v inserátech dryáčnicky doporučované z ciziny, bývají pochybné jakosti); také c a l c i o k o l a (Tuszkailer) s podobnými účinky obsahuje kolu (0·5%) s coffeinem (ve sloučenství s glycerofosforečnanem mlékovápenným 15%) a chininem (glycerofosfátem 0·05%). Nabízí se také prostě z r n ě n á **k.** (*k.* Astier, Medica **k.** Remed, kolamint), s l a d o v a n á (*biokolan,* viz t.) nebo s lecithinem a glycerofosfátem vápenným preparovaná (*k. lecithin* Pommier) a H e l l o v y k o l o v é p a s t i l k y jako prostředek, povzbuzující činnost srdce, systému nervového a svalového a úsporné výživy pro chudokrevné, za jaký platí v Africe. — Z jiných druhů olejnice poživají se pražená semena v Indii, v archipelu a Brasilii, malabarská *Sterculia guttata* dává jemné lýko na tkaniny a vaziva a africká *St. tragacantha* pryskyřici známou jako a f r i c k ý t r a g a n t.

Kola kolem měsíce a slunce viz D é š ť.

Kolace (dle franc. *collation*), původně postní večeře z mléčných jídel a ovoce, jak bývala v klášteřích zavedena. V přeneseném smyslu jednoduché diner, skládající se z mléka a pečiva s chlebem, sýrem a ovocem a konečně také příležitostné jídlo, narychlo opatřené mimo obvyklou dobu denního jídla, když se znenadání host dostaví.

Koláč: 1. P e č i v o okrouhlého tvaru (franc. *gateau* a *brioche*, angl. *cake*, něm. *Kuchen*), zpravidla z jemnější, pšeničné mouky upravené, kterému však často dává se i podoba jiná, homolovitá (**k.** s v a t e b n í), bochníkovitá a p. Také příprava těsta je velice rozmanitá, takže nad moukou převládá i máslo nebo vejce (hlavně žloutky) a vznikají tak **k**-e m á s l o v é, k ř e h k é, ch r o u p a v é, l o u p a v é, l i n e c k é, p í s k o v é (viz T ě s t o k ř e h k é, l i n e c k é, m á s l o v é); užije-li se značnějšího množství smetany nebo bílkového sněhu, vznikají **k**-e s m e t a n o v é, s n ě h o v é a b í l k o v é; také se pořizuje těsto řídké, které se do omastku vkládá a smaží (**k.** s t ř í k a n é); místo pšeničné mouky používá se někdy i rýžové (**k.** r a m a z a n s k ý) nebo krupice (**k.** k r u p i č n ý). Dle různých přísad do těsta vmíchaných jsou pak **k**-e k o ř e n ě n é, m a n d l o v é, h r o z i n k o v é, h o u s k o v é, k a n d y s o v é, m e d o v é, neb se takové přísady na povrch **k**-e mažou nebo rozkládají, i jsou to pak **k.** h r o z n o v é, š v e s t k o v é, v i š ň o v é, j a h o d o v é, j a b l k o v é, m a k o v é, s t r o u h a n k o v é, t v a r o h o v é atd. Při pečení **k**-e má býti plech dobře vymaštěn. Nechce-li se přes to upečený **k.** odloupnouti, vsune se pod **k.** pevná, režná nit, která se napne a pod koláčem protáhne. Je lepší nežli nůž a lepší než postaviti plech na mokrý hadr. — **K.** n e p o d a ř e n ý zužitkuje se rozkrájený na kousky 1 cm silné, které se jednotlivě máčejí v rumu, koňaku nebo araku a navrství kuželovitě do skleněné mísy, obloží se podle roční doby cukřeným čerstvým nebo zavařeným ovocem (višněmi, brusinami a p.) a vše se přikryje vanilkovým krémem, který se naleje na to ještě teplý. Nechá se to poněkud vychladnouti, aby se krém dobře vpil. — **K.** je poměrně lehčeji stravitelný, neobsahuje-li mnoho másla, je-li dobře vykynutý a dokonale vypečený, naproti tomu **k**-e máslové a vůbec tučné a hutné, málo kynuté, hojnými přísadami, jako jsou bílek, cukr, mandle a p., opatřené a méně vypečené jsou obtížně stravitelné; nestávají se stravitelnějšími pak ani tím, že obloženy jsou ovocem nebo že máčejí se do kávy, čaje nebo dokonce kakaa neb čokolády. Kynutých **k**-ů tučných, hutných s mandlemi nebo ovocem varuje se vůbec každý, kdo jen poněkud nesnadněji tráví. — 2. **K.** k r e v n í je ssedlina, která se tvoří z krve do nádoby vycezené, ale také z krve upravené těsto, které se buď vaří nebo peče a známo je jménem p a l t a r u s k á. — 3. **K.** m a s o v ý, také masový sýr zvaný, jest masová kašovina z různých mas a přísad upravená, která se ve formě vaří nebo peče. Také z husích jater se upravuje.

Koláčky jsou jen ve zmenšeném tvaru totéž co koláče (viz t.) a dle složení i úpravy těsta stejné druhy jich se rozeznávají; zvláštní některé druhy jich vyznačují se tím, že užívá se jemnějšího koření (**k.** a n ý z o v é, b y l i n k o v é, c i t r o n o v é, s k o ř i c o v é), jehož do velkých koláčů v té míře se nepoužívá, nebo že se převahou k jich výrobě používá cukru (**k.** c u k r o v é, k o n f e k t o v é a p.). Také se druhdy dostává jim názvů dle účelu, k němuž jsou určeny (**k.** k á v o v é, č a j o v é, č o k o l á d o v é, p o s v í c e n s k é atd.), což však s technickou jejich úpravou nijak nesouvisí.

Kolagen viz K l i h a K ů ž e.

Kolaps, náhle se dostavující slabost srdeční. Obličej nabývá mdlého, fádního vzhledu, dech se krátí, tep opožďuje, nastává i bezvědomí. Přihází se po velkých ztrátách krve, otravách, těžkých zraněních a vyčerpávajících chorobách. Nebezpečí smrti bývá v průtahu a nutno rychle volati lékaře. (Viz M d l o b y.)

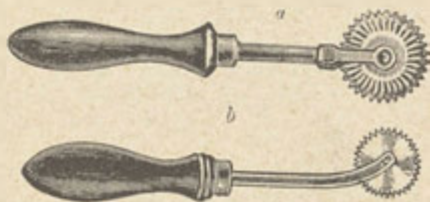
Kolargol je koloidální stříbro, černá, ve vodě rozpustná hmota, léčivo k ošetřování ran a septických chorob.

Kolářství, živnost výhradně hochům přístupná. Lze vyučiti se ve škole pro odb. zpracování dřeva v Horách Kašperských nebo Volarech (3—4 r.) Vysvědčení nahrazuje průkaz způsobilosti.

Kolčava viz L a s i č k a.

Kolébání dětí (srov. D ě t s k á k o l é b k a) není ani nutné, ani zdraví prospěšné, ani pro domácnost pohodlné. Lépe jest zvykati dítě hned s počátku na postýlku pevně stojící.

Kolečko ozubené dochází upotřebení: *a*) v kuchyni (obr. 613. *a*) se zuby plastickými a na rovné rukojeti k mačkání zejkovitých okrajů u koláčků a p. pečiva; *b*) s ostrými zuby (obr. 613. *b*) na rukojeti prohnuté k rychlému prokopírování střihů z příloh střihových na papíry, z nichž střihy se mají vystříhati.



Obr. 613. *a* Kolečko na těsto, *b* kolečko na střihy.

Koleje studentské: *a*) ú s t a v y v y u č o v a c í jako na př. anglická kolej v Praze pro výcvik v jazyku anglickém; *b*) ú s t a v y z a o p a t ř o v a c í pro dobu studií jako na př. k o l e j H l á v k o v a v Praze (Jenštejnská ul. 1) s obmezeným počtem nadačních míst, kde má naději na přijetí nezámožný student, jenž studuje s vyznamenáním. V Praze jsou ještě: Masarykova kolej (IV., Loretánská 6), kterou vede sbor pro sociální péči o studenty

vysokoškolské. (Nová budova v Dejvicích.) Kromě ní již jen klerik. kolej Arnošta z Pardubic (II. Voršilská 1) a jen pro lužické Srby zřízený Lužický seminář.

Kolek je potvrzení za zaplacenou daň, která se neplatí přímo v penězích. Zakoupený **k.** nalepí se na papír, na němž má býti psána listina kolkovní dani podrobená jako na př. dlužní úpis, kvitance, směnka a musí býti přepsán textem, nikoli názvem nebo podpisem listiny. Jak velký má býti **k.**, o tom poučují stupnice kolkové. Nekolkování listin, těmto poplatkům podléhajících, tresce se pokutami a o podáních nekolkovaných se často vůbec nejedná. (Srovn. E. Holík a F. Tuš, „*Kolky a poplatky v rep. čsl.*" ve sbírce koment. zákonů sv. XI.)

Kolektivismus, pospolitost na rozdíl od individualismu (viz t.), tedy pospolité vlastnictví prostředků výrobních, pospolité řízení výroby i dělení důchodů. Dle toho kolektivní smlouva — hromadně pospolitě za celou skupinu zaměstnanců uzavřená smlouva s příslušnou skupinou jejich zaměstnavatelů.

Kolenec (*Spergula*), pícnina chudých, písčitých půd, kterou lidová lékárna zaznamenává v odvaru jako čaj proti bolestem v krku.

Koleno, kloub mezi kostí stehenní a holenní, krytý češkou, největší a také nejčastěji úrazu a chorobě vystavený kloub lidského těla, kterýž u lidí často v kleče (a vlhku) zaměstnaných, jako na př. u žen podlahy myjících, podléhá zánětu, při čemž bolestivý nádor (*hygroma*) povstává a veškerý ohyb kloubu stává se nemožným (srovn. Kloubu zánět); ovšem i jinak zánětům a poraněním kloubním (viz Kloub) je vystaven. V případě náhlých otoků poslouží někdy obklady studené teple obalené nebo u hygromu také obklady z octanu hlinitého.


Obr. 614. Obvaz kolena.

Obvaz **k**-na (obr. 614.) počíná se otáčeti kolem končetiny pod **k**-nem, aby se krev spíše zpět k srdci nežli ke konci nohy tlačila, a nejlépe je klásti jej stříškovitě, jak vyobr. naznačuje. — Masáž **k**-a provádí se jednak třením od kotníků vzhůru přes koleno až ke konci stehna, jednak roztíráním kolem češky a po čáře kloubní až do jámy zákolenní a mírným tlakem vniká do hloubky ke kloubu. To se několikrát opakuje. (Srovn. Dr. Vít. Chlumský: „*O masáži*".)

Koliha, pták slukovitý, jehož větší druh **k.** velká (*Numenius arquatus* Lath.) od července do září v rybničných našich krajinách se zdržuje a jako sluka (viz t.) se upravuje.

Kolika, hryzení, ujímání, bolest v tlustém a tenkém střevě náhle vznikající, jež mívá příčinu v pochodech zánětlivých nebo v podráždění citlivých nervů střevních látkami jedovatými nebo jinak dráždivými. Bolest vyskytuje se buď na jednom místě nebo s místa na místo se stěhuje, střídavě je prudší a zas ulevuje, ale při každém dalším záchvatu se zesiluje, břicho je při tom buď nadmuté nebo vpadlé, třením jeho se bolesti obyčejně mírní; jestli však bolesti na jednom místě se soustřeďují a tlakem stupňují, jedná se o zánět, jehož je **k.** pouhým příznakem, a nutno co nejrychleji povolati lékaře, což zvláště u těch, kdo trpí kýlou, je nejvýš důležité. Nejčastěji je **k.** následkem plynatosti střevní (větrů), kde trávení bývá porušené nebo ochablé, ať již následkem slabosti ústrojí zažívacího nebo následkem přesycení, požití pokrmů těžce stravitelných nebo pokrmů nadýmavých (na př. zelí, luštěniny, kapusta a p. nadýmají, pije-li se k nim více vody), také následkem sezení po jídle a pod. Někdy přechází bez léčení sama sebou, jindy způsobuje i zvracení a vyžaduje léčení, jež především záleží v pohybu (nejlépe jest přitahovati nohy k tělu a pak opět odnožiti) a tření břicha nebo jeho vibrační masáž do kruhu kolem pupku a přes žaludek a dvanácterník od levé strany k pravé (dobře při tom poslouží silice kmínová nebo rozmarýnová, u dětí s trochou oleje kajeputového nebo také teplý rum); zahřívání jeho teplým flanelem, talíři horkými v šatu zabalenými, přikládání váčků s horkým, praženým ovsem a solí, pití thé mátového, fenyklového (s anýzem), heřmánkového, levandulového, odvaru anýzového, kmínového, kozlíku, melisy, koriandru, majoránu, revně, mateřídoušky, anděliky, arniky, řebříčku, puškvorce, bedrníku, jalovcové šťávy, hořce, odvaru cibule nebo česneku s fenyklem v mléce, nálevu dubového listí v pivě, cibulové tinktury, zvlášť směs koření melitan (viz t.) s příslušnou dietou (viz níže) (také Hoffmanské kapky nebo kmínka s vodou prospívá). Je-li při tom zácpa, nejlépe ji odstraniti šaraticou, olejem ricinovým nebo revní s trochou many, nikoli však projímavými solemi (u dětí prospěje prášek ze 2 dílů cukru se silicí fenyklovou, 4 dílů revně a 1 dílu pálené magnesie); kdo nechce však užívati, tomu prospějí klystéry z chladné vody nebo z odvaru majoránového neb heřmánkového se lněným olejem a rozpuštěným mýdlem. Tvoření většího množství kyseliny způsobuje, že **k.** střevní častěji se vrací; v takových případech pálená magnesie s revní koná dobré služby. Často rovněž bývá **k.** následkem zácpy, již způsobují zatvrdlé chuchvalce (skybaly) obsahu střevního, hromadící se proto, že střeva jsou ochablá v činnosti buď požíváním hojného a stavícího jídla, nebo následkem stáří, sezení a pod. Trpí takovou **k**-kou často děti, těhotné ženy, lidé mnoho sedící nebo se přejídající, starci, hypochondři. Projímavé prostředky (ricinový olej) a klystéry, také tření břicha a vtírání silice kmínové je dobrý prostředek. Soustřeďuje-li se však trvalá bolest na jednom místě nebo trpí-li postižený také průtrží, buď volán brzy lékař. **K**-ce způsobené plynatostí podobá se také **k.**, která je následkem zkaženého

žaludku obyčejně vlivem nějaké nestřídmosti; bývá provázena průjmem, někdy také zácpou, zpravidla však tlakem v krajině žaludeční ve spojení s náchylností k zvracení, pálením žáhy, bolením hlavy a p.; léčí se dietou, dvojuhličitanem sodným a pálenou magnesií, také minerálními vodami, jež tyto látky obsahují. Prudký průjem následkem zastuzení bývá také provázen bolestmi, jež **k**-ce se podobají; teplé obklady na břicho a bezový odvar jsou dobré prostředky. Dieta při nadýmání a kolice vylučuje polévky bramborové, houbové, luštěninové, kořeněné a kyselé omáčky k masu a maso naložené, solené, salámy, zvěřinu, vejce na tvrdo vařená, proleželé sýry (syrečky, pivní sýr) a různé lahůdky, teplý, měkký, čerstvý chléb a kynutá pečiva vůbec, moučníky příliš sladké a mastné: vůbec vdolky, lívance, kynuté buchty, koláče, knedlíky, ředkev, ředkvičky, zelí, řepu, kapustu, brukev, cibuli, celer. **K.** provází také nahromadění žlučových kaménků v měchýři žlučovém a žlučovodech, nebo tlak kaménků ledvinových a mikterových, také objevení se hlístů (tasemnic, škrkavek) ve střevě (zvláště u dětí), překrvení (při menstruaci, zlaté žíle). Ve všech těchto případech nutno se říditi radou lékařskou, rovněž jako při **k**-kách, jež vznikají otravou olovem, mědí nebo jinými jedy. Při kolice čmýrné doporučuje se klid v posteli, horké obklady na dolní část břicha, bolesti utišující léky (*aspasmon*, *opium*, *salipyrin*), alkaloidů prostý *allolan*, čípky konečníkové s belladonnou a morfiem, v některých případech užije lékař i morfiové injekce.

Kolíky na prádlo viz Svěráčky.

Kolínská voda viz Voda kolínská.

Koljuška (*Gasterosteus aeneus*), ostnoploutvá (na hřbetě nese několik ostnů) rybička z příbuzenstva našich okounů, která nyní také v Čechách (u Měšic a v polabských tůních) se vyskytuje byvši z Německa zavlečena; svým hnízděním a péčí o své potomstvo každému příteli akvaria způsobí mnoho radosti. Do akvaria záhy před jarem dá se sameček po skvělé



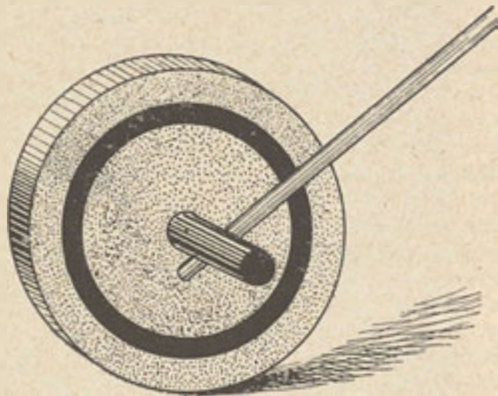
Obr. 615. Koljuška.

barvě patrný s několika samičkami a kromě rostlin opatří akvarium také látkami na stavbu hnízda, k nimž patří kousky nejjemnějšího, dobře vylouženého sena. Rybičky se pak krmí dosti vydatně vodními korýši. Jakmile sameček hnízdo postavil a samičky tam vehnal, aby jikry položily, nutno samičky ihned odstraniti, neboť by byly povražděny, kdežto sameček se svou červenou vestou ženicha hlídá pečlivě hnízdo a pečuje o líhnoucí se mláďata. Koljušku nutno chovati vždy pro sebe, kdežto od jiných dravců menší kousky možno tu a tam přidati i k rybkám všežravým.

Kolkotar (*caput mortuum*), práškovitý krevel (většinou kysličník železitý), jímž se dobře cídí kovové předměty a leští zrcadla, také barva malířská.

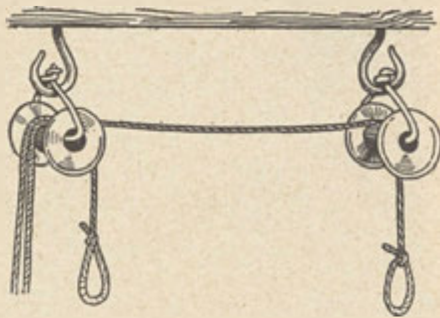
Kolník viz Tuřín a Vodnice.

Kolo: 1. Konstrukce, určená k převodu pohybu otáčivého buď pohybem po rovné ploše



Obr. 616. Kolo vyříznuté z kuláče a opatřené hřídelem, aby drželo rovnováhu.

(**k.** vozidel, dětské poháněné **k.**) nebo řemenem, ozubím a p. (na strojích), při čemž konstrukce čelí ke zrychlení pohybu. — 2. V přeneseném smyslu také celý motor zove se kolem, na př. bicykl. Praktický prostředek rychlé dopravy pro jednotlivce, pro ženu méně způsobilý proto, že sedadlo není zdravotně pro ni upraveno. Toto **k.** často překáží, nemáme-li pro něj místnost vhodnou; tu se doporučuje zavěsiti je na stěnu ke stropu na závěs, který možno poříditi z drátu a cívek (obr. 617.). 3. Obruč nebo dřevěné kolo bez loukotí, které hůlkou poháněno před poháněčem do předu ubíhá, hračka dětská, která je prostředkem prostocviku v běhu (obr. 616.).



Obr. 617. Závěs na kolo ke stropu. Na cívky, zavěšené na drátěné háky, zavěsí se kolo šňůrami.

Kolodium (srovn. Bavlna střelná), roztok nitrovaných celulos, jenž, vyprchá-li snadno těkavé rozpustidlo (líh, éter), zanechává

jemnou kožku, která neprodyšně uzavírá na př. rány na kůži, chráníc je tak proti vniknutí nečistoty a drobnohledných ústrojenců. Lepší je k tomu účelu **k.** s ricinovým olejem, terpentýnem nebo kanadským balsámem, protože se tak silně nesvrašťuje. S 8% jodu užívá se tohoto t. zv. pružného **k**-a na omrzliny, s 5% jodoformu zevně na syfilitické vředy, růži, zánět varlat, reumatismus.

Koloidy jsou látky, které v roztoku tvoří nápadně velké, často nabobtnalé částečky, které nejsou s to prostupovati blanami tak, jako rozpuštěné součástky krystaloidních roztoků, jako na př. roztok bílku, koloidní roztok stříbra, železa a p. Používáme toho v praksi k oddělování roztoků krystaloidních od roztoků koloidních; můžeme na př. přesolené potraviny zbaviti nadbytku soli osmosou, t. j. prolínáním skrze pergamen, měchýř a p., aniž by se tím potravina poškodila, protože její koloidní součástky neprolínají. Těmto **k**-dům připadá dle dnešních názorů velmi důležitá úloha v životě ústrojném a nemenší důležitost mají v hospodaření s půdou i v průmyslu (barvířském, koželužském, klihařském atd.). Ve vodných roztocích zovou se hydrosoly, v organických rozpustidlech organosoly. V pevném stavu jsou až na malé výjimky beztvaré a zovou se gel, na př. bílkový gel, křemičitý (kyseliny křemičité) gel. Za různých okolností srážejí se **k.** v těle v gely či gelosy (viz Nastuzení). Mnohé ve vodě botnají (fibrin, gelatin) a tvoří pak galertu — rosolovinu, kterou si představujeme jako houbovitou, vodou úplně nasáklou hmotu. Botnání **k**-dů má vůbec velký význam v našem životě, neboť udržuje turgor kůže — ubývá v těle vody; zárodek ve 3. měsíci má 94%, při narození 69% a dospělý člověk 58% vody; aby ústrojí řádně fungovalo, potřebuje jistého množství vody, jednak přijaté botnáním gely, jednak obsažené v štěrbinách kapilárních. Nastane-li trvalá změna tohoto obsahu, ústrojí onemocní, stejně jako stoupne-li obsah vody nad normál (vodnatelnost); ubýváním vody tkáň schne, ubývá jí životní schopnosti, stárne a odumírá. Přirozené, dobře známé **k.** jsou kaučuk, bílek, klih, tannin; uměle přeměněny v **k.** kovy (paladium, stříbro, železo) a jejich kysličníky i jiné hmoty (síra), jež hrají důležitou úlohu jako léčiva. V některých ústrojích nastává za jistých okolností t. zv. koloidální degenerace (viz Degenerace). Látky (roztoky) krystaloidní často srážejí **k.** z jejich vodných roztoků; to nemile pociťuje kuchařka, nucená používati tvrdé vody (s roztokem vápna, magnesia), neboť vápno **k.** sráží, pokrmy jsou kalné, vločkovité, méně chutné, některá vařiva zůstávají tvrdá. Proto kuchařka vodu změkčuje. Lučbě **k**-dů náleží velká budoucnost; na př. podařilo se jí zbaviti potištěný papír tiskařské černi, takže lze z něho vyrobiti papír nový, řeší otázky potravinářské, např. aby proteinu podřízených obilin propůjčena byla vydatnost lepku pšeničného, řeší otázku topiv (výroba vydatnějšího tekutého topiva z hnědého uhlí) atd.

Kolokvinta jsou sušené bobule dýňovité rostliny *Citrullus colocynthidis* (obr. 618.) na Ceyloně, v Senegambii a jinde rostoucí, jež obsahují kolocynthin ve vodě rozpustný, jenž má účinky prudce projímavé. V klystéru 4% roztok čistého kolocynthinu s glycerinem. Připravuje se z nich prášek, lihový výtažek a tinktura. Průjem způsobuje hojný a nikoli



Obr. 618. Kolokvinta (*Citrullus colocynthis*) s plodem v průřezu.

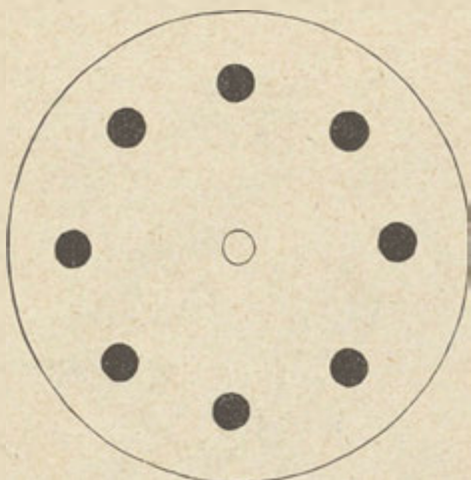
bezbolestný, při větších dávkách snadno i záněty střeva a žaludku, u kojících nabývá i mléko projímavých účinků a hořkne. Užívá se jich zřídka a k samoléčbě teprve se nedoporučuje jich použíti. Extrakt, jenž platí za drastické projimadlo a močopudný prostředek při tvrdošíjných zácpách a vodnatelnosti, zmirňuje se přidáním aloë, scammoniové nebo jalapové pryskyřice a kardamomu (*Extr. coloc. compos.*).

Kolomaz, pův. dřevěný dehet, vybývající při výrobě dřevěného uhlí v milířích, účelné mazadlo na osy vozové, smí obsahovati, nemá-li působiti škodlivě, nejvýš 5% minerálních látek. Po domácku můžeme si ji připraviti z 1 kg lněného oleje, 2 kg hovězího loje a ½ kg tuhy nebo z 2 l říčné vody svařené se 14 g sody, 200 g palmového oleje a ¼ kg loje.

Kolomazné skvrny z oděvu odstraňují se podobně jako dehtové (viz t.). Jinak ještě odměkčují se máslem a pak vytírají u hrubších látek zeleným mýdlem, u jemnějších benzinem nebo tetrachloruhlíkem (zbude-li po benzinu okraj, navlhčí se znovu benzinem a vysuší sádrou nebo pálenou magnesií), nebo se odměkčují lihem a po hodině vytírají žloutkem a nakonec vypírají v čisté vodě; na látkách bavlněných a hedvábných odměkčují se vodou a vytírají mýdlem s přísadou terpentýnu (z hedvábných látek také prostě benzinovým mýdlem).

Kolomíč, hra pohybu míčem v kruhu o 20 m v průměru (obr. 619.). Vylosovaný hráč (bílý bod) zprvu mimo kruh, kamž vyběhnou i všichni

ostatní; zasáhne-li některého míčem, nastoupí tento do středu, jinak zaujme toto místo sám a ostatní místa naznačená. Tito házejí si míčem majíce hráče ve středu zasáhnouti; kdo hodil a nezasáhl jej, vystoupí jako zajatec z kruhu; je-li hráč ve středu zasažen, zvedne míč a hledí některého z ostatních zasáhnouti; podaří-li se mu



Obr. 619. Kolomič. Bílý bod: hráč vylosovaný ve středu. Černé body: seskupení ostatních hráčů.

to, vystoupí zasažený z kruhu, jinak převezmou hráči opět míč a hon počíná znova; když zbude z nich jen jeden a jiný ve středu, rozhoduje mezi nimi dovedný hod, kdo zůstane vítězem.

Kolonie, osada, území nebo místo dočasně nebo trvale zabrané nějakým obyvatelstvem. Naše sociální **k.** jsou dočasné osady f e r i á l n í (viz t.), o z d r a v o v a c í, l é č e b n é, p o l e p š o v a c í, s k a u t s k é, t u r i s t i c k é. Ozdravovací **k.** kočovné zřizuje Čsl. červ. kříž, u moře Útulna ženská v Brně (viz Cirkvenice), spolek pro pobyt dětí u moře (Grado), spolek Komenský (dětský tábor v Černovicích u Tábora); **k.** polepšovací (**k.** Armády spásy v Krči) zřizují se pro zanedbanou nebo znemravnělou mládež, také pro trestance a trestanky z trestu vystupující, aby se jim zjednal přechod k lepšímu životu.

Kolorit viz B a r v i t o s t, C o l o r a C o u l e u r.

Kolostrum viz M l e z i v o.

Kolotoč, známé kolovadlo (viz t.) kočovníků, na němž za podřízené hudby dokola se pohybují vozíky, loďky, dřevěná zvířata atd. Mládež jich hojně používá, ačkoli pohyb těla je tu zcela trpný; mnohé, kde jsou závěsy kývavé, jsou často nebezpečné a nikdy se nepřipouští pohyb dlouhý.

Kolovadlo, nářadí tělocvičné, na němž tělo vykonává komihavý pohyb do kruhu aktivně a tudíž všechny svaly těla uvádí v součinnost; pohyb nutí k pevnému držení a pokud je zde toto, není žádného nebezpečí. **K.** může býti postaveno i v zahradě, na dvorku a p. Možno koupiti hotové i sestrojiti je dle návodu ve Šť. D. roč. XI. č. 63.

Kolportáž, prodej časopisů a knih v pouličním nebo domovním prodeji, zaměstnání na provisi přístupné každému. **K.** novin je svobodná, **k.** knih je vázaná koncesí knihkupeckou, takže kolportér (kolportérka) jsou jen zaměstnanci knihkupce nebo osoby jiné jen na l i c e n c i, jen pro určité publikace, která se uděluje podle dobrozdání knihkupeckého gremia.

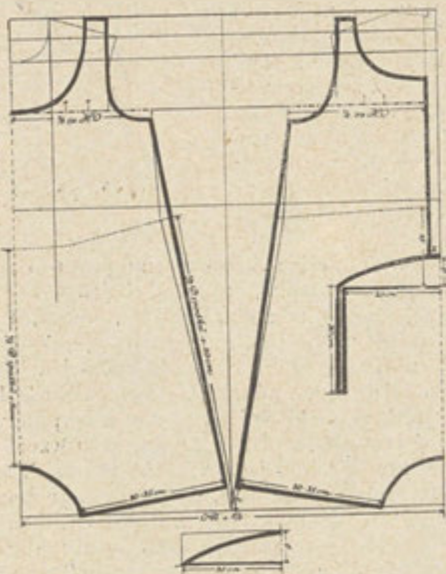
Komár, dvoukřídlý, drobný hmyz z rodu *Culex* (u nás) a *Anopheles* (v tropech), v podvečer obyčejně houfně se rojící, který svým ostrým sosákem se vbodává v kůži a ssaje krev; podobným způsobem rojívá se i jiný hmyz (pakomáři, smutnice, hrbilky a j.), kterýž vždy citelně nepíchá. Po ráně kůže opuchne a je známo, že v těle některých **k**-ů na př. tropických a subtropických moskytů (Anophelů) rozmnožují se mikrobi (*Plasmodium*), kteří napadají krvinky a je ničí, a v krvi rozšířené zase krví tou na jiné osoby přenášejí nákazu malarie čili zimnice čtvrtodenní. Ani naši **k**-ři nejsou po této stránce v krajinách bažinatých zcela nevinní. Tak zejména jsou na Moravě rozšířeni **k**-ři přenášející malarii, známou střídavou zimnici zvanou „hodoňka". Pokračujícím odvodňováním nemoc mizí. Jsouť ostatně i příslušníci našeho rodu *Culex*, kteří v krajinách tropických jsou rozšiřovateli filariosy (cizopasých červíčků) a jiní moskyti (*Stegomyia*). rozšiřují žlutou zimnici; v jižní Evropě je znám jim příbuzný *Phlebotomus pappatacci* jako přenášeč t. zv. třídenní nebo letní zimnice, také „psí nemoc" nebo nemoc papatačiová nazývané. Na Slovensku žijí i příslušníci rodu *Anopheles* (*A. claviger*), žijící též v bažinatých krajích italských. — Nejen proto, že píchnutí **k**-ů je bolestivé, ale že může býti i nebezpečné, bráníme se proti jeho účinkům. Proti píchnutí **k**-ů se doporučuje natírání kůže rozředěným čpavkem, citronovou šťavou, citronovým nebo levandulovým olejem, tinkturou z rojovníku (*Ledum*), česnekovým olejem, kreosotem, kteréž prostředky nicméně mají účinek brzy pomíjející. Také se doporučuje chrániti přístupné části těla pudrováním, a sice práškem, do něhož byl rozetřen eukalyptový olej, nebo natíráním emulsí, složenou z kolínské vody, lihu, hřebíčkového a eukalyptového oleje nebo mastí z 5—10 d. oleje hřebíčkového, 30 g lanolinu a 60 g glycerinové masti, nejlépe však lihovým výtažkem perského prášku (*Tinct. pyrethri rosei*) nebo zacherlinu proti hmyzu. — **K.** na kůži ssající nemá se nikdy připlesknouti, neboť tím se zlomí jeho sosák, zůstane v ráně a tato se zanítí. Píchnutí **k**-a způsobuje puchýř a svědění není nikdy věc lhostejná a má se každá taková ranka hned léčiti, nejlépe 5% tinkturou jodovou. Na zanedbané staré svědivé rány je dobrý prostředek m e n t h o l nebo t h y m o l v podobě 3% tinktury. Svědění ranky tím potřené brzy přestane, ne-li hned, tedy po druhém natření. Také se místo tinktury může použíti kolodia dle tohoto předpisu: 2 dcg. mentholu, po 1 g modřínového terpentýnu a ricinového oleje a 18 g kolodia. Ještě lepší nežli tyto prostředky a trvalejší ve svém účinku jest n a f t a l a n; je to tmavohnědá hmota kašovité povahy, která kůži barví mírně na žluto, kteréž zbarvení

brzy zmizí; nelepí a nemaže se. Účinek je dosti rychlý, energický a většinou zcela bezpečný; působí přímo proti zánětům a platí za nejlepší prostředek proti píchnutí hmyzu vůbec. Proti k-ům v bytě chráníme se zastřením oken hustým sítem nebo postavením rozsvícené lucerny, jejíž skla jsou potřena medem nebo lepem na mouchy; k-ři se brzy na ně nachytají a možno zas okno otevříti, neboť v noci k-ři nenalítají. Největším nepřítelem k-ů je netopýr. Ve Španělsku bylo zjištěno, že k-ři nežijí ve vodách, ve kterých roste parožnatka *Chara hispida.* Larvy k-ů, přesazené do takových vod, vždycky zahynuly.



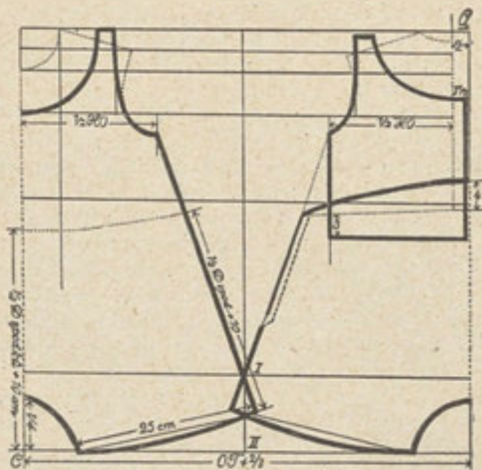
Obr. 620. Kombiné *a* sukni-cové, *b* kalhotové.

Kombiné je část spodního prádla, buď *a*) sukňové (obr. 620.), košile spojená se sukní, nebo *b*) kalhotové (košilové spodky, obr. 621.), t. j. košile, spojená se spodky.

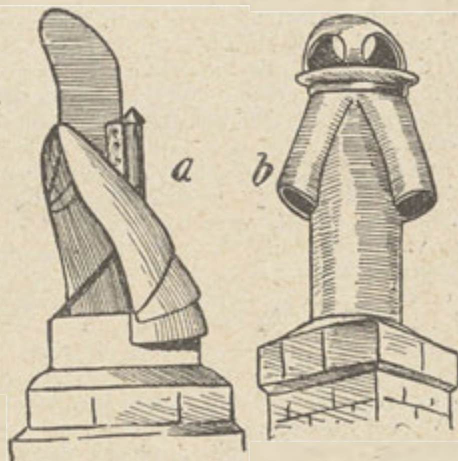

Obr. 621. Střih jednoduchých košilových ženských kalhot

Komfort, v podstatě útěcha, pomoc, posila, v přeneseném smyslu pohodlí, jímž se život zpříjemňuje. Hledíme, aby náš byt poskytoval takové pohodlí svým zařízením, aby nám byl milým a vítaným útulkem. Ztrácí jednu velkou radost života, kdo si v mezích svých možností nedovede toto pohodlí připraviti.

Komihání, kyvadlový pohyb okolo osy tělocvičného nářadí hlavně ve svisu pobok a různými hmaty, s přiřaděnými pohyby paží jako: vysahování, tleskání v ruce, na prsa, stehna na konci zákmihu. K. ve visu vzadu a ve visu v loktech (vzadu) je zdravotnicky závadné a bez užitku. K. stranou ve visu užívá se na žebříku a kruzích.

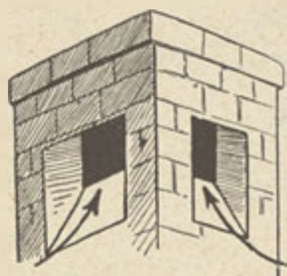

Obr. 622. Střih na dětské kalhotky košilové.

Komín, roura, sloužící k odvádění plynů spalováním topiva vyvozených, jejímž účelem zároveň jest způsobiti dosti silný tah, aby palivo s kyslíkem vzduchu náležitě se mohlo spojovati. Na tah v k-ě má vliv povaha jeho stěn, jsou-li tyto hladké nebo drsné, nebo jsou-li z dobrého nebo špatného teplovodicího materiálu. Čím lépe odvádí tento teplo, tím více ochlazují se plyny v k-ě a tím i zeslabuje tah, neboť tento je tím silnější, čím větší je rozdíl teploty plynů v k-ě a zevnějšího vzduchu. Proto k. ze železného plechu má vždy slabší tah nežli cihlový a k., který je jinak



Obr. 623. Účelná zařízení na komínech. *a*) Pohyblivý nástavec proti křižujícím se proudům vzduchu. *b*) Nástavec pevný s rourami od spodu otevřenými.

ochlazován na př. tím, že na jeho dně nahromaděn je sníh nebo studené bláto ze sazí a prachu, má tah tak oslabený, že kouř kamny zpět se tlačí. Vyhřívání k-a podporuje se také tím, že do jednoho a téhož více rour z kamen sousedících ústí. Mohou ovšem tahu v k-ě překážeti i saze v kamnech a kouřové rouře kamen nahromaděné (viz Kamna). Tah v k-ě závisí ostatně také od jeho výšky, proto ve vyšších poschodích je vždy tah menší. Někdy bývá nutno k. z toho důvodu zvýšiti; aby měl pevné držení, musí se zvýšený k. dráty nebo železy potáhnouti nebo podepříti, což neprospívá k úhlednosti stavby. Používá se k tomu dnes účelněji opatření k-a železobetonovým pláštěm; tah zeslabuje se také tím, že kouř nemá dosti volný průchod z jeho ústí do vzduchu buď proto, že je k. převýšen a zastíněn nějakou stěnou (na př. zdí sousedícího domu) nebo je vystaven účinkům prudkých větrů, které kouř srážejí; v prvním případě třeba k. prodloužiti, v druhém opatřiti chránícím nástavcem z plechu nebo kameniny (obr. 623.), jenž může také býti zařízen na otáčení se podle větru (otvorem od větru) anebo dostává tvar i rozmanitě ozdobný. Bezpečným zařízením proti křižujícím se vírům větrným jsou jen pohyblivé nástavce (obr. 623 *a*), které se samočinně obracejí podle směru větru kolem své osy. Je tu ovšem zapotřebí občasné kontroly, je-li tato osa i pohyb v pořádku a není-li ji potřebí namazati nebo opraviti. Nutno při tom i uvážiti, že plech, z něhož jsou zhotoveny, podléhá silněji účinku kouře a povětrnosti. Po této stránce je výbornou ochranou několikanásobný nátěr aluminiový. Odssávání dýmu tlakem vzduchu je možné také tím, že roura ve všech čtyřech směrech, jimiž vítr může působiti, opatřena je postranními rourami (obr. 623. *b*), které vzduch proudící vedou šikmo vzhůru nad hlavní rouru, kde pak skutečně proud tento dle fysikálních zákonů působí odssávavě. Tohoto způsobu lze zcela dobře užíti i pro zděné k-y, když pod vrcholovým věncem zřídí se na všech čtyřech stranách otvory s plochami šikmo vzhůru směřujícími (obr. 624.). Ovšemže tah v k-ě ztěžují také saze v něm usazené, které tím snadněji se nahromaďují, čím je vnitřní plocha drsnější; v hladkém k-ě je proto tah lepší; saze nutno nicméně pravidelně odstraňovati, jinak se snadno stává, že samy chytí a k. pak spousty ohnivých (časem i nebezpečných) jisker chrlí.


Obr. 624. Komín opatřený postranními tahy.

Kominictví, živnost koncesovaná, pro ženu nevhodná (ač jsou známy případy přímého provozování), je však možno, aby vdova nebo dcera držela dále koncesi a provozovala ji zjednanými dělníky, má-li průkaz způsobilosti nabytý vyučením za 3—4 roky.

Komonice (*Melilotus*), rostlina motýlokvětá, jejíž dva druhy *M. albus* a *officinalis* (obr. 625.) často se spatřují na rumných místech, mezích a cestách; jsou rostliny dobré pro včelí pastvu, které obsahují hojně libě páchnoucího kumarinu. Pro tento jich dobytek jako píce nemiluje, přidávají se k mastem a libě páchnoucím aromatickým obkladům, kde však kumarin žádného účinku nemá. Ve Švýcarsku slouží pak k přípravě bylinkových sýrů (viz Schabziger).


Obr. 625. Komonice.

Komonka viz Fritillaria.

Komora v domácnosti jest místnost vedlejší, zpravidla vzdušná, dobře větraná, v které se netopí, nejlépe svými okny k severu položená, tak aby do ní slunce nesvítilo, také tak opatřená, aby do ní myši nebo hmyz neměly přístupu. Slouží k ukládání různých zásob, pro které se nehodí svou chladností nebo vlhkem sklep, nebo svým teplem a suchem půda, tedy věcí, jež nesmějí zvlhnouti (mouka a různá vařiva, suché zeleniny) nebo věcí, jež vyžadují hojného větrání (různé záchovky, ovoce, tuk, maso na př. uzené); dále předměty, podléhající zrezavění (různé kovové nářadí) nebo jež jinde nelze uložiti, různé nádobí, zejména bednářské, necky atd. Hlavní věcí je, aby v k-ře panoval náležitý pořádek a čistota. Pořádek udržuje se tím, že pro všechno jsou vhodné police, háky, věšáky, čistota pak tím, že podlaha je podle možnosti buď cihlová nebo z dlaždic cementových, všude dobře vyspárovaná, stěny hladké a čisté, dveře i okna dobře uzavírající, že vše, co by se rozházeti mohlo, je v dobře uzavřených přihradách, pytlích, zásuvkách, sklenicích, soudcích, hrncích a pod.

Komorná je domácí pomocnice vyšší kategorie. Musí se vyznati v zacházení s oděvem a prádlem i lepšího druhu, v šití a dovedném spravování, v česání a kosmetice, v pečlivém úklidu i udržování pořádku v sterých věcech, na př. v ukládání zimních věcí na léto a letních na zimu, v úpravě, plnění a opatrování cestovních zavazadel, žádá se také konversační zručnost, druhdy i v některém cizím jazyku, uhla-

zené chování, znalost jemného mravu ve styku s paní i s jejími hostmi. Je jí tudíž zapotřebí vyškolení z průmyslové školy nebo podobných kursů, třeba i školy pro vyšší ženská povolání a značné zkušenosti a prakse.

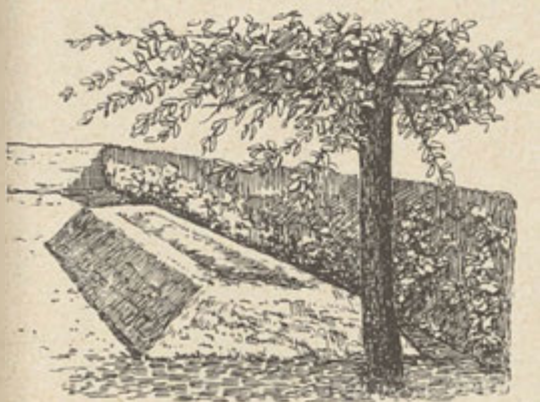
Kompliment viz P o k l o n a.

Kompost jest hnojivo, které vzniká spojením ústrojných, hnilobě podléhajících látek se zemí a po případě i minerálními odpadky. Kdo má



Obr. 626. Chybně upravená hromada kompostová.

domácí zahrádku, neměl by nikdy opomíjeti úpravy k-u. Všechny odpadky zelenin, květin a plevelů (ale bez semen), drny, různé odpadky hnojivé skládají se prostě na hromadu někde v ústraní, prosypávají se při tom zemí, hlinou, pískem, blátem, slínem, opukou rozmělněnou, popelem, třeba i rumem a maltou, občas se zalévají hnojůvkou, přerývají a přehazují, až



Obr. 627. Správně upravená hromada kompostová.

docílí se dokonalého zetlení, v kterémž stavu hodí se k. k pohnojení zahrádky (záhonů, trávníků atd.). Hlavní věcí je, aby k. dobře mohl provlhnouti, prohníti, promrznouti, nesmí býti ve stínu, ale je dobře, je-li zastíněn okurkami nebo dýněmi na něm zasazenými. Důležité je, aby kompostní hromada neměla příkré svody pro vodu dešťovou (obr. 626.), nýbrž rovný a mírně prohloubený svršek, na němž se voda zadržeti může (obr. 627.).

Kompot jest ovoce uvařené nebo udušené s cukrem a vodou, vínem nebo octem, někdy i některou lihovinou a dle okolností s různými přísadami kořenitými (citron. korou, skořicí a p.). Ovoce béře se k tomu svěží nebo sušené, upravuje se v celosti, půlené, čtvrcené, s peckami nebo odpeckované, zřídka s jádry, častěji odjádrované, které má tlustší slupku, vždy loupané nebo i v podobě kašovité a rosolovitě rozvařené. Tekutiny přidává se více k ovoci méně šťavnatému a méně k takovému, které má hojnost vlastní šťávy. Používá se buď jen jednoho druhu ovoce nebo několika druhů; v posledním případě některé v podobě kašoviny (jablka na př.) nebo rosolu tvoří podklad, na kterémž ostatní druhy dle své podoby a barvy ornamentálně se vyrovnávají. Pravidlem jest podávati k. studený. K. má se vařiti jen v nádobách kameninových nebo porculánových, dobře polévaných, nikdy v kovových, byť sebe lépe byly smaltovány.

Kompresy viz C o m p r e s s o r i u m a R o u š k y.

Komptoaristka, vykonávající v obchodu různé práce písařské, přijímá se z jedno- nebo dvoutřídní školy obchodní i bez prakse. Žádá se znalost psaní na stroji, schopnost v korespondenci dle předpisu nebo diktátu. Schopnost stenografická a znalost jazyků je výhodou.

Koňak (*cognac*) jest pálenka získaná destilací z hroznů vinných nebo již hotového vína; pravý k. přichází jen z vinného okrsku Cognacu (depart. Charent) ve Francii, kde připravuje se z úplně dozrálých bílých hroznů a dlouhým ležením nabývá vynikající jakosti vyznamenávaje se odtud vůbec i zvláštním aromatem; nejlepší známky postupně jsou: *La grande champagne*, *la petite champagne* (ze Châteauneuf), *les borderies* nebo *premiers bois*. Z jiných krajin francouzských (Illiersacu, Angoulemu, Mathy, Ponsu, Jarnatby, Jouzacu, Barbezieuxu, Saintesu a j.) kromě posledního přichází také *le deuxième bois* (*bon bois*, hlavně z Rouillacu a St. Jean d'Angely), *saintoque* (z Gironde) a *rochelle* (ze slaných půd na pobřeží u Rochelle). Tyto druhy připravují se i z modrých hroznů nebo z matolin po vylisování vína zbývajících. Jinak nesou k-y známky firem (*Martel*, *Hennessy* a p.). Nicméně napodobí se k. i v jiných vínorodých krajích na př. v Uhrách a v Německu z rýnského vína. Mnoho k-u posílá se do obchodu za normálních dob přes Francii. Z vína připravený český k. nemá onoho aromatu, které francouzský činí tak oblíbeným, a nedá se toto nahraditi přísadou vanilkové tinktury. Tyto k-y nesou známky *Promontor*, *Stochy* a pod. K. má obsahovati aspoň 40% alkoholu, nejedná-li se o zboží ověřené starší. U m ě l ý k. připravuje se buď z tresti, resp. silice koňakové pravé neb umělé neb silice routové neb pískavicové. Umělý k. „*fine Champagne*“ výborné jakosti připraví se nalitím 66 l nejjemnějšího franc. lihu vinného 90° do 1 hl sudu, přísadou 1 kg tresti na k.

„*fine Champagne*" za důkladného promíšení a doplněním sudu čistou měkkou vodou na 100 l; případně přidá se ještě 1 kg bílého kandysu, rozpuštěného ve vodě. Možno-li přidati as 15—20% pravého k-u francouzského neb uherského (Keglevič), zlepší se jakost velmi značně. Hotový k. podobá se po delším uležení ve vypařeném dubovém sudě skoro zcela pravému. Jiný předpis zní: 66 l čistého lihu 90° a 1100 g tresti koňakové a 10 g tresti z fialkových květů se důkladně promísí v 1 hl sudě a ponechá se po několik dní v klidu. Pak se svaří 500 g bílého kandysu a 600 g elemek řezaných v 33 l měkké vody, prolije gázem neb plstí k předešlému, promísí důkladně a nechá po několik neděl za občasného zamíchání uležeti; dle potřeby se přibarví slabě cukrovým kulérem ve vřelé vodě rozpuštěným. K. ještě častěji se nahrazuje pouhým surogátem z bramborového lihu, jemuž kromě vody přimíchány různé aromatické výtažky a barviva; takovými jsou k-y 4—5krát levnější nežli pravý k. Pravost k-u, jakož i vinného lihu zjistí se rozpuštěním 1 g čistého kaliumhydroxydu v 30 g ke zkoušení určeného k-u a odpařováním za mírného tepla až na zbytek 5—6 g a přesycením téhož čistou zředěnou kyselinou sírovou. Při pravém k-u nesmí se uvolniti nepříjemný zápach po přiboudlině bramborové, nýbrž jen slabý zápach zvětralého vína. Rozprašovacím přístrojem rozprášený vydává velmi příjemný zápach po vinném éteru, kdežto nepravý voní nepříjemně. Rovněž uhličitou vodou minerální neb sodovou rozezná se pravý vinný k., neboť bublinky kyseliny uhličité vyhánějí do výše vinný éter, který příjemně voní, kdežto špatné, umělé zboží nemá buď žádné vůně neb má nepříjemný zápach. Používání k-u jako domnělého léku se všeobecně přehání a nezřídka tím velká úhona na zdraví způsobena býti může. Pravý k. před jinými pálenkami má přednost čistoty, zejména tu, že je prost škodlivých přiboudlin, koňakový surogát však ani těchto předností nemá, jinak pak účinek jeho rovná se účinku lihovin (viz t.) vůbec.

Koňak mléčný medicinální (*Santos* z Opavy) doporučuje se jako dietetický, posilující prostředek pro ozdravující. Stačí pro ten případ též malá přísada pravého k-u k mléku.

Koňak vaječný je směsí mléka a žloutků, která přísadou k-u nabývá snazší stravitelnosti. Utře se 10 žloutků, 250 g cukru, přimíchá do toho zvolna $^1/_4$ l svařeného, vychladlého mléka, ve kterém se vařila vanilka (1 lusk), a 200 g čistého k-u.

Koncepce viz Početí a Těhotenství.

Koncepční doba, t. j. období v roce, ve kterém zvíře pravidelně projevuje pud pohlavní a také v té době skutečně obřezne, vrací se u zvířat ve stavu divokém s velkou pravidelností, kteráž pravidelnost u zvířat zdomácnělých utrpěla mnohé úchylky. To se stalo také u člověka, nicméně se zachovává jistá vlna maxima a minima, v které počet zúrodnění dospěje nejvyššího nebo nejnižšího stupně. U románských národů spadá maximum do měsíců února, března, částečně dubna (u vystěhovalců do března), u Germánů do března až května (u vystěhovalců do dubna až června). Všeobecně lze říci, že maximum spadá do měsíců jarních.

Koncert, hudební produkce provozovaná buď celou kapelou nebo solisty a sbory v uzavřené nebo otevřené (zahradní) místnosti. Pro k-y v uzavřené místnosti předpisy společenské slušnosti jsou tytéž jako v divadle (viz t.); v otevřených prostorách, zvlášť sedí-li se při tom za hostinskými stoly, přípustno jest chování poněkud volnější; ač provozované skladby nečiní často zvláštních nároků na pozornost, proto přece jest i tu požadavkem dobrého tónu nechovati se způsobem nějak vzrušujícím a zachovati vždy aspoň zevnější zdání plné pozornosti a plného klidu, třeba se snad skladba zrovna nezamlouvala. Srovn. Divadlo a Dobrý tón.

Koncertistka může nalézti samostatnou existenci jen s vynikajícím hudebním talentem, jenž byl náležitě vyškolen v příslušné škole hudební konservatoře (viz Konservatoř hudby).

Končetiny: ruce a nohy podléhají únavě svalové, která se snadno zažehná třením vodou a suchými ručníky, v některých případech i třením lihem, jestliže se svaly nenechají ztuhnouti nevčasným klidem; výborně prospívá masáž, zejména masáž vibrační, jinak dostavuje se v končetinách mravenčení a svědění, brnění, jež může míti svůj původ v poruše oběhu krve nebo v poruše nervové (neuralgii); tu nezřídka bývá zapotřebí přikročiti k léčbě masáží (viz Nohy a Ruce) nebo elektroléčbou (viz t.) i vodoléčbou (viz t.).

Kondensace, zhuštění, ztužení, zkapalnění plynů a par. Používáme toho často i k zhušťování potravin. Viz Mléko kondensované.

Kondicionování je přesné stanovení váhy tkanin, hlavně hedvábí (viz t.).

Kondolence viz Soustrast.

Kondom, preservativ z gumy nebo rybího měchýře, nedoporučuje se za účelem zábrany oplození, jednak proto, že zábrana není bezpečná, jednak proto, že používání jeho může býti zdrojem různých neduhů, jsouc samo sebou již hříchem proti přirozenosti.

Konduita, chování; vysvědčení o k-tě zahrnuje i výkaz všech trestů, který má význam pro výměr dalších trestů, postup v úřadě a pod.

Konduktor viz Průvodčí.

Kondurango viz Condurango. Víno spojuje se také s kolou (viz t.). Cola-condurango je dietetický prostředek trávení povzbuzující i také při úporných průjmech účinný.

Kondylomy totéž co fíčky (viz t.), jež bývají někdy pozorovány i na rtech ústních, ano i na jazyku. Mohou je zaviniti i jiná, déle nebo často působící dráždidla nežli pod heslem fíčky bylo uvedeno.

Konečník, poslední odstavec tlustého střeva ústící na venek řití; od ostatního tlustého střeva (tračníku) není zvlášť oddělen, proti řiti je opatřen dvěma věncovými svaly (svěrači),

které mimovolnému odcházení výkalů zabraňují. V hojných jeho kolmých záhybech uložena je pleteň tepen a žil, v nichž někdy nahromaděná krev nemohouc volně odcházeti způsobuje měčstky (viz t.); v něm se také rádi zdržují hlísti (škrkavky, roupi, viz t.), kromě toho však množství mikroorganismů. Doporučuje se proto udržovati **k.** ve zvláštní čistotě (viz Anikura). Obtíže v **k**-u kromě zhutnění výkalů (viz Zácpa) mívají svou příčinu ve zúžení **k**-u, jež může míti různý původ a vyžaduje při zácpě nebo průjmu, haemorrhoidách, prudkém kašli vyšetření lékařského; časté nucení na stolici a slabost svěračů může míti za následek vyhřeznutí (vychlípení) **k**-u, jež, pokud je nové, léčívá se dobře studenými lázněmi a svíravými prostředky, v zastaralých případech i lékař nalézá značné obtíže. Zánět **k**-u, jenž může míti příčiny velmi rozmanité, nezřídka dává podnět ke vzniku hlízy řitní, která se může provaliti ven proděravěním kůže, také však dovnitř píštělí. Při zánětu prospívají teplé klystéry z borůvkového extraktu, mentolem konservovaného. Tvoří-li se však hlíza, nesmí se s pomocí lékařskou otáleti.

Konev, nádoba k přenášení tekutin, dřevěná, hliněná nebo kovová; obyčejně opatřena je hubatkou k snadnějšímu vylévání tekutiny nebo kropidlem (**k.** zahradní, viz Kropáč) k zalévání. Její průřez v případech, kde je určena k přenášení většího množství tekutiny, volí se elipsovitý, po případě na straně k tělu obrácené vdutý, aby se oblý okraj o nohy netloukl a spíše k tělu přiléhal.

Konfekce, prodej (nikoli výroba) oděvů, klobouků a p., je živnost svobodná, která s výrobou může býti spojena jen, je-li majitel neb majitelka živnostensky oprávněna k provozování živnosti krejčovské. Avšak i ten, kdo chce **k**-ci provozovati, musí býti s výrobou a zbožíznalstvím obeznámen, k čemuž je zapotřebí vzdělání ze školy průmyslové a prakse obchodní. Možno ovšem v **k**-ci získati postavení námezdné jako příruční nebo ředitelka (direktrice) konfekčního závodu, často jen pro určitý užší obor (bluzy, kožišinové oděvy): taková síla musí býti vyučená krejčová, kromě toho i třeba školy nebo kursu obchodního, vloh a vkusu, vybroušeného chování, znalosti v zacházení s obecenstvem i četnějším personálem. Nejpodřízenější postavení zaujímají v **k**-ci manekýnky (viz t.). Nákup v **k**-ci bývá často dosti levný, třeba však dáti pozor, není-li věc nabízená zběžně ušita, nebo nejsou-li její vady zevní apreturou zastřeny, a konečně dobře vyzkoušeti, jak věc padne.

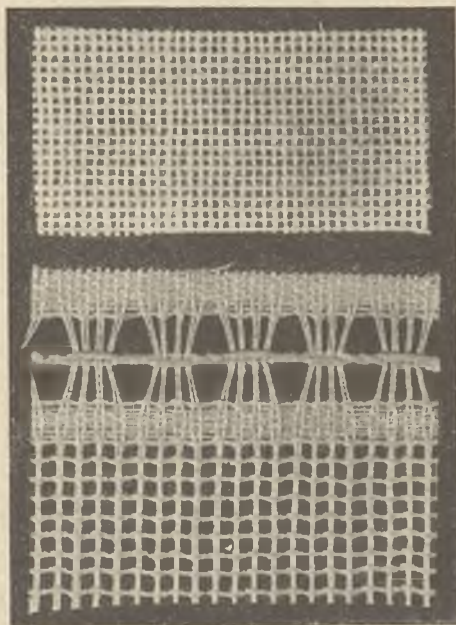
Konfety, původně malá pestrá cukrátka, nyní v reji karnevalovém nahrazená pestrými papírky, stužkami a p., jimiž účastníci reje po sobě házejí. Též rozumíme jménem tím drobná pečiva, drobné výrobky cukrářské, jako plněné nebo čokoládové bonbony, také drobné cukřené ovoce, různé pokroutky a celtle. Na stůl přicházejí jako zákusek po jídle v hlubších, ozdobných, obyčejně skleněných nebo jemných porculánových misách. Konfetová věž viz Croquenbouche.

Konfitura zove se buď celé ovoce v cukru zavařené (viz Ovoce zavařené) nebo v podobě rosolu i také marmelády svařené.

Kongesce viz Krve nával (překrvení).

Kongo viz Čaj.

Kongres viz Kanava. Používá se ho vyšívaného nebo barevně potištěného na okenní záclony (obr. 628.).



Obr. 628. Kongresová látka jednoduchá hustší *b* i s obrubou řidší *a*.

Koníček kropenatý (*Hippocampus guttulatus*) je rybka teplejších moří evropských (v Sev. moři žije **k.** mořský), velmi zábavná pro akvarium (pluje hlavou vzhůru), ale choulostivá. Vyžaduje vody hojně vzduchem prosycené a aspoň 15° C (při dobrém větrání snese i teplotu vyšší) teplou, hojně potravy živočišné; nicméně nesnese překrmení (na den stačí 10 perlooček nebo 4–5 larev komářích) ani náhlých změn teploty.

Konifery viz Jehličiny.

Koník, kožišina z hříbat malých ruských koní. Barví se na černo a nosí se jen na vrchní straně kožichu. Vydrží 4–5 let.

Koník houpací, oblíbená hračka hochů; má-li náležitou stabilitu, aby se nepřevrhla, je hračka, která sice je podkladem tělocviku více méně trpného, nicméně vždy ještě vítaného pro dítě, které je v bytě uzavřeno.

Koniklec (*Pulsatilla*), pryskyřníkovitá rostlina, která se pěstuje v alpinu (viz t.), kde je v zahradě zařízeno, a jejíž nať odedávna se sbírá; obsahuje ostrý anemonin vedle hořčin, tanninu a éter. oleje a v nálevu (0·1–0·4 g) se užívá vnitřně proti dně a reumatismu, také proti rýmě a astmatu, kašli a bolestné čmýře.

Konitrud (*Gratiola officinalis*), krtičníkovitá, jedovatá rostlina luční, jejíž glykosidy *gratiolin, gratiosolin* a grat. kyselina palčivě hořce chutnající jsou drastickým projimadlem a prostředkem močopudným. Užívá se jako extrakt proti tvrdošíjné zácpě (dávka 0·05—0·2 g několikrát denně, nejvýš 0·5—1 g za den) nebo nálev z nati při dně (1 g), denně nejvýš 3 g.



Obr. 629. Koniklec luční (*Pulsatilla pratensis*). *a* Kvetoucí rostlina, *b* podélný řez květem, *c* plody (nažky).

Konjunktura, sběh vlivů, které působí na vzestup a pokles cen, zejména vlivem větší nebo menší poptávky, po kteréž stránce i hospodyně při nákupu mohou projeviti vliv, jestliže nekupují za cen stoupajících a vyčkávají poklesu cen. Na př. draho se platí každá novinka, často nad skutečnou hodnotu a cena se na vysokém stupni udržuje zvýšenou poptávkou.

Obr. 630. Konitrud (*Gratiola officinalis*).

Konkrementy, pevné usazeniny, kaménky (v. K á m e n), jaké se tvořívají na př. v ledvinách a močovém měchýři, střevě, játrech, mase, na zubech, v žlázách slinných, složeny jsou ze sloučenin kyseliny močové, šťavelové a fosforečné s vápnem. Viz L e d v i n y, M o č o v ý m ě c h ý ř, N o s, S l i n y, S t ř e v n í k á m e n, Z u b n í k á m e n.

Konkubinát, souložnictví dvou osob různého pohlaví, které nejsou spojeny řádným sňatkem. Poměr tento vždy považován za ohrožení veřejné mravnosti, i když se nejednalo o poměr krvesmilný (mezi osobami blízce příbuznými); nyní čelí se mu usnadněním, jaké poskytuje sňatek občanský, ač dokonce uznává se někdy apoň do jisté míry za loyální, když se poskytuje drahotní nebo jiný přídavek „na družku" (na př. u důstojníků), ovšem není s tím spojen nárok na pensi. Církev katolická stíhá účastníky **k**-u církevními tresty, čehož však nečiní zákoník občanský, jenž se obmezuje na to, že strany v **k**-ě žijící nemají práv, jež z řádného spojení manželského vzájemně vyplývají, ač se v tom směru v nejnovější době zaznamenávají pokusy, aby aspoň některá práva osobám těm propůjčena byla.

Konkurence viz S o u t ě ž.

Konkurs: 1. S o u t ě ž (viz t.). — 2. Ú p a d e k nastalý tím, že dlužník není s to uspokojiti věřitele a tito přikročí k tomu, aby jeho jmění bylo zpeněženo a mezi ně podle práva bylo rozděleno. Manželka, rodiče, sourozenci dlužníka stojí tu na roveň s jinými věřiteli, mají-li své pohledávky ať již knihovně nebo dluhopisy, směnkami a p. zajištěny, i nepožívají přednostního práva, nemají-li toto výslovně zajištěno nebo postoupí-li je jiným.

Konopáč (*Eupatorium cannabinum*), konopěnec, sadec, statná složnokvětá rostlina s načervenalými, vonnými květy a hojným lýkem, konopnému podobným, jejíž listy obsahují hořký *eupatorin*, éter. olej, pryskyřici a tannin a platí za lék proti zimničný, močopudný, proti vodnatelnosti a zvracení podporující (1—4 g); také zevně na rány se přikládá. Též pěstují se některé americké druhy ve skupinách a na záhonech, kde na podzim kvetou, rovněž v květináčích jako dlouho do podzimu kvetoucí se pěstují; *Eup. panthinum* je skvostná zimní květina temperovaného domu.


Obr. 631. Konopáč (*Eupatorium cannabinum*).

Konopí (*Cannabis*), bylina jednoletá, s jediným druhem *Cannabis sativa* (obr. 632.), jenž roste původně divoce v zemích kolem Černého moře, v Asii a Africe v několika odrůdách, z nichž na př. **k.** o b r o v s k é (*C. gigantea*) je i oblíbenou ozdobnou rostlinou do trávníku větších zahrad a sadů. Jinak jest **k.** seté kul-

turní rostlinou všech vzdělaných zemí, pěstovanou pro vlákno, jež slouží k přípravě provazů, lan, sítí, pláten, plachet a p. V Asii pěstují se odrůdy **k.** indické (*C. indica*) a čínské (*C. chinensis*), zvláště pryskyřicí bohaté. Nejvíce konopné příze vyváží se dosud z Ruska, avšak také v našich závodech zpracuje se na hrubší plátno pytlové a plachtové. Plody **k.** známy jsou jako semenec, který se do krmiva ptákům v zajetí chovaným přidává. Jsou velmi olejnaté a lisuje se z nich olej, jehož se upotřebuje k účelům technickým



Obr. 632. Konopí: *A* květy prašné, *B* pestíkové, *C* prašné květy zvětšené (*O* okvětí, *T* tyčinky), *D* květ pestíkový (*o* okvětí, *bl* blizny), *E* plod (*O* okvětí, *N* nažky).

a lékařským; zbývající pak pokrutiny jsou dobrým krmivem pro domácí zvířata, hlavně pro dojnice. Z čistého semene se připravuje konopné mléko (1 : 10) při kapavce užívané. Všechny části rostliny obsahují opojnou pryskyřici *cannabin* (viz t.) neboli i *hašišin* zvanou, která chutná odporně hořce, ale smíšena s látkami sladkými poskytuje oblíbený *hašiš* (molak), opojnou látku celého Východu; v mírném množství povzbuzuje, rozveseluje, avšak nemírně a často požíván účinkuje jako opium, takže člověk otupí, až zblbne. Hašišin připravuje se také jako extrakt lihový, vodou propraný z **k.** indického jako lék při gastrických neurosách a nechutenství; z něho se připravuje s máslem t. zv. tučný extrakt (*Ext. cannabis ind. pingue*), jenž již ve velmi malé dávce je účinný; 0·1 g opojuje jako hašiš. Lékaři jej také předpisují při nemoci Basedowově. Éterový extrakt z konopí setého je lék předpisovaný při bolení hlavy, neuralgii, dně, posunčině, reumatismu, hysterii, duševní stísněnosti, deliriu, bolestech žaludečních a nechuti k jídlu; vodový extrakt z kvetoucích větví samičích nemá opojného účinku, předpisuje se při poruchách trávení spojených se zácpou, tuberkulosou plicní a jako uspávací prostředek při některých nemocech dětských.

Konopí bengálské, sluneční nebo siamské poskytuje motýlokvětá rostlina *Crotolaria juncea* ve Vých. Indii. Je drsné a hrubé, jen na provazy a pytle i k výrobě papíru způsobilé.

Konopí bílé, také kubské zv., je z agavy *Fourcroya cubensis* v Brasilii a *F. gigantea* v Mexiku.

Konopí čínské viz Kopřiva a Konopí (indické).

Konopí dombeyské z lýka kakaovníkového keře *Dombeya umbellata*, výhradně na provazy a lana se upotřebuje.

Konopí manilské viz Manila.

Konopí mexické čili ixol pochází z agavy *Agave heteroxantha.*

Konopí sisalové viz Sisal.

Konopice (*Galeopsis*), úhledná pyskatá rostlina, jejíž semena jsou dobrým krmivem pro ptáky v kleci a obsahují jemný olej. Tak zv. blankenheimské thé z **k.** huňaté (*G. ochroleuca*) proti chorobám plicním doporučované je prostředek neúčinný.

Konopina viz Vrba.

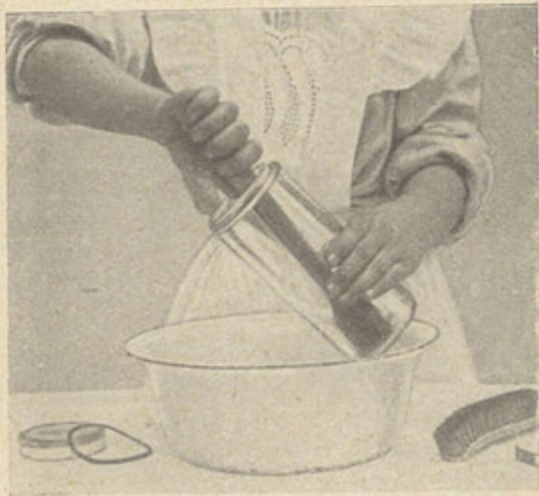
Konopka, jiřice (*Acanthis cannabina*), nejlepší pěvec z našich pěvců pěnkavovitých, jež volí své sídlo v sadech, stromořadích a houštích, v létě živí se hmyzem, na podzim a v zimě, kterou často u nás ztráví, semeny.

Konopné plachty nepromokavými se stanou, napojí-li se octanem nebo mravenčanem hlinitým hustoty 3° Bé. Po vymačkání a vysušení může se napájení opakovati a nedostačí-li ani to, tedy dříve, nežli octan hlinitý vyschne, napojí se plachta ještě řídkým roztokem (3—4 g mýdla v 1 l vody) mazlavého mýdla a pak usuší.

Konopný olej, jehož nejvíc vyrábí Rusko, je zelenavě, později hnědě žlutý, jemné chuti a zvláštního zápachu po konopí. Používá se ho k přípravě černého a zeleného mazlavého mýdla a na fermež.

Konservatoř hudby, učiliště pro samostatné umělce nebo učitele a učitelky hudby. Podmínky přijetí jsou prokázané hudební vlohy a předběžné hudební vzdělání, odbytá škola občanská, nižší reálka nebo gymnasium (výjimečně lze připustiti dodatečné vzdělání se během návštěvy konservatoře), stáří nepřekročených 15 let pro roč. I., 16 pro roč. II., 19 až 20 pro roč. VI., výkaz o prostředcích k výživě. Přijetí na 6 měsíců prozatímné. **K.** má odděl. instrumentální (6 roč. kromě vyučování hře na tympány 1 roč.), varhanické (3 roč.), klavírní (6 roč.) a odděl. pro skladbu (3 roč.). Po bok **k-e h.** staví se některé hudební školy městské jako v Táboře, Čes. Budějovicích, Prostějově, Brně (hud. šk. filh. jednoty), v Olomouci (hud. šk. Žerotína), Kroměříži (hud. šk. Moravana), Mar. Horách (hud. šk. Matice školské). Srovn. Hudební školy a J. Kafka *„350 ženských povolání"*.

Konservování potravin je technická manipulace, jejíž úkolem je zachovati potraviny dlouhou nebo i neobmezeně dlouhou dobu bez změny ve stavu svěžím, ovařeném, odušeném, vařeném, v oleji, soli, cukru nebo jinak uložené a p. Jednotlivé způsoby či soustavy **k.** viz



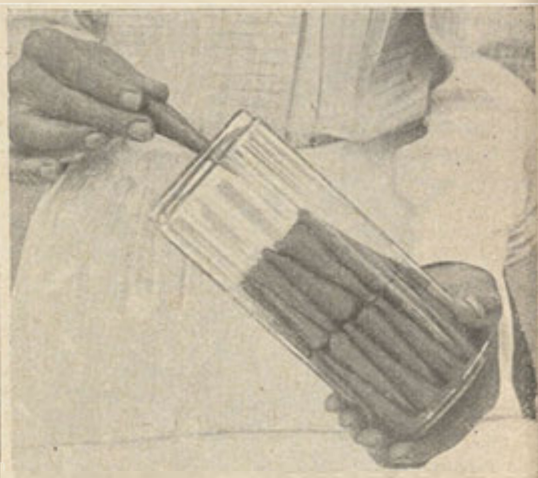
Obr. 633. Čištění sklenic kartáčem.

pod hesly: Led, Lednice, Nakládání, Paření, Pasteurisace, Sterilisace, Uzení, Masa, Ovoce, Pokrmů, Vajec, Zelenin konservování, Vitaminy, Záchovky a Záchovky se kazí. Kromě těchto



Obr. 634. Vysušování sklenic šatem na rukojeť navinutým.

metod řídí se **k. p.** ještě řadou pravidel všeobecných o výkonech mechanických, jichž nešetřením i nejlepší metody nevyhovují. K těmto pravidlům náleží: 1. Čistota nádob, v nichž se potraviny konservují. Nestačí je vypláchnouti. Třeba sklenice nejprve teplou, pak vařící vodou nebo sodným louhem a po něm horkou vodou a kartáčem nebo štětkou, do všech koutů vnikající, vyčistiti (obr. 633.), ale pak zase důkladně vysušiti nejlépe čistým šatem, kolem rukojeti štětky nebo kartáče otočeným (obr. 634.). Takto vyčištěné nádoby buď se ještě síří (viz Síření) nebo vypláchnou salicylovým lihem (1 g kyseliny salicylové v 1 l lihu) a nechají do sucha vykapati, při čemž láhve bez vytírání vyschnou. Také korky, obalové papíry a p. je dobře v salicylovém lihu sterilisovati. — Důležitým výkonem je ukládání potraviny do sklenice; jedná se o řádné vyplnění prostory,



Obr. 635. Rovnání karotek do sklenice, aby nepovstaly dutiny.

aby se nejen dosti vešlo, ale nepovstávaly také zbytečné dutiny (na př. na obr. 635. srovnává se mrkev jednou špičkou vzhůru, po druhé špičkou dolů). Dalším výkonem zpravidla podceňovaným je nalévání tekutiny do sklenice, již předmětem ke konservování určeným naplněné. Nenalévá-li se opatrně, ať je to již roztok solný



Obr. 636. Úprava zátky vatové.

nebo svařený roztok cukrový, povstanou uvnitř bubliny, kterých pak nelze odstraniti, ze kterých tvoří se nemilá pěna a které zavdávají podnět ke kažení konservy. Přilévá se proto

tekutina nejlépe hrnkem s hubičkou nebo konvičkou tenkým proudem do nahnuté sklenice podle jedné její strany. — Pokrmové zásobnice s kaučukovým kroužkem uzavírají se jednoduše přiložením kroužku, ovšem rovněž dříve náležitě vycíděného a salicylovým roztokem sterilisovaného (obr. 640.), jenž se překlopí víčkem a mechanickým zařízením konservačního přístroje jako je na př. přístroj „E s k a". Kdo nemá takových zásobnic, může použíti jiného závěru na př. v a t o v é h o. Tenký kousek vaty lučebně čisté (ovšem nikoli zapáchajícími lučebnými prostředky napojené) položíme na ruku (obr. 636.) a se všech stran dovnitř jej svinujeme, tak aby povstala zátka šířce hrdla odpovídající a hodně pevná, kterouž na povrchu zapálíme a ohořeti necháme (obr. 637.). U láhve s úzkým hrdlem ji uzavřeme (obr. 638.) pergamenovým papírem nebo zinkovou čepičkou. U sklenic širokých vložíme vatu mezi dvě desky lepenkové a vrchem převážeme pergamenovým papírem (obr. 639.). Ve sklenicích jen do tří čtvrtí naplněných musí býti hojně šťávy, neboť zátka vatová nepropouští sice dovnitř žádných plísní a bakterií, ale připouští vypaření tekutiny zevnitř. Ovšem je potřebí sklenice tak uzavřené chovati v místnostech úplně suchých a pečovati, aby šťáva nevnikla do vaty, neboť pak by zátka neuzavírala bezpečně. Proto dá se často přednost uzavření z á l e v e m p a r a f i n u. Na

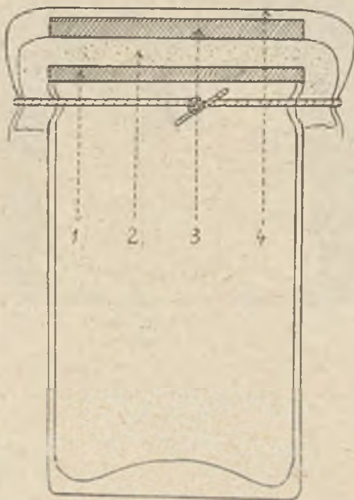


Obr. 637. Zátka vatová do hrdla láhve nasazená se opaluje.



Obr. 638. Uzávěrka lahve vatou: *A* chrání se zevně pergamenovým papírem *B*, nebo zinkovou čepičkou *C*.

zavařeninu položí se papír rumem nebo koňakem napojený (je-li zavařenina hustá a pevná, stačí uhladiti její povrch) a na ten naleje se vrstva roztopeného parafinu; místo něho možno užíti také spermacetu, jely, burgundské smůly, vosku, ceresinu, dobře vyškvařeného loje anebo tabulového oleje. Jedná-li se o zalití roztopenou hmotou, ustřihne se kousek plátna, aby stačil na obvaz hrdla lahve. Je-li konserva tekutá, takže se láhev překlopiti nemůže, složí se střižené platénko tak, jako se skládává filtrační papír na filtr, a namočí se do roztopené hmoty (obr. 642.) a dříve, nežli tato tuhnouti počne, napne se přes hrdlo a pevně obváže. Je-li konserva pevná (tuhá marmeláda a pod.), obváže se hrdlo plátnem neimpregnovaným a hrdlo se pak do roztopené hmoty ponoří a v ní otáčí (obr.



Obr. 639. Uzávěrka široké sklenice vatou.



Obr. 640. Přikládání kaučukového kroužku.

643.), takže utvoří se kolem a na plátně pevný obal. Parafin, ceresin, spermacet může se přímo nalíti na papír a není potřebí již žádného závěru, nebo se povrch zaleje sádrou;



Obr. 641. Zavařovací přístroj „*Enka*" od fy Münzberger a Štěpnička v Praze.

na lůj nebo olej nutno dáti obvaz z pergamenového papíru nebo čistého měchýře. Papír i měchýř mají býti dříve sterilisovány salicylovým lihem a pak do sucha vytřeny. Viz též Sklenice na záchovky a Záchovky se kazí.

Konservování prostředky lučebnými má nahraditi škodlivou často sterilisaci (viz t.) nebo umožniti, aby se konservovaly potraviny bez cukru nebo soli. Lučebné prostředky, jichž se k tomu používá, nejsou někdy ústrojí lidskému lhostejné, jindy mají nepříznivý vliv na fermenty (kvasidla) a vitaminy potravin a tím vliv nepříznivý na trávení a výživnost; některé konservy mohou se tak státi i nepoživatelnými. Lučebné prostředky konservovací jsou:



Obr. 642. Plátěný obvaz se máčí do roztopené uzavírací hmoty.

líh, hlavně při konservování ovoce (viz t.) používaný, kyselina octová (viz Ocet, Houby nakládají se, Ovoce a zeleniny), kyselina salicylová (viz t. a Ovoce), mravenčí (viz t. a Ovoce), benzoová (viz t. a Ovoce), siřičitá (viz Síření), kyselina uhličitá (viz t.).

Konservy viz Záchovky.

Koňské maso viz Maso koňské.

Koňské mléko viz Mléko koňské.

Konskripce: *a*) Soupis branců k odvodu povinných, jemuž se musí mladíci podrobiti na obecních úřadech svého bydliště dle vyhlášky. — *b*) Soupis obyvatelů domů, jenž se každoročně provádí na blanketech, jež se majiteli domu i všem nájemníkům doručují. — *c*) Soupis voličů v seznamech domovních, které se majiteli domu doručují, aby je vyložil k nahlédnutí všem nájemníkům a tito aby dle něho provedli reklamace ve volebních seznamech. Majitel domu rovněž musí oznámiti změny, jaké se v svolávací době v domě udály.

Konsol, výstupek na zdi, jenž slouží obyčejně za podstavec pro sošku, květinu, svítilnu a p., větší zastává i místo stolku, na př. toaletního před zrcadlem, pracovního před oknem a může v některých případech sestávati i z desky ke zdi sklopné, která se v případě potřeby podporkami v poloze vodorovné udržuje. Na způsob takových k-ů zařizují se i stoly, žehlicí prkna a p. v kuchyních, kde je málo místa sloužíce přiklopené ke zdi k uzavření otvoru ve zdi na způsob skříní zařízených. Také stoly



Obr. 643. Obvázané plátnem hrdlo láhve se máčí do roztopené uzavírací hmoty.

mohou se podobnými k-y rozšiřovati. Jednoduché, praktické, levné a při tom nikoli neúhledné k-y pod květiny poskytují velké kusy stromových chorošů, hub korovitých, jež na kmenech buků a j. stromů vyrůstají a jež třeba jen odtrhnouti a ve zdřevnatělé kůře drátěným očkem opatřiti.

Konsolové rostliny, t. j. rostliny způsobilé pro dekor stěn na konsolech; na velké konsoly, od stěn silně odstupující, hodí se agavy, yuccy, draceny, vůbec tvrdší palmy, Hechtia, Agapanthus; tam, kde rostlina má k stěně přilehnouti, hodí se měkčí, hlavně plazivé rostliny, jako karafiát převislý, petunie, pelargonie převislé, Tropaeolum, Vinca a p.

Konsommé viz Consommé.

Konstantinovy Lázně u Bezdružic v Čechách (něm.) mají železité kyselky pro léčbu pitím i koupáním, pramen sirný, koupele slatinné, elektroléčbu pro reumatismus, dnu, ischias, nervosu, některé nemoci ženské, chudokrevnost. Lázeňský dům.

Konstituce zove se součet činitelů, od nichž závisí větší nebo menší odolnost proti zevním škodlivým vlivům. Mluví se na př. o silné k-ci, jež jeví se mohutnou stavbou (také výškou) těla (u muže 168, u ženy 157 cm) i vahou (63 kg u muže, 53 kg u ženy), při čemž výška váze a vyvinutosti ústrojů i svalstva musí býti úměrná, otužilosti těla a správnou i větší výkonností ústrojů, zejména vydatnější výměnou

látek; naproti tomu k. slabá jeví se drobným tělem, slabě vyvinutou kostrou, menší výkonností ústrojů a slabší odolností nebo snadnou podléhavostí. Žlázy mizní bývají zduřelé (k. lymfatická) nebo vyskytuje se značná dráždivost nervů (k. nervosní). K. tučná není silná, naopak spíše slabá, neboť výkonnost dychadel a svalstva bývá obmezena, také k chudokrevnosti je náchylna; tučné ženy mívají slabou čmýru a nebývají plodny, také podléhají lidé toho druhu snadno nemocím zvláště jater, ledvin a srdce. — K. je ostatně pro každé tělo veličina proměnlivá, která se mění věkem, podnebím, ročním obdobím, kterýmiž vlivy podléhá k. i zeslabení, které se označuje jako disposice (viz Náchylnost k chorobám), t. j. sklon, poddajnost vůči vlivům, choroby vyvolávajícím. Tato disposice může býti vrozená nebo později získaná. A tu je možno, že lidé podle obecného názoru silné k. mají některou vnitřní vadu (disposici v ústrojí), která zeslabení jejich k. způsobuje, na př. je u nich sklon k návalům krve, k stavení žluči, k poruchám v oběhu mizním a p. K-ci mění i tak zv. fysiologická disposice, jako se projevuje vliv stáří, pohlaví a plemene. Jestliže disposice vyjadřuje se zjevem zevnějším, mluví se o habitu (viz t.).

Konsument, spotřebitel zboží, může svou nákupní silou projeviti vliv na soustředění a cenu zboží. Proto v době nedostatku zboží nebo drahoty k-i organisují se v konsumy, t. j. konsumní spolky a družstva (nákupní a prodejní spolky), které zpravidla jen z určité třídy nebo skupiny obyvatelstva své členstvo berou. Docilují sice zásobení zbožím za určitých výhod, které se jim poskytují, zřídka však levnějších, cen, neboť znesnadněná a zvětšená režie zpravidla je tomu na překážku.

Kontagium viz Nákaza.

Kontokorent, účet běžný; k. zpáteční je závěrečný účet, z kterého se nejeví jen účetní zůstatek (saldo), nýbrž vypočítává zpětně obapolný úrok, výlohy z obchodu vzniklé prodlením, kurtáže, provise, telegr. a j. poplatky poštovní a p.

Kontraindikace viz Indikace.

Kontrakce, zkrácení, smrštění nebo stažení pružných součástí těla na př. svalů nebo svaly vybavených ústrojů (srdce, cev, měchýře a p.).

Kontrakt viz Smlouva.

Kontraktury zovou se poruchy, které se jeví ztuhlostí orgánů buď následkem přímého jejich onemocnění nebo ochuravění sousedních ústrojů, které na jejich pohyblivost mají vliv. Objevují se v průvodu nejrozmanitějších chorob jako na př. v původu kornatění cev, Wilsonovy choroby, zánětlivých i jiných poruch plen mozkomíchových, také jako menší k. reflekční při zánětlivých poraněních obvodových nervů, neuralgiích, afekcích orgánů smyslových, zánětlivých afekcích kloubních atd., dále jako k. psychogenní při hysterii, neurose vzniklé z poranění; jako k. toxiinfekční a toxické při otravách námelem (ergotinem), strychninem, při tetanu a vzteklině, konečně jako k. myogenní, t. j. k. svalového původu, jako je na př. známá ztuhlost šíjového svalstva původu reumatického, k. šlach a p. Léčba kontraktur, pokud je léčiti lze, děje se elektrisací, orthopedickou léčbou, masáží (srovn. Dr. Vít. Chlumský „*O masáži*“), někdy cestou operativní. (Viz Lad. Haškovec „*Kontraktury*“ v Revue neuropsychopathologie etc.)

Kontrast, protiva, protiklad naproti souladu či harmonii má rovněž svůj význam v estetice; působí dojem životnosti, hybnosti v nudné a únavné jednotvárnosti, přispívá k vzájemnému vyzvednutí, uplatnění prvků vedle sebe postavených. Proto vyhledáváme k. i v dekoru oděvním, bytovém, zahradním, ovšem jen po jistou hranici, aby místo účinného a vlídného k-u nevznikl dojem křiklavý, rušivý. Nesmí proto k. býti násilný, nepřirozený, musí jaksi vyplývat sám sebou z prostředí jako věc v odstínech i přechodech pochopitelná. Vyloučením k-u hřeší v umění realismus, stejně jako krajním jemu holdováním hřešil romantismus.

Kontrola: *a*) výchovná je důležitým prostředkem výchovným; její účelem jest v každé chvíli dobře zjistiti, zdali dané příkazy a nařízení byly splněny. Upuštění od takové k-ly má za následek, že bezpodmínečná poslušnost, na kterou děti mají býti navykány, se porušuje. Jeť zcela přirozeno, že nařízení, která se nekontrolují, vyplňují se méně poslušně a méně bedlivě nežli přísné rozkazy, za nimiž v zápětí jde k. aneb dokonce přiměřený trest, zjistí-li se neposlušnost. Kde není takové k-ly, snadno se přihází, že děti o vyplnění příkazů rodičů a splnění jejich přání se hrubě nestarají. Pak se ovšem snadno stává, že takovou neposlušností budí se u rodičů rozhořčení a zlost, a v následcích toho pak rodiče děti trestají často i nepřiměřeně. Příliš přísný trest pak vede dítě k tomu, že porovnává osud svůj s osudem nejbližšího, že zahošťuje se v mysli jeho hořkost, která podkopává vážnost k otci anebo k matce. Naproti tomu nedostatek k-ly a příliš lehký trest rovněž nemají dobré následky, dítě se tomu prostě, třeba jen v duchu, vysměje a myslí si po druhé: „Však nebude tak zle, když to či ono neudělám.“ Pouhé vyhrůžky bez skutečného splnění trestu rovněž tak, jako k. jen ledabylá, jsou špatnými prostředky vychovávacími (viz Trest). *b*) K. domácí je nezbytná, má-li býti jistota správnosti v účtech; dílem ji provádíme sami tím způsobem, že počty (součty, dělení, násobení) ještě jednou provedeme jiným způsobem nežli po prvé, jednak dáme ji prováděti osobou druhou; zavádíme k-lu také ve všem, co dáváme do ruky druhé, na př. kontrolujeme výkazy prádla, které se odevzdává do praní a zpět přijímá, k-lu paliva podle množství potřebného denně, týdně a měsíčně, k-lu plynoměrů elektroměrů, vodoměrů, abychom zjistili, jdou-li správně.

Kontryhel viz Alchemilla.

Kontumace, uzavření zamořených míst nebo zvířat za účelem zamezení nákazy. Domácnosti se nejvíce dotýká k. psů, kteří nesmějí býti

vypouštěni ze stavení nebo voděni bez náhubku, aby se zamezilo šíření vztekliny; dále **k.** k o z a p. paznehtového dobytka, panuje-li slintavka a kulhavka, kterou mohou se zvířata nakaziti i při pouhém přechodu po cestách; konečně i **k.** d r ů b e ž e, panuje-li cholera nebo jiná nákaza drůbeže. V takových případech i přístup cizích lidí do dvorů a chlévů může nákazu přenésti. Byly již učiněny pokusy s **k**-cí k o č e k, když se mezi nimi šířila vzteklina; poněvadž však je nejvýš obtížno kočky udržeti doma, došlo i k vybíjení koček.

Kontuse viz O t l a č e n i n y a P o h m o ž d ě n í.

Konvalinka (*Convallaria*), liliovitá rostlina listnatých našich lesů, místy hojně rozšířená a v květnu a červnu vonně kvetoucí. Přesazuje se odtud k hromadnému pěstování a rychlení do zahrad a květináčů. Sazeničky k rychlení způsobilé lze proto i v zimě v trhu koupiti, dokonce pak podaří se v chladírnách je uchovati až do léta a zpozditi tak květ pro měsíc září a říjen. Kdo chce **k**-ku pěstovati, připraví si prvním rokem záhon v zahrádce, v létě důkladně rigolovaný a na podzim opět překopaný, dobře při tom pohnojený a 1·30 m široký. Na tak připravený záhon přenese sazeničky z lesa a vysadí je v 5—6 řadách ve vzájemné vzdálenosti 5—6 cm a zapustí do hloubky 2 až 3 cm. Sadba ponechá se až do podzimu třetího roku sama sobě a jen odstraňuje se bující plevel nebo za sucha se zaleje. Když listí na podzim třetího roku odumřelo, vyzvednou se oddenky za suchého dne z půdy, země se s nich otřepe a uschovají se na suchém, proti mrazu chráněném místě, při čemž rozdělí se jalové, které ještě na květ nepoženou, od květných; tyto poznáme dle tlustého konečného pupenu, kdežto ony mají pupen tento úzký, tenký a špičatý. K rychlení zasadíme je pak po 10 až 12 kusech (také až po 15—20 kusech) do květináčů 9—10 cm širokých, nebo také do úhledných misek, hrnků, do zvláště k tomu seřízených stojanů s postranními otvory a pod., kteréž stavíme do truhlíků, vlhkým mechem vyplněných. Truhlíky tyto stavíme pak k rychlení na kamna, aby se docílilo teploty 30—37° C; je však nutno stále o dostatečnou vlhkost pečovati. Jakmile se pupeny květní ukazují, navykáme rostlinky na nižší teplotu a stavíme je posléz přímo k oknu, aby v plném světle skvělé bělosti květů se docílilo a chladnem doba květu se prodloužila. (Plný ten vývoj vyžaduje 3—4 týdnů.) Zvláště vděčná odrůda je *C. majalis var. prolificans.* **K.** obsahuje dva glykosidy *konvallarin* a *konvallamarin*, z nichž první čistě připravený má účinky projímavé, kdežto druhý podobně jako digitalin účinkuje na srdce. Čistého užívá se někdy při srdečních chorobách, spojených s vodnatelností; jinak je vodný nebo lihový extrakt také lékem kromě srdečních chorob při chorobách ledvinových; lidová lékárna používá nálevu z květů nebo z celé rostliny, také jen z oddenku (0·05 až 0·5 g) jako močopudného a srdce posilujícího léku. Nejhojnější jsou tyto glykosidy ve květech před rozkvetením, kdežto odkvétáním jich ubývá vlivem vypaření. Je z toho patrno, že i vdychování vůně konvalinek může býti jedovaté, když by na př. mnoho konvalinek nahromaděno bylo v ložnici nebo větší kytice přistavena k loži; i dlužno proto šetřiti jisté opatrnosti s oblíbenou touto květinou. Výtažky z konvalinek vyskytují se v některých likérech, doporučovaných proti dně, reumatismu atd., kdež hlavně projímavý mají účinek. Po domácku lze pořiditi konvalinkový parfum jako růžový (viz R ů ž o v á v ů n ě).



Obr. 644. Konvalinky rychlené.

Konvence v obcování společenském značí obecně platnou zvyklost (jaksi úmluvu mlčky, návykem učiněnou), odtud k o n v e n c i o n á l n í je to, co společenským zvykem je předepsáno, oproti čemuž jednati není přípustno. K o n v e n č n í p o k u t a je obvyklá náhrada, kterou si strany při ujednání nějaké smlouvy pro její neplnění stanoví.

Konvenience, totéž co slušnost společenská, odtud k o n v e n i e n č n í je to, co požadavkům slušnosti konvenuje, t. j. vyhovuje (srv. K o n v e n c e a K o n v e n c i o n á l n í), v přeneseném smyslu také sňatek mezi osobami společensky majetkovými poměry sobě rovnými.

Konversace viz D o b r ý t ó n a R o z h o v o r.

Konverse dluhů je změna dluhů dosavadních v ten rozum, že se učiní nová výpůjčka, z které se dosavadní dluh splatí. Činí se to zejména, když z nové výpůjčky lze docíliti nižších úroků nebo jiných výhod. Při provedení takové **k.** poskytují se různé zákonité úlevy (poplatkové).

Konvička (srov. K o n e v), menší nádoba s hubičkou, někdy rourkovitě prodlouženou, jaké se používá v příborech k nalévání kávy, smetany, čaje a p., také velmi dobře zvlášť upravené (obr. 645.) k obsluze nemocného, jenž nemůže seděti, kde vylévání tekutiny zabráněno jest předhrádkou při předním okraji. Aby víčko s **k**-ky nespadávalo (je často horké a nedá se přidržeti rukou), přidržuje se drátě-

ným držátkem (obr. 646.) nebo duplikaturou okraje (obr. 647.). K-ky k zalévání květin v okně jsou buď malé kropáče (viz t.) s dlouhou rourou, anebo k-ky s rozšířeným hrdlem a zobanovitou výlevkou (obr. 648.). Těchto konviček používáme také k nalévání choulostivých tekutin (petroleje, gasolinu a p.) do lamp, hořáků, kamínek a p. Konvičky na čaj, čokoládu, kávu (viz Čajový, Čokoládový, Kávový příbor) mívají hubičky špatně sestrojené (obr. 649. a, b, c), takže se buď kapka v ústí zadrží a pak ukápne na místo, kde je nám to nemilé, nebo sjede po konvičce dolů a potřísní stůl. Správně upravená hubička (obr. 649. d, e, f) nebo duplikatura výlevky (obr. 647.) tomu zabrání. U špatných konviček je nutno pořiditi si lapač kapek (viz Kapky).



Obr. 645. Konvička pro nemocné.



Obr. 646. Držátko na víčko konvičky.



Obr. 647. Schlingmannovova konvička s lapačem kapek a držákem víčka. Obojí je tvořeno duplikaturou.

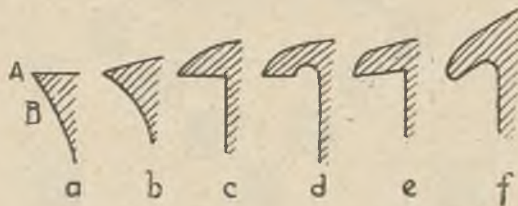
Kopa = 60 kusů stejného druhu. Počítají se, dosud na kopy vejce, rybí násady, otýpky, snopy ($^1/_4$ kopy = 15 snopů = mandel).

Kopaivská pryskyřice viz Balzám.



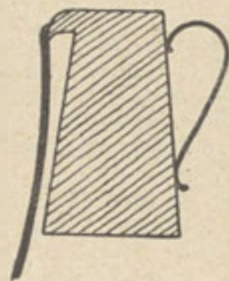
Obr. 648. Praktické konvičky k zalévání v okně a k nalévání petroleje, gasolinu a p. do lamp a p.

Kopal, pryskyřice z různých tropických stromů, které se používá k výrobě laků, tmelů a jako náhražky jantaru (viz t.). Nejlepší je k. zanzibarský z druhů rodu Trachylobium. Viz též Damaroňová pryskyřice.



Obr. 649. Špatné hubičky na konvičce: *a, b, c* kapka sjede po konvičce, u *d, e, f* zůstane viseti.

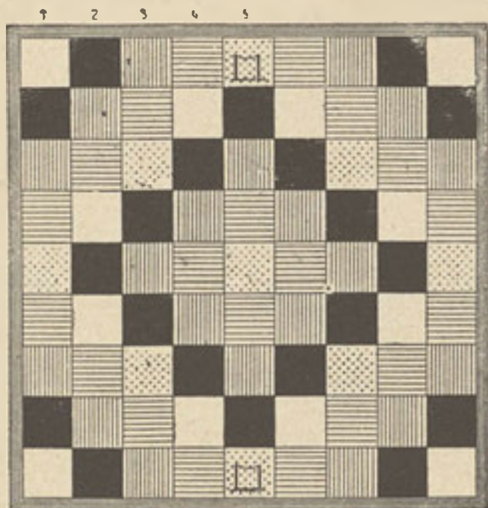
Kopaná (*football*, čti fútból), hra, při které míč mezi dvěma partami prohání se kopáním, stala se sportem, který sice dobře působí na plíce a výživu těla, jednostranně jen na vývoj svalstva; hrudník se silně vyvinuje, transpirace kůže se usnadňuje a ulehčuje se tím ledvinám, jichž neporušenost se déle zachovává; svalstvo vyvinuje se dobře jen v dolních částech trupu a na nohou. Naproti tomu nepůsobí sport tento dobře duševně, vede k zesurovění mravů; vlivem toho je počet úrazů při něm větší, nežli by byl normálně. Pěstovati k-nou nedoporučuje se osobám nepevného zdraví i žádoucí je častá prohlídka lékařská.



Obr. 650. Konvička správného tvaru se správnou hubičkou, na níž se žádná kapka netvoří a tekutina vylévaná konvičky se nedotkne.

Kopaná na šachovnici (obr. 651.) řídí se stejnou základní myšlenkou jako k. na hřišti. Hrají 2 osoby s 1 nebo 3 kameny. Obě branky obsadí se po jednom kameni a hraje-li se s 3 kameny, obsadí se také bílá pole rohová. Úlohou hráče je, aby dostihl branky soupeřovy tahy, z nichž každý jde jen k nejbližšímu poli, a pole, na které má postoupiti, určuje se počtem bodů, kostkou vržených. Při tom 1 značí pole

bílé, 2 černé, 3 červené, 4 modré a 5 žluté. Kdo vrhne 6, má na vůli tah libovolným směrem. K usnadnění hry může se poříditi barevná kostka, takže její pole s 1 bodem je bílé, s 2 černé, s 3 červené, se 4 modré a s 5 žluté, straně se 6 může se pak dáti tón zelený. Vede-li tah podle vrhu kostkou na pole, soupeřem obsazené, odstrčí se jeho kámen na libovolné pole vedlejší a vlastní kámen se položí na jeho místo. Hraje-li se s třemi kameny, tedy se cizí kámen neodstrčí, nýbrž ze hry odstraní; soupeři ponechá se jen poslední kámen, který mu zbyl, a ten opět podle hry na sousední pole se odstrkuje. Vrhne-li se



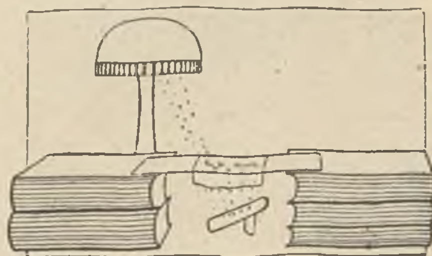
Obr. 651. Kopaná na šachovnici.

kostkou číslo, které vyznačuje barvu, které se stanoviště hrajícího nelze dosáhnouti (na př. kámen leží na poli bílém a vrhne 4 (modré pole) nebo 5 (žluté pole), je hod jednoduše ztracen. První hod ve hře má ten, jenž ve dvou hodech na zkoušku hodil nejvyšší číslo, a toto pak platí také hned za jeho první hod. Hodí-li oba soupeři stejné číslo, musí se rozhoditi znovu. Vrhání kostkou děje se pak dále střídavě. Při hře o třech kamenech může hráč provésti tah podle vrhu, kterýmkoli kamenem chce, ovšem vždy jen jedním kamenem, a v tom právě, jak a kterým kamenem hráč táhne, spočívá důmysl hry, která tak není určována pouhou náhodou. Jakmile jeden ze soupeřů dostihl branky soupeřovy, je hra skončena.

Kopíčko viz Asphodelus.

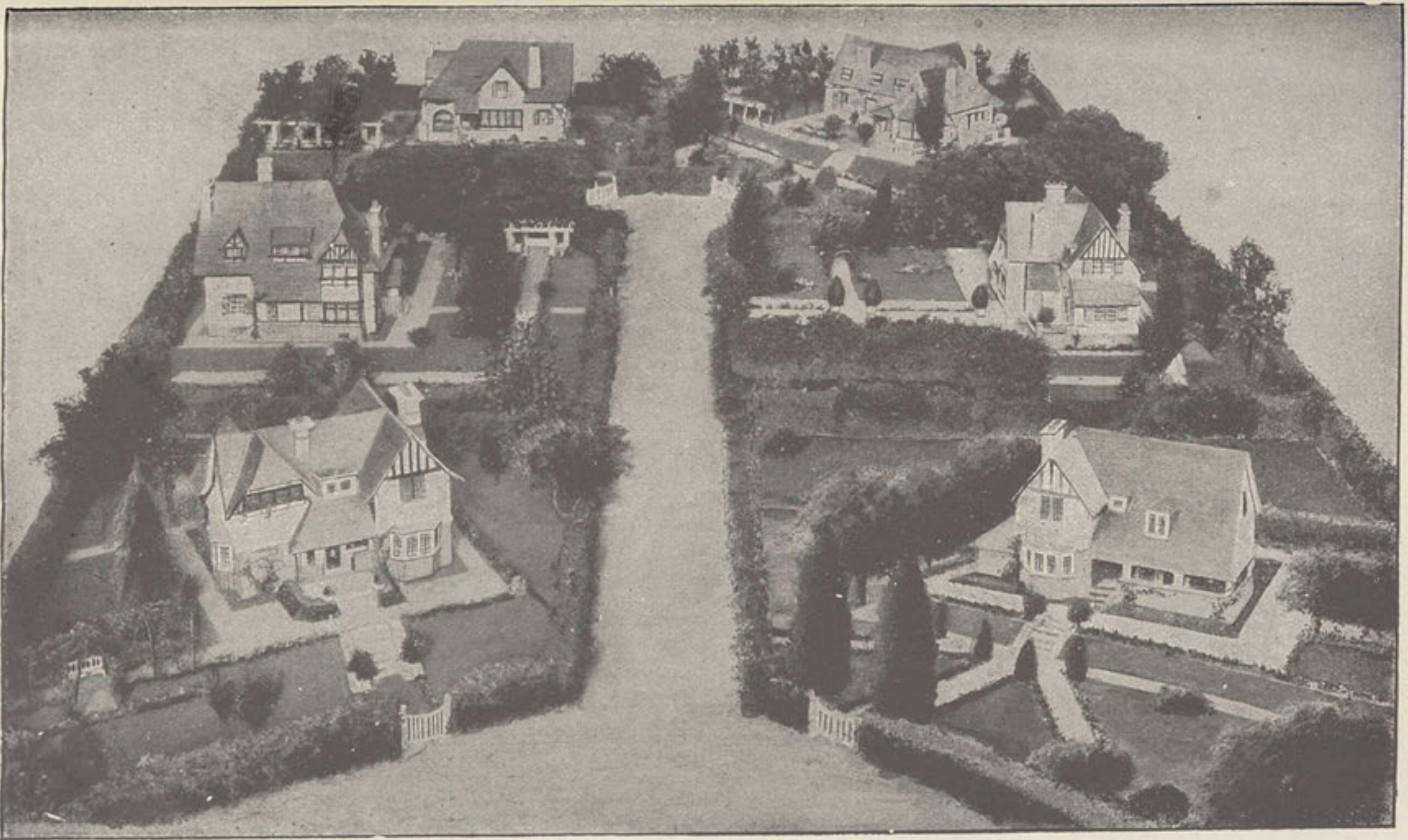
Kopie, dobré podání originálu, kteréž nemusí vždy býti levné, je lepší nežli originál prostřední neb špatný a vždy sluší jí k výzdobě domácnosti dáti přednost před tímto. Dobrá **k.** poskytuje stejný umělecký požitek jako dobrý originál. Špatná, laciná **k.** z ledabylého materiálu, která špatně nahrazuje originál, zasluhuje býti vyloučena. Dobré **k.** poskytuje hamb.-amer. akc. spol. Anaplas, která provádí faksimile originálů starých i nových mistrů všech světových galerií s neobyčejnou věrností.

Kopírování vzorů na látky provádí se různým způsobem: *a*) Vzor kreslený, tištěný připevní se proti světlu na skleněnou desku (okno) a přes něj papír, na kterémž se vzor štětcem nebo tužkou prokreslí; je-li papír průsvitný, může deska ležeti i na měkkém podkladu. Vzor vyšívaný, paličkovaný (krajka) a p. možno kopírovati tak, že skleněná deska položí se přes něj (místo skla možno použíti i želatinového papíru) a na ni průsvitný papír kopírovací, na který se kreslí. Je-li látka nebo vzorec vůbec prolamovaný, osvědčuje se dobře podložiti jej tmavou podložkou. Vzor sklem přikrytý jest dobře chráněn, že se nepoškodí. — *b*) Rychlé kopírování nějaké výšivky nebo krajky na papír možno provésti také protíráním. Vzorec položí se rovně na hladké prkno a přikryje se jemným, bílým papírem prostřední síly (do hrubého by se vzorec špatně vtiskl, jemný by se protrhal), oboje se pak napínacími hřebíčky upevní. Tře se pak papír kreslicím voskem, nebo není-li tohoto, olověnou neb stříbrnou lžicí, po případě také stříbrnou mincí. Tím velmi rychle vzorec na papíru vystupuje, ale tlakem, který nutno vyvinouti, může se také originál poškoditi; při tom ovšem je vždy ještě zapotřebí zlepšení tužkou v místech, kde vzorec náležitě nevystoupí. — *c*) V některých případech, kde má se vzorec kopírovati na látku průsvitnou, postačí kontury kresby na papír kopírovati inkoustovými čarami dosti silnými a význačnými, načež, když i kopie uschla, připevní se na spodní stranu látky a na tuto se barevně kopíruje; tmavomodré indigo s malou přísadou cukru a práškovité arabské gumy rozpuštěno dá k tomu účelu vhodnou barvu, kterou však nutno nanášeti jen lehce, aby se látka nezalepila a barva se do ní příliš nevsákla, neboť v takových případech pak praní silně vzdoruje. — *d*) Olejovým papírem modrým protiskují se vzory na světlé, hladké látky; látku třeba hladce upevniti, načež se nití připevní papír



Obr. 652. Kopírování vyšívacích vzorků na jemné látky s použitím skla od spodu odrazem světla (zrcátkem) osvětleného.

modrou stranou k látce a přes něj položí vzorec, jehož kontury tužkou nebo kostkou a mírným tlakem se obrýsují a tak barevně na látku přenesou. Tohoto způsobu kopírování možno však použíti jen na látky prací, pro látky hedvábné, samet a sukno se nehodí, neboť i při značné opatrnosti snadno skvrny povstanou. Sem spadá také *e*) **k.** přežehlováním. Vzory pro vyšívání a p., modrou barvou provedené, které se mají na bílou, nepříliš choulostivou látku vyšívací přenésti,



Kotáž ve stylu krajinářském z okolí Paříže. (Dle návrhu arch. L. Sérillea vystaveného v Salonu pařížském.)

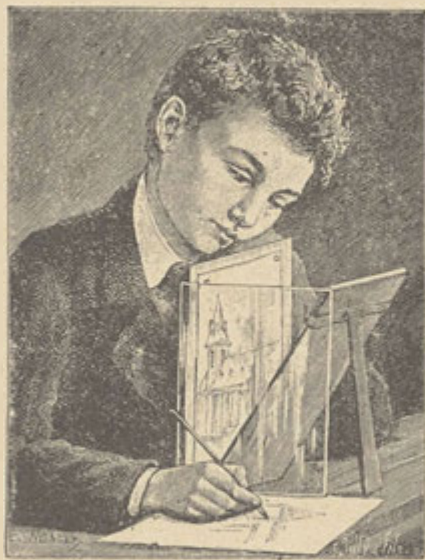
Šolc a Šimáček, nakl. spol. s r. o. v Praze.



Město zahradní sadové soustavy s ulicemi křivkovými s trávníky a sady.
Pohled do anglické dělnické kolonie v Bournevillu.

Kolonie nouzových domků dle soustavy Jurkovič-Havlena v soustavě kotážové s přímočarými, kolmo se křižujícími ulicemi a jen malými zahrádkami (St. Strašnice).

dodávají vzorkové závody a módní časopisy a pouhým přežehlením teplou žehličkou vzor se přenese. — *f)* Na samet, plyš, sukno nutno kopírovati jinak. K tomu cíli se papír (nebo několik papírů), na který se kopie má přenésti, podloží suknem nebo plstí dobře napjatou; vzor (střih a p.) přiloží se navrch a propichuje se propichovací jehlicí nebo jinou a sice v odstavcích tím hustších, čím je vzor drobnější. Ke kopírování střihů možno užíti kolečka kopírovacího (viz t.), načež se střihy prostě vystřihnou, kdežto se vzorci, jež mají býti dále přenášeny, zachází se jinak; na rubu papíru, kde dírky propíchané drsně vystupují, ohladí se povrch sklovým papírem a pak se taková kopie dírkovitá pevně spíchne s látkou, na kterou má býti přenesena, a na povrch papíru natírá se suchou houbou kopírovací prášek, pro tmavé látky třeba práškovitá křída, pro světlé jemně rozetřený uhlík, takže zatíráním pronikne prášek otvory na látku a naznačí tím body, které třeba pak barvou spojiti, jež se béře vodová a volí dle toho, jaké barvy je látka; na hladkých látkách třeba kresliti perem; většinou však hodí se k tomu jemný štětec z bobrové srsti; čím je látka drsnější a vlasatější, tím jemnějšího štětce je třeba, aby barva mezi vlásky pronikla; před početím kreslení nutno však přebytek prášku odfoukati; je vůbec nutno dbáti, aby prášek neměl nikde k látce přístupu kromě dírek, jimiž má proniknouti. U symetrických kreseb stačí často propíchati kopii jedné poloviny nebo čtvrtiny a tuto pak přenášeti na jednotlivé části látky. Při obrazech, jež se do rohů, kruhů, elips a různých jiných figur sestavují, je důležito sestrojiti si před kopírováním dotyčný obrazec (čtverec, kruh a j.) a rozděliti jej úhlopříčnou nebo osami na poloviny, čtvrti a p. Ovšem varujeme se činiti to tužkou nebo čímkoli jiným, co by se z látky nedalo odstraniti; u pracích látek lze si pomoci snadno přeložením, které však u sukna, sametu, plyše není možné nebo se nedoporučuje, z kteréž příčiny se tyto látky napínají na rám a čáry rozdělovací se provedou nitmi, na jehlicích upevněnými a od jedné jehlice do látky zapíchnuté k druhé napjatými. Důležité je při tom všem zkusiti předem, jestli velikost a úprava látky odpovídá velikosti a úpravě vzorce. Někdy (na kontury střihů) místo kopírovací jehlice možno užíti kopírovacího kolečka (viz Kolečko). — *g)* Zrcadelné kopírování slouží k přenášení kreseb nebo vůbec obrazů neprůsvitných a plasticky nevystupujících, nebo také k obracení obrazů a k sestavování z jednoho motivu vzorců symetrických. Tak na př. (obr. 653.) obraz, jejž chceme obkresliti, upevníme napínacími hřebíčky na dřevěnou, na stojánku kolmo stojící desku tak, aby obraz byl od nás dopředu obrácen. Proti obrazu podepřeme šikmo zrcadlo v úhlu 45°, vpravo pak vedle zrcadla postavíme desku průhlednou ze zrcadlového skla a za ní na stůl papír nebo látku, na kterou se má kresba přenésti. Při kreslení třeba zachovati klid, neboť s pohybem hlavy pohybuje se i promítnutý obraz, takže jeho poloha se mění. — Jiného způsobu zrcadelného kopírování užijeme, jedná-li se o obrácení obrazu nebo jeho znásobení. V prvém případě stavíme k obrazu kolmo zrcadelnou desku a za ni papír, na který kreslíme obraz, jejž deskou vidíme. Znásobení obrazu zvláště tehdy je žádoucí, jedná-li se o výsek, který několikrát vedle sebe do čtverce nebo kruhu musí býti kopírován; tu stavíme zrcadelné desky kolmo k němu podle tvaru výseku, položivše originál na onu část papíru neb látky, na kterou jeden výsek přijde; tak na př. možno obrubu vykopírovati do čtverce a p. — *h)* Kopírování přímé na neprůsvitný papír možno také tak provésti, že papír připevní se



Obr. 653. Kopírování zrcadlem.

na podložený obraz (na př. v knize) a potírá se na místech, kde se kopírovati má, benzolem; tím stane se papír průsvitným a přijímá při tom zcela dobře tužku, inkoust, tuš, barvu, aniž by se tyto rozlézaly, nevarhaní se a po chvíli zas uschne a nabude původní neprůsvitnosti. — *ch)* Kopírování fotografické vyžaduje, aby originál tvořil průhledný negativ a podložená látka aby byla pro světlo citlivá. Toho v praksi používáme různě: *α)* originál fotografujeme na desku fotografickou, vyvoláme a získaného tak negativu používáme ke kopírování na papír, tkanivo, dřevo, film atd.; *β)* originál se nefotografuje, nýbrž, není-li průhledný, učiníme jej průsvitným a kopírujeme přímo na citlivou podložku, která je způsobilá k tomu, aby rovněž průsvitnou mohla býti učiněna. Tím získáme negativ přímo a můžeme pak z něho dále kopírovati. Na př. kresbu na neprůsvitném papíře (dřevorytinu, mědirytinu, kresbu čarovou) napustíme čistým rozpuštěným parafinem a když je dokonale prosycena, asi dva dny ji sušíme. Obraz potom položíme na průhledné sklo zadní stranou ke sklu, přiložíme k němu v kopírovacím rámu

list fotografického papíru, obraz vykopírujeme, na papíře ustálíme, načež s novým obrazem zacházíme stejně, chceme-li jej v původní poloze přenésti na jinou látku. Je-li parafin čistý, nepoškodí se originál, neboť parafin za několik dní úplně vyprchá, což ostatně možno koupáním v benzinu urychliti. Přímé **k.** na papír z knih, starých rukopisů a p. provádí se ve velkých knihovnách tím způsobem, že originál se položí rovně a nad ním se nakloní zrcadlo tak, abychom v tomto viděli obraz tisku objektivem fotografického aparátu, do něhož místo fotografické desky položíme kasetu s citlivým bromovým papírem. Získá se pak vyvoláním papíru bílé písmo na černé půdě. Jednodušší je tento postup (*pauzování*), je-li originál proveden již na průsvitném papíře nebo plátně voskovaném (bez struktury), takže se jím kopíruje při silném osvětlení slunečním, druhdy i elektrickém jako fotogr. negativem na papír pro modrý nebo černý tisk připraveným. (Srovn. M a l b a p ř i s p ě n í m f o t o g r a f i e.) Chceme-li míti opět černé písmo na bílé půdě, koupíme si k tomu účelu některý citlivý papír (argentotyp, holsatia) nebo si ho uděláme tím, že na dobrý papír naneseme houbou směs těchto lučebnin rozpuštěných: 10 g skalice zelené rozpustíme ve 100 ccm vody a smícháme s roztokem 10 g kyseliny vinné ve 100 ccm vody. Tuto směs vlejeme do roztoku 10 g želatiny ve 100 ccm teplé vody a přidáme k tomu nakonec 20 g chloridu železnatého. Tak natřený papír usušíme v temnu a kopírujeme na něj ve slunci písmo nebo kresbu; kopírování je ukončeno, když osvětlená místa jsou úplně bílá. Potom vložíme kopii do roztoku 4 g kyseliny duběnčivé s ½—1 g kyseliny šťavelové v 500 ccm vody. Po třech minutách písmo vystoupí černě na bílé půdě. Nebylo-li dostatečně kopírováno, je půda šedá, a kopírovalo-li se příliš dlouho, je zase písmo šedé. Také možno použíti a n t r a k o t y p i e. Položíme papír na desetiprocentní vodnatý roztok želatiny a po několika minutách jej pověsíme. Usušený potíráme houbou nebo ponoříme do čtyřprocentního roztoku dvojchromanu draselného a v temnu usušíme. Na usušený papír kopírujeme (jak dlouho třeba, zjistíme si pokusem) a papír pak proplachujeme studenou vodou, několikrát vystřídanou, ssavým papírem osušíme a zaprašujeme pak štětcem jemně plavenou tuhou, která se zadrží jen na místech, kde zbyla želatina. Na okamžik podržíme kopii nad plotnou, aby se tuha spojila s želatinou, načež po vychladnutí přebytečná tuha odstraní se vlhkou houbou a zbude nám černé písmo nebo černá kresba.

Kopr, rostlina okoličnatá (*Anethum graveolens*, obr. 654.), původně ze Španěl přinesená a dobře u nás i ještě severněji se dařící, jejíž mladý list je oblíbeným kořením do omáček, majonéz, k nakládání okurek, do tvarohových míšenin, likérů a p. Používá se k tomu svěží, ve stínu sušený nebo v octě naložený. Sušený před upotřebením nutno spařiti a vodu odlíti, aby se příchuť senová odstranila, jinak, je-li uschován v suchých sklenicích, zachovává si chuť dobrou jako svěží. Má-li se naložiti v octě, svaří se ocet s trochou pepře, hřebíčku a nového koření a naleje se na **k.** čistě vypraný, odcezený a do sklenice hustě naložený. Pěstování nevyžaduje žádné péče. Stačí semeno tu a tam po záhonech mezi jinou zeleninu rozhoditi. Semeno čerstvé však neklíčí, nýbrž musí odpočinouti do roku příštího. Semeno má zvláště kořenitou vůni obsahujíc silici s karvonem a terpeny, které se používá k parfumování mýdel a ve výrobě likérů. Semeno samo v lidové léčbě platí jako prostředek (v odvaru) proti nadýmání i proti nespavosti i vylučování mléka povzbuzující.



Obr. 654. Kopr (*Anethum graveolens*); část rostliny s květem a semenem.

Kopra, tuková surovina ořechů kokosových pro výrobu k o k o s o v é h o m á s l a (viz t.).

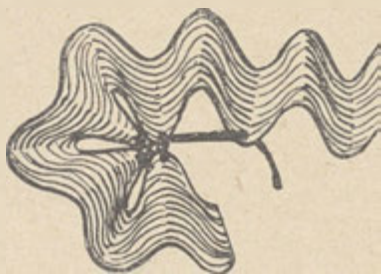
Kopretina viz C h r y s a n t h é m y.

Kopretiny háčkované jsou velmi vděčným, trvanlivým, dle potřeby i praní dobře snášejícím prvkem pro výzdobu pokrývek, stolůvek, kabelek atd. K háčkování je potřebí l í č k a čili krepinky (obr. 655.) a příze. Na velikosti zoubků krepinky záleží velikost jednotlivých kvítků; čím větší výkroj, tím větší také kopretiny. Také jakosti líčka si třeba všimnouti. Na špatnějších druzích jsou příliš znatelny vroubky a bývají také nerovny, což kopretinám krásy ujímá, a je tedy lépe vzíti druhy lepší. Jednotlivé zoubky krepinky se nejdříve sháčkují pevnými k sobě sloupky (obr. 656.), při čemž možno již zaháčkovati počátkový konec příze, by potom nebylo jej třeba zvlášť zapošívati. Aby byla kopretina pěkného kulatého tvaru a nikde se nekrčila, třeba sháčkovati 20—22 zoubků a spojiti je potom v kruhu. Střed kopretiny vyplňuje se celičký pevnými sloupky, jichž blíže a blíže středu se ujímá, že zakončí se pak jen jediným; zbývající konec příze se dobře zapošije. Nyní nastane hlavní práce: urovnání lupínků korunky kopretinové. K této práci třeba jehly s nití. Jednotlivé zoubky krepinky skládají se podle vzoru na obr. 657.



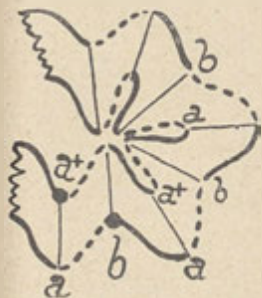
Obr. 655. Zoubkované líčko (krepinka) kopretiny.

takto: přeloží se zoubek krepinky ve špičce „a - - a +“ tak, aby bod „a + “ přišel na bod “, kdež upevní se stehem. Tímtéž způsobem přiloží se zoubek druhý, třetí atd. zoubek za zoubkem, až celá kopretina je hotova. Výhodné je však sešíti takto kopretinku hned, jakmile



Obr. 656. Zoubky líčka dohromady sháčkované.

jsme prvou řadou sloupků zoubky v celek spojily, poněvadž nadržená krepinka nám potom ve vyplňování středu překáží a nesnadno se háčkuje. Jsou-li však lupínky upraveny a přišity, háčkuje se beze všech obtíží. Jak vypadá kopretinka hotová, viděti jest na obr. 658., jenž znázorňuje její líc; na rubní straně kopretinky znatelny jsou stehy, jež jednotlivé lupínky k sobě pojí. Těchto kopretinek lze užíti s úspěchem snad ke každé ozdobě. Ukázkou takové výzdoby jest kopretinami zdobené milié (obr. 659.), kde kopretiny sdruženy jsou v ladné rohové skupinky, jež našity jsou na šedozeleném moiré. Přiřaďování kopretin jest zcela libovolné a řídí se vkusem jednotlivců a je tedy možno vytvořiti efektů nesčetných a skvostných. Nejvhodnější



Obr. 657. Vzor pro skládání kopretiny.



Obr. 658. Líc kopretiny.

však téměř ozdobou jsou kopretinky pro dětské šatičky. Krásně se uplatňují kopretinky také na dětském čepečku nebo na kočárové pokrývce, podušce a pod. Jsou také krásnou ozdobou záclon, pokrývek, podušek atd. a vždy zamlouvají se každému svou něžnou krásou přímo do srdce. Sdružují-li se kopretinky, třeba je nejdříve v ladné skupinky srovnati a potom teprve dotýkajícími se lupínky k sobě přišívati. Je třeba, aby ozdobnou v nich vložku nebo krajku bylo možno volně spárati a musí tedy tvořiti samostatný celek hlavně v těch látkách, jež nelze společně s nimi práti. Mají-li se kopretinky práti, namočí se do vlažné mýdlové vody a nechají se v ní ½—1 hod. Potom mezi dlaněmi lehce se přemnou, při čemž možno je ještě dle potřeby pomydliti, načež se z vody vymačkají, v čisté vodě přemáchají a trochu omodří. Nyní se pěkně narovnají, by jednotlivé lístečky nezůstaly zkrouceny a zbývající v nich voda vytlačuje se do čistého a suchého prostěradla. Potom nechají se na teplém místě trochu proschnouti a zbytek vlhkosti vysuší se konečně teplou žehličkou, jež se po rubu na ně přikládá.



Obr. 659. Pokrývka kopretinami háčkovanými zdobená. (Čtvrtina.)

Koprník (*Meum athamanticum*), okoličnatá rostlina horských luk, má kořeny silně kořenité chuti, jejichž lihového výtažku používá horský lid jako léku žaludek sílícího (keprnikl).

Koprolalie, záliba užívati v řeči výrazů oplzlých a sprostých; záliba, která v nevzdělaných vrstvách spatřuje projev humoru a rozjařilosti v necudných, neurvalých t. zv. „siláckých“ výrazech. Patří sem i záliba v t. zv. „klosetových anekdotách“, namnoze i mezi vzdělanci rozšířená. Není chorobou, nýbrž jen otupělostí až i zvráceností (perversitou) morálních a estetických citů. Jako příznak choroby vystupuje při některých chorobách mozkových, které morálně ony city porušují.

Kopřiva (obr. 660.), rostlina ze skupiny, do které patří také chmel, konopí a moruše, u nás ve dvou druzích jako plevel rozšířená, není naprosto neužitečná; jako příbuzná jí Boehmeria (viz t.) a řada příbuzných rostlin v Americe sev. (*Laportea*), v Nové Kaledonii (*Pipturus*), na Javě (*Leucocnide*) i ona má vlákno zpracování schopné a také se před zobecněním bavlny i v Evropě na mnohých místech (také za války světové v l. 1914 až 1918) tkaniny kopřivové tkaly. Příze kopřivové hlavně jen z čínských (čínská tráva, *ramé, ramieh*) a japonských druhů a odrůd používá se na práce prýmkářské a k výzdobě různých tkaniv místo hedvábí. Mladé listí našich kopřiv poskytuje špenátovitou zeleninu pro kuchyň, také zeleninu polévkovou (s jinými

bylinkami nebo o sobě; viz Kopřivová polévka), nějaká špetka může se přidati do bylinkových polévek; také se připravuje jako šťovík s vejci a řídkou zásmažkou a cibulí, jinak je usekané dobrým krmivem pro housata, sušené pro králíky. Lidová léčba doporučuje odvar z kořene, listů a přesličky v mléce proti jaterním chorobám. Hlavním



Obr. 660. Kopřiva dvoudomá (*Urtica dioica*) se zvětšenými kvítky, plody a žahavými chloupky.

léčivem je kopřivová tinktura (viz t.). **K.** je velmi obtížný a nemilý plevel, zahnizďující se při plotech v zahradě a musí se hubiti před odkvetením vykopáváním a vytrháváním kořenů.

Kopřivka (*urticaria*), vyrážka kožní v podobě rychle naskakujících, svědivých pupenců, jež obyčejně zase brzy samy zmizejí. Puchýřky bývají někdy malé, jindy velmi veliké, obyčejně bledě růžové, zřídka jako kůže bledé, v tomto případě úzkým růžovým lemem obroubené, někdy jich bývá tolik, že v jedno splývají, takže celá kůže rudne, jindy se kupí v kruhy; výjimečně nemizejí a naskakují na nich puchýřky, které v podobě stroupků zasychají, což se také stává, povstanou-li puchýřky škrábáním. Vzácně osutina na některých místech způsobuje velké hrboly a otoky (zvláště na kloubech). Vleklá **k.** u dětí zůstavuje po pupencích hnědé skvrny. Někteří lidé trpí touto osutinou tak, že vyskytuje se u nich velmi často po každém podráždění, buď mechanickém podráždění kůže (štípnutím hmyzu, dráždivými doteky kůže, zevními léky), nebo podrážděním vnitřním, jež může býti způsobeno podrážděním nervů (u osob nervosních), útrob zažívacích vnitřně podávanými léky nebo pokrmy, jež u každého mohou býti jiné; vyskytuje se proto **k.** někdy při žaludečních a střevních katarech, při žloutence, úplavici cukrové a p., souvisí někdy s menstruací a jejími poruchami, jindy s těhotenstvím a pohlavními úkony nebo onemocněním ženy vůbec. Srovn. Citlivůstkářství a Idiosynkrasie. Vlastní osutiny léčiti netřeba, nýbrž jen příčinu odstraniti varováním se věcí, jež ji způsobují, a léčením chorob, které doprovází; jen v úporných případech nepříjemného svědění doporučuje se natírati osutiny citronovou šťavou, krémem nebo lékem podle lékařského předpisu (torulan, léčba kvasnicemi). V případech houževnatých stále se opakujících doporučuje se léčba dietou, bílkovinou chudou: čaj nebo káva dobře slazená, bouillon, citronová nebo hroznová šťáva, šrotový chléb s máslem, rýže, krupice, ječmen, ovesné vločky (žádné luštěniny), zelené zeleniny, brambory, syrové i vařené ovoce. Tuto dietu třeba dodržovati čtrnáct dnů, načež pozvolna se doplňuje opět mlékem, sýrem a konečně i masem. Přes opětné zavedení bílkovin recidiva zřídka se dostaví.

Kopřivová polévka. Čistě opere se a v nesolené vodě uvaří 80 g mladého listí kopřivy, na sítě odcedí; do světle žluté jíšky ze 40 g loje a 60 g mouky vmíchají se lehce vymačkané a hrubě usekané kopřivy a za stálého míchání a varu přidá se zvolna 8 koflíků vody. Polévka protře se sítem, zakloktá vajíčkem a podá se svítkem.

Kopřivová tinktura, lihový výtažek z listí kopřivy, doporučuje se pro vzrůst vlasů k natírání vlasové půdy 2—3krát týdně (je-li vlas suchý, musí se pak natírati olejem; v tom případě je mírnější prostředek výtažek octový), také proti včelímu bodnutí a zevně k natírání dnavých a reumatických údů, konečně k omývání ran spálením způsobených a vodou rozředěný, jako obkladek na spáleniny.

Kopt viz Saze.

Kopulování viz Družení a Roubování.

Kopyšník (*Hedysarum*), sladký jetel, jest motýlokvětá rostlina, v několika druzích pro



Obr. 661. Kopyšník vlašský (*Hedysarum coronarium*).

pěkný květ v zahradách pěstovaná; hlavně oblíben je vytrvalý italský druh **H.** *coronarium* (obr. 661.), který platí také za dobrou rostlinu pícní (v Italii roste na lukách). Vyžaduje výslunnou polohu a živnou půdu. Do skaliskových skupin hodí se **H.** *sibiricum* a *obscurum*; pěkný dřevitý keř 1½ m vysoký tvoří mongolský druh **H.** *multijugum* s listem stříbřitým a květem růžovým, jenž žádá ve výslunné poloze půdu propustnou.

Kopytník (*Asarum europaeum*), podražcovitá rostlina stinných našich lesů, jejíž lesklé kožovité listy jsou pěkným dekorem ve stínu zahrady, kde tráva neroste. Kromě hořčiny obsahuje asarin a t. zv. kopytníkový kafr; kořene v prášku užívá se jako kýchacího prášku a dávivého prostředku; asaron získaný z něho v podobě bledě žlutých krystalků je prostředek antiseptický a sílicí lék pro srdce.

Kopyta přežvýkavců složena jsou z hmoty rohovité, z které se dělají hrubší rohové knoflíky. — **K.** dřevěná slouží za model při výrobě obuvi a jsou i v domácnosti často dobrou pomůckou k uchování obuvi před zeschnutím. Tu nejlépe nám poslouží **k.** rozpěrná pro obuv různé velikosti (obr. 662.) ocelovými dráty v rozpětí řízená s vložkou dřevěnou, papírovinovou nebo kovovou (poniklovanou). Toto rozpěrné kopyto má před dřevěným mnohé přednosti. Předně neuzavírá přístup vzduchu ke vnitřním stěnám obuvi, takže kůže i podrážka



Obr. 662. Rozpěrné kopyto.

mohou se náležitě provětrati, po případě, jsou-li vlhké, vysušiti, aniž by se kůže stáhla; při tom se však obuv zbytečně nerozšiřuje, ač povlak obuvi se udržuje napjatý. Není-li po ruce takového rozpěrného kopyta, lze si po domácku pomoci také tak, že naplníme staré, vyspravené a dobře vyprané punčochy čistě vypraným říčním pískem. Máme hned kopyto, které zcela dobře odpovídá noze a botě, k této punčoše náležející (obr. 663.). (Srovn. Boty a K. Zahrádka „*Domácí obuvnictví*". Nákl. F. Šimáčka v Praze.)

Kopytový olej je lůj, který z paznehtů skotu a ovcí při mírném ohřívání se těží; na vzduchu netuhne ani nežlukne (odtud název olej). Je výborným mazadlem na jemnější stroje (na př. šicí, hodiny a p.).



Obr. 663. Stará punčocha pískem vycpaná, jako kopyto na střevíc.

Korále jsou drobné kousky (bůstky) ze skla, kamene (granátu) a perel, někdy i ze dřeva, rohu i různých napodobených hmot, v pravém smyslu slova však z korálové hmoty původní, kteréž jsou provrtány, aby na společné niti, šňůrky a p. mohly býti navlečeny nebo v řadách našity a slouží tak k výzdobě těla na krku, rukou (zůstatek z dob první kultury) nebo k výzdobě oděvu. (Srovn. Bůstky.) Korálová hmota pochází z tvrdé vápnité, stromkovitě rozvětvené kostry **k**-lů, mořských polypů v teplých mořích žijících, kteráž je buď červená (korál pravý) nebo černá (korál černý). Sídlem průmyslu, který zabývá se lovením a zpracováním **k**-lů červených, je Italie, hlavně Janov. Červené **k.** napodobují se z kosti, celuloidu a také jen ze sádry, rumělky a klovatiny. **K.** kostěné s vyřezávanými růžicemi a j. ozdobami zežloutnou, nenosí-li se stále a uschovávají v temnu. Čistí a bílí se jako klávesy u klavíru (viz t.). **K.** skleněné slouží k dělání třásní na osvětlovací tělesa, vitráže a k pod. účelům. Ve větším lze je dostati u výrobců t. zv. zboží jabloneckého v okolí Žel. Brodu, Turnova a Jablonce n. N. (Čes. obch. spol. Tchécoverre v Jablonci n. N.)

Koralin, barvivo původně žluté (vzniká zahříváním fenolu s kyselinou sírovou a šťavelovou), které se žíravinami (ammoniakem) mění v červené (*paeonin*) a je vůbec málo stálé.

Korálkové práce, t. j. výroba ozdobných třásní, záclon, košíčků, závěsů, misek, kabelek, tobolek, přívěsků k hodinkám, zástěn, ubrouskových kroužků, brašniček ze skleněných korálů a perel, zároveň i z perel dřevěných, perleťových a kovových bůstek je domácí živnost svobodná. Informace může poskytnouti Podkrkonošské museum nebo Vesna v Hořicích. (Pro umělecké práce dávným vodítkem je Pazourkova něm. kniha „*Glasperlen- und Perlarbeiten in alter und neuer Zeit*. Darmstadt.)

Kord je jemnější žebrovaný manšestr (viz t.) se širšími žebry a rýhami. Šíře 35 cm. Vhodný na dámské a dětské obleky.

Kordelová technika jest způsob vyšívání přes šňůrkovou (kordelovou) podložku. Tato se vytvořuje silně voskovanými, proto tuhými nitmi, jimiž dělají se stehy v krátkých mezerách napříč vyšívaného tvaru. Přes tyto stehy obyčejně přes dvě niti kordelové podložky vyšívá se pak zlatými, stříbrnými nebo hedvábnými nitmi, jež se pevně utahují.

Kordelový steh na kanavě klade se vždy přes několik řad (2, 3, 4), čímž vznikají široká,



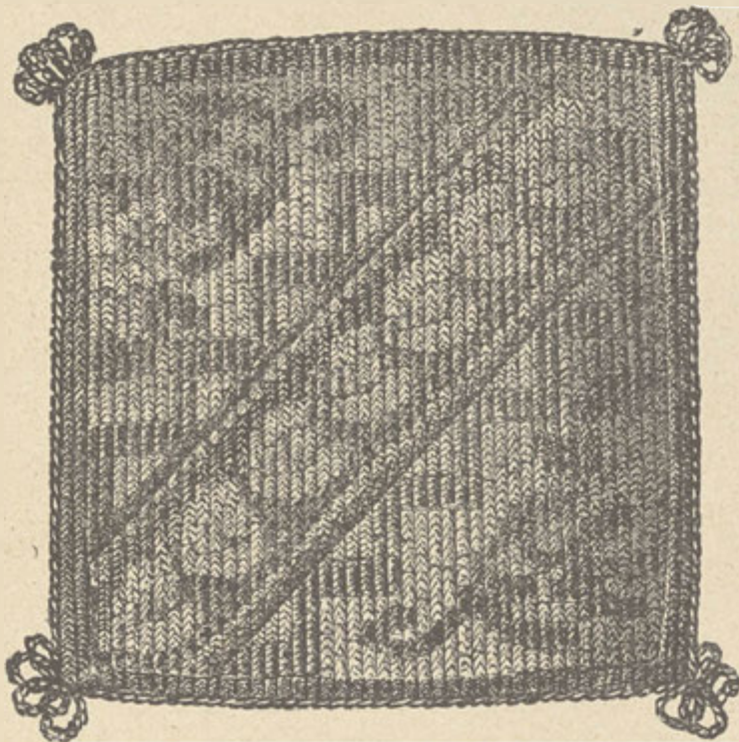
Obr. 664. Kordelový steh pevný. Obr. 665. Kordelový steh volný.

plastická žebra, která zvláště na obrubách velmi dobře se vyjímají. P e v n ý **k. s.** provádí se (obr. 664.) takto: Jehla zastrčí se u 1. a nit provleče kličkou na jehle, zastrčí u 2. a opět provleče kličkou atd. V o l n ý **k. s.** (obr. 665.) liší se od předešlého jen tím, že kordelový řetízek se nestahuje tak pevně přes střední průlom kanavy, nýbrž široce do stran se prostírá a postranní nití kryje až k průlomům sousedním. Aby se toho docílilo, nutno jehlu či háček při vytahování kliček jednou ostře vpravo, po druhé ostře vlevo klásti. Možno pak spojovati **k**-vé **s**-y volné i pevné v různých délkách (přes 1, 2, 3 otvory) a různých tónech i barvách klásti a různého materiálu k tomu použíti, čímž vznikají velmi úhledné výšivky, jako na př. vyobrazená (obr. 666.) poduška pracovaná úplně **k**-vým **s**-em v řadách, kde následující řada vždy do čáry otvorů řady předcházející zapadá; při použití jiné barvy protáhne se vždy nit (vlna) nové barvy kličkou předešlé.



Obr. 667. Kordon kolmý.

Kordon tvoří ovocné krsky v řadě pěstované na odrech (viz t.) nebo bez nich. Rozeznáváme: *a*) **k.** k o l m ý (obr. 667.), jenž sestává z jediného, přímo vzhůru rostoucího, někdy ve dvě větve v podobě U (viz U-t v a r) rozvětveného nebo ve vyšší poloze do šikmého nebo vodorovného směru zahnutého kmene, který již od 15 cm nad zemí je obrostlý plodonosnými větévkami a tudíž velmi brzy rodí. Je nejjednodušším a nejvýhodnějším tvarem pro vysoké stěny (bez odrů), volné špalíry (viz t.) i loubí (viz t.). Velice výhodný, kde chceme docíliti rychle zeleného krytu stěn (u rodinných domků) a zároveň i pěkného ovoce. Hodí se zvláště pro jabloně a hrušně. Jednotlivé kmeny vysazují se ve vzáj. vzdálenosti 40—50 cm. Předpokladem zdaru takového **k**-u je, aby šlechtěn byl na podložku kdoulovou; je-li šlechtěn na pláně, tu vzdor pečlivému řezu zdivočí. — *b*) **K.** v o d o r o v n ý, kde kmen ve výši 40 cm nad zemí zahýbá se do polohy vodorovné buď v jednu stranu, j e d n o r a m e n n ý (obr. 668.) nebo rozvětvený na dvě strany, d v o u r a m e n n ý (obr. 669.). V domácí zahrádce je velmi výhodný podle cest, kde se jím místo dobře zužitkuje a zahrádka přizdobí. — Důležitou věcí u těchto **k**-ů je pravidelný jejich řez, zvláště jejich odšpičkování v létě. Nelze ovšem každý druh v podobě **k**-u pěstovati i nutno při výběru



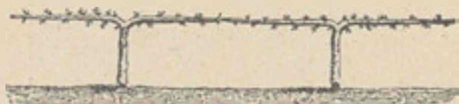
Obr. 666. Poduška kordelovým stehem vyšitá.

ve spolehlivých závodech školkářských k tomu přihlížeti, aby se volily druhy k tomu způsobilé a podle polohy a půdy vhodné.



Obr. 668. Kordon vodorovný jednoramenný.

Kordonetové vyšívání je ploché vyšívání, prováděné kordonetovým umělým hedvábím (viz H e d v á b í k o r d o n e t o v é).



Obr. 669. Kordon vodorovný dvouramenný.

Korduan jest jemně zrněná, vláčná kůže safiánu podobná, jíž se upotřebuje na ženské střevíce.

Kordulka, b r u c l e k, o p l e c n í k je vesta (obr. 670.), oblékaná přes košili bez krytí kabátem; kryje prsa a ramena. Nosí ji na Moravě



Obr. 670. Kordulka provedená v městské rodinné škole v Praze.

a na Slovensku ženy i muži. Je šita z jedné látky a různě zdobena bůstky, šňůrkami i vyšíváním.

Korek, kůra plutu neboli dubu korkového (*Quercus suber*, viz D u b) v středomořských zemích rostoucího, jíž upotřebuje se k výrobě zátek, plováků (na sítě), podešvů pružných a nepromokavých, vložek do sbírek hmyzových, odpadků pak této výroby k výrobě tiskařské černi (spalováním), linolea, k bednění choulostivějších předmětů, k výrobě obalů (květináčů) pro orchidey, kapradiny a p. rostliny, na pružné úvazky korkové (korkové zátky navlečené na drátu, na plovoucí pásy, plovátka udic, k podkládání obrazů a zrcadel a vlhkých stěn, k výrobě i s o l a č n í c h d e s k na stěny a stropy z korkové drobenky (t. zv. cemento-korkový beton); používá se k tomu za vyššího tlaku asfaltu nebo roztopené smůly. Desky ty odolávají dobře vlhkosti, jsou špatnými vodiči a dusí dobře zvuk. Korkové zátky snadno nasáknou tekutinami a zápachy a nehodí se tak k uzavírání vůbec nebo jen zase týchž hmot, k jichž uzavření se jich dříve používalo. Někdy lze vyvařením ve vodě je vyčistiti. Jinak lze z nich rozdrobením získati dobrou isolační a balicí hmotu. Pružnost jejich napomáhá k dokonalému uzavření, použije-li se zátek poněkud větších nežli je otvor a vtlačí-li se dovnitř zátkovacím strojkem (viz K o r k o v a č k a, K o r k o v é p r á c e a z á t k y).

Korektor, korektorka (časopisu, knihtiskárny), povolání velmi dobře i ženě přístupné; vyžaduje vzdělání aspoň středoškolského, vědomosti hlavně filologické se zevrubnou znalostí jazyka (pravopisu i skladby), s prospěchem větším i několika řečí.

Korespondence, k o r e s p o n d e n č n í l í s t e k viz D o p i s, D o p i s n i c e, D o p i s y.

Korespondent, korespondentka, povolání, jež ve větších obchodních závodech se dělí od knihvedení; tu pak vyžaduje vyškolení zejména v oboru vícejazyčné korespondence z vyšší školy obchodní (akademie), kromě prakse technické v oboru, jehož se korespondence týká.

Koriandr, plod stejnojmenné okoličnaté rostliny (*Coriandrum sativum*, obr. 671.), kterýž i svou kulovitostí od plodů ostatních rostlin této skupiny se dobře rozeznává a jen tlakem ve dvě nažky polokulové se rozpadá. Čerstvé semeno páchne nepříjemně po štěnicích, zápach tento sušením však zmizí, i zbývá vůně a chuť anýzovitá, silně kořenitá, až poněkud pálivá a sladce aromatická. Upotřebuje se jako koření do pečiv, cukrovin, likérů, prýtů, moštů, marinád a omáček. V žaludku povzbuzuje vylučování šťav a zmirňuje nadýmání jako kmín, z kteréž příčiny přidává se též do kapek (aromatisovaného lihu) a větrové vody.



Obr. 671. Koriandr (*Coriandrum sativum*).

Koridor, světlá chodba mezi obývacími místnostmi, která i nejvzdálenější z nich s nejbližšími spojuje; zaujímá ve velkých domech místo předsíně (viz t.) nebo vestibulu a podle rozlehlosti své a potřeby dekoruje i upravuje se jako p ř e d s í ň (viz t.).

Korintky, hrozinky (viz t.) malé, černomodré barvy, jež, jsou-li čisté a svěží, nemají míti mnoho stopek a nesmějí chutnati zakysle. Vyžadují při upotřebení důkladného vyprání a přebrání nejlépe třením na sítech a ručním probíráním. U nás jsou méně oblíbeny nežli v severní Evropě a v Anglii, častěji jen jako přísada k sultánkám nebo do některých pečiv.

Korkovačka je nástroj v domácnosti nezbytný, neboť pevný, neprodyšný uzávěr korkem zabezpečuje neporušené zachování obsahu lahve. Ruční **k.** je buď zařízena jen na píst (obr. 672.).

Korkové práce jsou plastické výtvory z desk, kousků, drtků, druhdy také pilin korkových, jaké lze v závodech pro výrobu korkových zátek koupiti nebo také ze zátek upotřebených nastřádati. Spatřují se často tak vyrobené plastické rámce, kasety i celé obrazy. Desky, pokud jich třeba, nutno bráti z nejlepšího katalonského korku, který má nejméně dutin a mezer a je také stejnoměrně zbarven. Dle povahy práce upotřebuje se k tomu také zeleného a karagenového mechu, pilin dřevěných, kůry korkové a p.; při větších pracích zapotřebí také několika velmi ostrých nožů, hladkých i drsnějších pilníků, pemzy nebo kostice sepiové, šidla, nebozízku, tenké pilky lupenkové a malého lisu. Připravené součástky korkové se nalepují klihem; povrch ponechává se někdy v původní barvě, jindy se bronzuje a p. Opotřebených zátek mohou i děti užíti k vyrobení různých hraček. (Viz *Hračkářský krám přírody*. Nákl. fy Šolc a Šimáček v Praze.)



Obr. 672. Korkovačka.

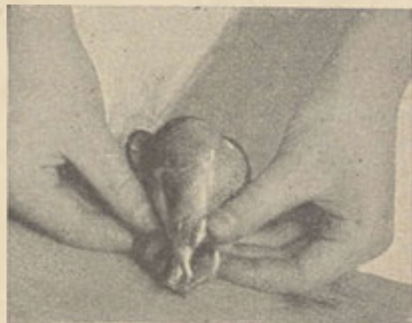
Korkové zátky do sklenic a lahví, v nichž mají býti uschovány ovocné šťávy, víno, zavařené ovoce a p., nesmějí býti již jednou upotřebeny, nýbrž musí býti nové a před upotřebením spařené vařící vodou, do níž se přidá trochu kyseliny salicylové. Opotřebené, lze-li jich užíti (nejsou-li provrtány), musí se ponechati ve vařící vodě půl hodiny (v této změknou i ztvrdlé **k. z.**), pak se ve vlažné vodě perou kartáčem a položí do vody, v níž na 20 dílů vody přidán byl 1 díl čisté kyseliny solné. Po hodině (mohou se také v kyselé vodě, několikrát vyměněné, máčeti až 24 hod., je-li toho třeba) se vyndají, čistou vodou opláchnou a jsou jako nové. Ve velkém sterilisují se za horka v suchu 10 min. při 120° C a pak ještě ve vakuu v přehřáté páře 10 min. **K. z.** proděravěné nebo řídké, mají-li dobře uzavírati, položí se na 12 hodin do roztoku 15 g želatiny nebo dobrého čistého klihu s 25 g glycerinu a 500 g vody, která se na 44—48° C zahřeje. Pak se korky dobře usuší. Zapečetění svrchu vzduchotěsné uzavření ještě dokonaleji zabezpečuje.

Kornatění cev viz C e v k o r n a t ě n í. (Srovn. též K o r y l a n, S k l e r o l s y r u b, T h o r a v i l.)

Kornelky viz D ř í n.

Kornoutkové hospodářství ve špižírně, příborníku, v kuchyni je nejnepořádnější, jaké si lze mysliti. Kornoutky a pytlíky bývají obyčejně neoznačené, materiál, jako na př. koření, se rozhází i znečistí a často musí zahoditi, protože se pomíchá nebo protože hospodyně už jistě neví, co v kornoutku je obsaženo. Netrpte proto kornoutkové hospodářství a uschovejte všechno v dobře označených krabicích, nádobkách, širohrdlých lahvicích, prázdných sklenicích od konserv atd. — a všude přilepte etiketu.

Koroptev (*Perdrix*) jest polní menší kur, v Evropě v několika druzích rozšířený, z nichž naše domácí **k.** (obecná, *P. cinerea*) odstřeluje se od srpna do konce ledna (na Moravě jen do konce prosince), v ostatní čas se pak hájí. Živí se hmyzem a červy, dílem i semením, travou a bylinami a má zejména v mládí maso velmi jemné, šťavnaté a chutné, kteréž není tučné a je lehce stravitelné. Starší mají maso tuhé a sušší, kterémuž nicméně měkkosti i šťavnatosti lze dodati úpravou; změkne dušením, zejména bylo-li postříkáno koňakem, a šťavnatosti nabude přísadou slaniny a zeleniny. Mladé **k**-tve poznáme jednak dle žlutých běhů (staré mají běhy modravé až šedivé), jednak dle ostrého, tmavě zbarveného zobáku a dle spodních letavých per ostře zašpičatělých.



Obr. 673. Úprava (dresura) koroptve pro pekáč. Stebna se přimáčknou, po případě nitkou přitáhnou ke hřbetu.



Obr. 674. Koroptev na topince.

Kromě naší **k** tve přichází v trhu i o r e b i c e ř e c k á (*Perdrix saxatilis*) nebo o r e b i c e r u d á (*P. rubra*) z jižní Evropy, jimž také nesprávně říkají **k.** skalní. Masu těchto dává se i přednost před masem jeřábka pro jeho bělost a jemnost i balsamickou, mírně nahořklou příchuť. Jako o každé pernaté zvěřině, platí i zde, že má sice býti v peří odleželá (v závěsu), ale nesmí zapáchati; není nic

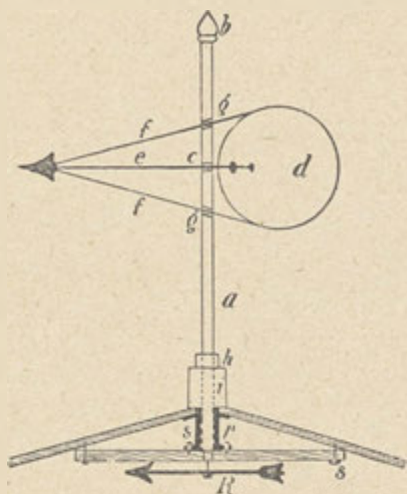
horšího, nežli zapáchlá k., třeba si nevědomý člověk na tom nějak zakládal. Při úpravě třeba ovšem dobře odděliti staré od mladých; péci nebo dusiti na př. oboje současně naprosto nelze. Starou k. možno jen dusiti, upotřebiti na polévku, paštiku a pod. způsobem. Jako pernatá zvěř vůbec nemají se k-tve před pečením práti; je-li třeba, ožehnou se, aby drobné pápěrky se zničily, jinak se jen po vyvrhnutí suchým, čistým hadříkem vytrou a také na povrchu rovněž za sucha otrou. Pak se natrou solí nebo dle předpisu i některým kořením, načež se dresují, t. j. stehna přitlačí se ke hřbetu, po případě nitkou přitáhnou (obr. 673.). K. se u nás zpravidla jen peče, k čemuž se hodí však jen k-tve mladé. Pravidlem úpravy jest, aby se jich peklo několik najednou, z nichž některé se do slaniny jen zabalují a obvazují nití, jiné se pak nudličkami slaniny protýkají a obojí střídavě vedle sebe kladou. Angličané je vůbec jen slaninou a révovým listím obalují a pak na rožni pekou. Vlastní podmínkou při pečení je dobré a hojné máslo; podlévání vody se nedoporučuje; spíše hodí se k tomu trochu kyselé smetany, čímž i ssedlina po upečení, je-li příliš hustá, může se rozředíti. Staré k-tve radno vůbec jen dusiti nebo marinovati. Dusí se na př. s cibulkou, mrkví, bobkovým listem, bylinkami, solí, pepřem, bílým vínem a silnou polévkou, nebo s celerem, šunkou a slaninou, také se zelím, slaninou a šunkou, nebo se žampiony neb lanýži, někdy i s jalovcem a slaninou i trochou chlebové kůrky na másle. Kromě toho se k-tve také rošti, smaží, dusí nadívané žampiony nebo nadívané dušeninou ze žampionů, lanýžů a šalotek na másle se zeleninou a madeirou, také nadívané sekaninou z masa telecího a vepřového s lanýži, houskou a vejci i utlučenými zbytky koroptví. K-tve m a r i n o v a n é nebo n a k l á d a n é možno i několik měsíců uschovati pro dobu jarní. K prvnímu účelu se nasolí a obalí slaninou i vkládají do rendlíků, v nichž se napolo udusí s bobkovým listem, cibulí, pepřem a jalovcem v polévce s trochou bílého vína. Kromě toho odvaří se telecí nožičky (na každou k. jedna) se zeleninou, solí, pepřem, hřebíčkem a citronem odjádrovaným a na koláčky nakrájeným (také třeba se starou koroptví). Rosolová polévka z nožiček se odcedí, míchá s odcezenou omáčkou z dušených k-tví, přebytečná mastnota s povrchu se sebere, přidá se trochu dobrého vinného octa. K-tve se složí do hrnce, zalejí polovychladlou rosolovinou, která se ssednouti nechá, načež se na povrch naleje asi 3 cm silná vrstva skopového loje, másla nebo vepřového sádla. K-tve takto marinované požívají se s octem, olejem a remouladou nebo majonézou. Mají-li se k-tve nakládati, upravují se jako k pečení; okoření se pepřem, muškátem a solí, do každé se vloží kus másla a všechny se natlačí do kameninového hrnce, kde se zalejí máslem nebo obloží kusy másla, hrnec přikryje se tuhým, promaštěným papírem, na který se přiloží koláč z vodového těsta a k-tve se tak hodinu v mírně horké troubě pekou, nechají úplně vychladnouti, těsto i papír se odstraní, k-tve se vyndají, nechají osáknouti, složí do nového, vypařeného hrnce a zalité máslem uschovají se v chladnu. Takto naložené možno pak upraviti jako dušené i pečené. Také se v slanině upečené nebo udušené rovnají do záchovkových sklenic, zalejí omáčkou a pak sterilisují jako jiné konservy. Vydrží tak zase do příštích. Úhlednou úpravu k-tve pro stůl podává obr. 674. Upecme k. jako obyčejně (nejlépe v slanině obalenou), položme na máslem natřené žemlové topinky, prsíčka vyzdobme rybízovou neb brusinkovou zavařeninou a okrášleme buď řeřišnicí anebo petrželí. Hodí se ke k-tvi výborně kompoty, hlavně brusinkový nebo klikvový, také zelí (také se v zelí dodušují), druhdy i červené.

Koroptev uherská jest rosolovina z vepřových a telecích nožiček a z nohy a patra hovězího, něco podobného jako hamburský „*Ochsenmaulsalat*“, jenž jako záchovka v krabicích se prodává.

Koroptví polévka, na niž se užije starých koroptví, upravuje se buď s čočkou nebo panádová. Nejdřív se koroptve pekou na másle se slaninou. Zatím se čočka, která přes noc byla ve vodě, v čerstvé vodě obvyklým způsobem napolo uvaří, pak odcedí, novou vařící vodou zaleje a na měkko dovaří a sítem prolisuje. Koroptve se nechají vychladnouti, načež se prsní maso obere, všechno ostatní i s kostmi jemně useká nebo semele a v polévce nebo vodě hodinu vyvařuje. Zatím se jemně useká cibulka a nakrájejí zeleninové kořeny, v rozpáleném másle se to do hněda osmaží, přilejí se 3 l polévky nebo vody, ½ hod. se to zvolna vaří, sítem procedí, smíchá s polévkou ze sekaniny sítem protřenou jakož i s kašovinou čočkovou, přisolí se, dle chuti opepří a s rozkrájeným masem z prsíček podá. Na 2 staré koroptve je potřebí ½ kg čočky, $^1/_8$ kg másla, zeleniny a koření podle předpisu. Na polévku panádovou svaří se sekanina z koroptví přímo s lehkou polévkou hovězí nebo polévkou z kostí a protře sítem, přistaví pak opět na mírný oheň a malou hodinku provařuje s houskou, v troubě opečenou, znovu se pak sítem protře, přisolí a přidá s rozkrájeným masem prsíček. Polévka musí býti vláčná, hladká, světle hnědá; když se do ní maso vložilo, nesmí se už vařit. Na 2 koroptve je potřebí 200 g másla a 1—2 housky. — Také se koroptve vaří jen ve vodě s polévkovou zeleninou, maso se obere, ostatek rozemele, v polévce vyvaří a toto pak procedí. Z masa semletého se udělají knedlíčky s houskou, vejcem, petrželí a muškátem a do polévky se zavaří.

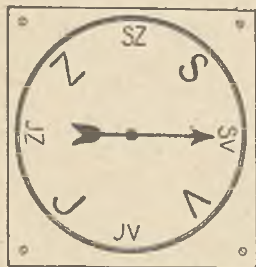
Korouhvička větrná na domě, besídce je důležitým ukazatelem větru pro opatření zdravotní i pro ochranu plodů v zahradě. Udává-li korouhvička na jaře, že se vítr točí na východ, severovýchod, sever, nutno vždy starati se o ochranu mladé sadby, choulostivých keřů a stromků, jestli jim zahrada sama neposkytuje proti těmto studeným větrům zvláštní ochrany. Naopak točí-li se vítr přes jih k západu, dlužno zpravidla očekávati blahodárný déšť a je dobře, jestli před takovým deštěm je zaseto, co do

země má přijíti, neboť pod vlivem takového deště semeno nejrychleji vyklíčí. Za dešťů pak nelze síti a kdo před deštěm nezasil, promeškal důležitou dobu. Udává-li nám **k.** v zimě vítr východní nebo severní, opatříme se oděvem dokonaleji, naopak udává-li směr jižní, víme, že bude tepleji, a točí-li se přes jih vítr k západu, můžeme předpokládati deštivé počasí a podle



Obr. 675. Větrná korouhvička.

toho se oblékáme. Je ovšem zapotřebí, aby **k.** správně se točila a neprovozovala při tom vrzavou, rušivou hudbu. Lze si ji dobře i bez velkých útrat poříditi po domácku. Součástky její jsou: prkno 35 cm do čtverce měřící asi 2 cm silné (obr. 675. *v*), starý pedálek od kola (*p*), plynová roura asi 1 cm silná a 40 cm dlouhá (*a*), špička k této rouře (*b*), okrouhlý kotouč plechový, 15 cm v průměru měřící, 2 mm silný (*d*), šíp korouhvičky z drátu 3 mm silného (*e*) a dva dráty (*f*) k jeho upevnění, ručička, směr větru ukazující (Ra, obr. 676.), ochranný plech (*i*) a několik šroubů (*s*). Přesně ve středu prkna vyvrtá se díra 18 mm široká. Prkno musí býti po jedné straně (spodní) hladce ohoblované; na tuto stranu se přilepí větrná růžice (obr. 676.), nakreslená dle rozměrů ručičky *R* (obr. 675.) na tuhý kreslicí papír. Kruh o poloměru 16 cm se rozdělí na čtyři díly, do jichž středu vyznačí se hlavní strany světové: *S* (sever), *J* (jih), *V* (východ), *Z* (západ) písmenami, aspoň 6 cm vysokými a do středu mezi tyto hlavní směry menšími písmenami vyznačí se směry podružné: *sz* (severozápad), *sv* (severovýchod), *jv* (jihovýchod) a *jz* (jihozápad). Nežli toto nalepení provedeme, musíme zjistiti polohu besídky, t. j. hlavně směr severní větrné růžice. Nejlépe, když si prkno pod stropem besídky na zkoušku upevníme a kompasem zjištěný sever přímo na prkně poznamenáme písmenou *S* a dle této pak i ostatní směry stran světových naznačíme. Ostatní je již jasné z obr. 675. (Viz ostatně Šť. D. roč. XII. č. 12.) Děti si rády na zahrádce pořizují takové **k**-ky větrné s pohyblivými figurkami. K tomu lze najít řadu návodů ve spisku „*Hračkářský krám přírody*".



Obr. 676. Ukazatel větru v besídce pod stropem.

Korporace je jednota více osob, spojených za společným účelem, aniž by tyto osoby pro sebe měly nějaká práva; jeť **k.** nezávislá od individuality svých členů, trvá, i když se tito co do počtu i osob mění, jako na př. obecní zastupitelstvo je takovou korporací, která má svá práva, jichž její členové nemají a jen její práva zachovávají a vykonávají. Jsouť pak **k.** veřejné [stát, země, obec, okres, náboženské společnosti státem uznané (nikoli církev katolická, jejíž kostely a jiná zřízení jsou nadace), společenstva živnostenská, komory obchodní, živnostenské, inženýrské, lékařské a p.] nebo soukromé (spolky vědecké, umělecké, sportovní, dobročinné, vůbec spolky, které nevyhledávají zisku pro své členy).

Korpulence viz Otylost.

Korsak viz Liška.

Korset viz Šněrovačka.

Korso, v podstatě závodiště, v přeneseném smyslu dostaveníčko procházejících se (silnice, prostranství koncertní, široký chodník). **K.** květinové, dostaveníčko osob v povozech, květinami vyzdobených se projíždějících, povozů, také květinami zdobených, které závodí původností nebo bohatostí květinové výzdoby.

Kortex viz Kůra.

Koruna stromu je rozvětvení větví nad kmenem; má často význačný tvar pro jednot-


Obr. 677. Koruna s větvemi zprohýbanými.

livé druhy jsouc kulatá, jehlancovitá, široká, úzká, hustá, řídká atd. Sadař hledí, aby střední, vedoucí větev rostla vzhůru ve směru kmene, aby větve vybočující byly od sebe přiměřeně vzdáleny, aby si navzájem nepřekážely, jedna druhou nestínila. U některých stromů velmi úrodných stává se, že větve obloukovitě sklánějí se dolů, vzniká **k.** převislá, což vyvolává zase protiklad, že vyrůstají z těchto větví vlky kolmo vzhůru anebo větve, jimž se ulehčilo, zase vzhůru se ohýbají (obr. 677.)



Obr. 678. Převislé větve na střední kůl se přivazují.

a celá **k.** je zhyzděna a neužitečnou učiněna Hledí se tomu odpomoci podpěrami, aby se větve v původní poloze udržely, někdy však je nutno dáti stromu silný kůl a větve zvednuté na něj zavěsiti (obr. 678.). Dopomáhá se tomu častějším krátkým řezem, aby větve zesílily, protrháváním ovoce, aby se větvím ulehčilo, vynecháním dusíkatého hnojení, po němž větve silně bujejí; je-li již **k.** převislá, odstraňují se dolní, potlačované větve, krátí se příliš dlouhé větve a prodlouží výhonem, jenž vzhůru směřuje, hledí se z vlků vzhůru rostoucích vytvořiti jednotlivé silnější větve.

Korund, kysličník hlinitý, tvořící kámen nejtvrdší po démantu, jenž přerozmanitě je zbarven. Nejkrásněji zbarvené odrůdy jsou drahokamy rubín a safir (viz t.); neprůhledný, znečištěný **k.** slouží k výrobě smirku (viz t.). Srovn. Aluminium.

Koryandr viz Koriandr.

Korylan, medicinální čaj dr. Cmunta, jehož účinnou součástí je hlavně jmelí (viz t.), kromě kterého obsahuje kořen anděliky, přesličku, semínka fenyklu, kůru krušinovou, kořínky trav, květ heřmánku, listy melisy, řebříčku, borůvky, květ trnky; pravidelné užívání třikrát denně snižuje tlak krevní a působí příznivě proti angině srdeční. Je ovšem zapotřebí šetřiti současně diety, která je v orig. balíčcích předepsána.

Korytnica, klim. a láz. místo na trati Ružomberk—Korytnica, 850 m. Dolina v jehličnatých lesích. Alkalicko-salinické železité kyselky 10° C. Bohatý pramen kyselky „medokyš". Vývoz vod. Sezona 1. 6. do 15. 9. Léčí se vleklé choroby žaludeční, střevní, jaterní, plicní katary a nervosa.

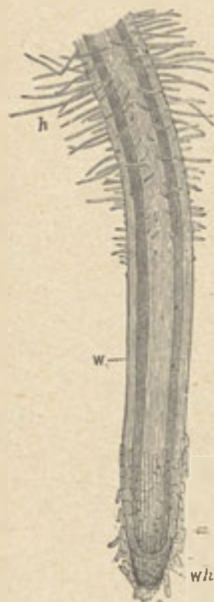
Kořalka je směs lihu (viz t.) s vodou v různém stupni a s různými přísadami (uměle připravenými vonnými étery, výtažky a p.) a lihu podobnými tekutinami, jako na př. amylový alkohol (přiboudlina). Vyrábí se také přímo z některých surovin, jako na př. ze žita žitná (umělá je směsí lihu s éterem oenanthovým a pelargonovým), z bramborů líh bramborový, z melasy líh melasový; z kukuřice, řípy, ze sliv slivovice či rakije, z třešní třešňovka, z jalovce borovička, z broskví persiko. Patří sem také arak, koňak, rum (viz t.). Umělé kořalky jsou buď jednoduché (s 20—30 obj. % lihu a nejvýše 10 g cukru na 100 cm) nebo dvojité (s více nežli 30 obj. % lihu a značně méně než 10 g cukru na 100 cm). K nim patří také likéry (viz t.), ratafie, krémy (benediktinka, maraskin), které jsou silně slazené. Povaha **k**-ky závisí od množství a čistoty alkoholu. Škodlivost její se stupňuje nečistotou lihu a přísadami, zdraví často ohrožujícími. Epidemie pijáctví **k**-ky zove se kořalečním morem (srovn. Alkoholismus, Koňak, Líh, Lihoviny, Likéry).

Kořen mnohých rostlin dochází upotřebení jako droga nebo koření; často také neprávem zove se tak oddenek (podzemní lodyha). Viz



Obr. 679. Kořen I. kůlový nedělený. II. Kořen seříznutý dělený podložením malého kamene. III. Kořen dělený kamennou deskou.

na př. Ibišek, Proskurník, Puškvorec, Zázvor a j. Jindy zovou se tak neprávem také pouhé prýty (výhonky lodyhy), viz na př. Chmelíček, Chřest, Katrán. **K.** je živitelem rostliny, neboť ssaje z půdy vodu a s ní také rozpuštěné živiny a tlačí je vzhůru a tím nadzemní část rostliny živí. Sám zas, když nadzemní část rostliny odumírá, zatahuje, **k.** shromažďuje v sobě zásobu živin pro příští rostlinu. Vidíme to u všech oddenků, hliz, řep, cibulí a p. Pro výživu rostliny je důležité, aby **k.**, ať již má jakoukoli podobu, měl dostatek vlášení, t. j. jemných kořínků, které jediné jsou způsobilé potravu ssáti (obr. 680.). Proto kupujeme-li a sázíme keře, stromky nebo jiné rostliny, všímáme si, mají-li dostatek vlášení, zejména jedná-li se o **k**-y v hrubých větvích rozvětvené. Proto při přepichování ve školce uřezávají se kůlové kořeny (obr. 679.) mladých stromků, aby se kořen rozvětvil a hojně vlášení utvořil. Rozvětvení **k**-ů podporuje se také podložením kamenné desky (na př. u ořechů obr. 679.). Při přesazování šetříme vlášení a hledíme také **k**-y zachovati zdravými: proto se uřezávají všecky kořínky poškozené až na poškozené místo tak, aby řez směřoval plochou dolů a půda k němu dobře přilehla. Vývoj vlášení velice podporuje, je-li půda, do které



Obr. 680. Konec kořínku pšenice: *w* kořen, *wh* kořenová čepička, *hh* vlášení.


Obr. 681. Řez kořenů neplodného stromu.

se sází, vápněna. Větší stromy bujně rostoucí a neplodné, jak tomu také bývá u krsků hustě sázených a na pláněti roubovaných, lze přinutiti řezem **k**-ů k plodnosti; půda se kolem odkope a přečnívající **k**-y odřeží (obr. 681.); tu pak **k**-y pozůstalé hojně vlášení vyvinují. — **K**-y sousedů, t. j. **k**-y, které z jednoho pozemku zasahují do sousedního, může tento soused z půdy své vytrhati a tak daleko uřezati, jak daleko jeho pozemek sahá, stejně jako může oklestiti korunu (viz t.). Ovšem stojí-li kmen na hranici pozemkové, je strom vlastnictvím společným a nesmí se to učiniti.

Kořen černý nebo hadí viz Hadímord.

Kořen sladký viz Sevlák.

Kořenářství, sbírání a sušení bylin léčivých, jejich kořenů, oddenků, květů a plodů, je zaměstnáním velmi rozšířeným, které zásobuje domácími drogami velké závody drogistické, které drogy ty i do ciziny vyvážejí. V novější době provádějí se ve větším rozměru pokusy s pěstováním některých těchto bylin způsobem hospodářským.

Kořeny zeleninové v kuchyni zpravidla zovou se krátce zelenina. Viz v té příčině Celer, Karotka, Mrkev, Pastinák, Petržel.

Koření nazývají se různé částky rostlinné, nejčastěji květy a plody, někdy i kořeny, listy, poupata, kůry a pod. (druhdy i výtažky z nich),


Obr. 682. Zrnkové koření, na př. pepř, vhozeno na vodu klesá ke dnu, pokud je dobré, kdežto nezralé, vyšeptalé a porušené zrno plove na povrchu.

které obsahují látky ostré (na př. pepř, paprika), vonné neboli aromatické (na př. vanilka, skořice), povzbuzující nebo příjemnou chutí se vyznamenávající (anýz, fenykl, kardamom), druhdy i zažívání povzbuzující (koriandr, kmín) nebo barevné látky obsahující (šafrán). **K.** dodává pokrmům teprve příjemné chuti i také oné rozmanitosti, která nám jednu a tutéž surovinu činí přístupnou k častějšímu požívání. Jen výjimečně obsahuje součástky, které by soustavně nebo ve větším množství požívány účinkovaly zjevně jedovatě, ač nelze upříti, že nehodí se jídla silněji kořeněná každému ústrojí a že nadužívání **k.** může vésti

k poruchám pochodů zažívacích. Někteří lidé nesnesou jistých druhů k. a také při některých chorobách třeba se ho varovati. Obliba co do druhu i množství je tu individuelní nebo i národní; v již. zemích koření se mnoho česnekem i cibulí, která je také oblíbena na východě, někde koření se velmi mnoho, jinde jen málo. Účinnými látkami k. jsou některé kyseliny a soli, zřídka alkaloidy a glykosidy, nejčastěji však silice, kterých i lékařství používá ke kořenění léků, aby k užívání staly se způsobilejšími, jsou-li jinak odporné. V užším smyslu hlavně cizokrajné k. v obchodě prodává se celé neb mleté. Kupujeme-li k. celé, hledíme, aby bylo stejnorodé, t. j. aby mělo vesměs stejnou velikost, barvu a celkový vzhled, dále aby bylo prosto zlomků (necelých částí) a bezcenných přídavků, jakož bývají stopky a úlomky větviček, aby bylo náležitě suché a v plné přirozené vůni a chuti. Dobrá je tu zkouška vodou (682.). Mnohem nesnadněji je posuzovati vlastnosti k. mletého, neboť porušuje-li se k. celé velmi často, děje se to ještě hojněji u mletého, a je-li porušení u k. celého patrné často již pouhému zraku neb čichu, chuti, je u k. mletého mnohem nesnadněji je rozeznati. (Viz jednotlivé druhy.) V širším smyslu rozeznáváme k.: k o ř e n o v é, c i b u l o v i t é, k ů r y, l i s t y a s t o n k y, k v ě t y a p l o d y, s o l i a k y s e l i n y a s l a d i n y. — K. kořenové jest celer, křen, zázvor, cibulovité je cibule, šalotka, pór, česnek; korou nejznámější jest skořice, citron, ze stonků a listů používá se nati petrželové a celerové, kopru, kerblíku, satoryje, tymiánu, bazalky, majoránu, estragonu či kozalce, brutnáku, bedrníku či vlastně totenu, šťovíku, šalvěje, bobku (vavřínu) a mařinky vonné. Z květů (také poupat) a plodů je známa velká řada: pepř, nové koření, hřebíček, muškát, kardamom, kapary, vanilka, curry, koriandr, kmín, anýz, jalovec. Ze solí a kyselin jsou to sůl kamenná, kyselina (také šťáva) citronová, vinná, šťavelová (šťovík) a pod. Ze sladidel cukr a med nejsou k-m v pravém smyslu slova, neboť jsou i živinami, je však k-m (nezdravým) sacharin. (Viz jednotlivé druhy.)

Koření anglické viz C u r r y.

Koření jemné je směs, jaká se přidává do různých nádivek, kašovin masitých, paštik a pod. Obyčejný poměr jest: po 15 g květu, bobkového listu, tymiánu, čerstvě sušené bazalky a bílého pepře, po 30 g muškátu a hřebíčku a 8 g cayennského pepře. Vše jemně se utluče, promíchá a jemným sítem proseje, pak v těsně uzavřené plechové krabici nebo sklenici uschová.

Koření míchané jest směs, které se používá do obyčejnějších masitých sekanin, prýtů a nádivek, často také k obalování slaniny, kterou se maso protýká. Béře se po 8 g květu, hřebíčku, nového koření, tymiánu, bobkového listu, bazalky a majoránu a po 15 g bílého pepře a muškátu, vše rovněž dobře utlučené a promíchané.

Koření nové (*piment*) je plod myrtovitého stromu *Pimenta officinalis* (obr. 683.), jenž roste na Antilách a v Mexiku a na Jamaice se hojně pěstuje a odtud také nejlepší přichází, kdežto z Mexika a Brasilie i plody jiných druhů se rozesílají. Čím jsou plody menší (nezralejší), tím je koření toto lepší. Také se napodobuje z hlinky a hřebíčkového oleje; takové kuličky nebývají scvrklé jako pravé koření a ve vodě



Obr. 683. Nové koření — piment (*Pimenta officinalis*).

se rozmočí. Tlučené nekupujme nikdy, mívá až 50% cizích příměsků.

Koření omáčkové je výtažek z různých druhů koření (srovn. C a t s h u p a C u r r y) nebo hustá omáčka (srovn. S o j a a K o ř e n í p o l é v k o v é). Možno si je po domácku připraviti takto: Složí se vrstevnatě na sebe různé druhy koření: 8 g pepře, po 30 g hřebíčku, muškátu, zázvoru a česneku, 60 g hořčice v zrnkách, 12 bobkových listů, 4 lžíce soli, 2 ustrouhané kořeny křenu a mezi to spařená a oloupaná jádra ze 2 kop vlašských ořechů. To vše poleje se 2 litry vařícího vinného octa, nechá vychladnouti, hrnec se pak obváže a uloží na 14 dní do chladné vzdušné komory, načež se ocet scedí a uloží v menších, zapečetěných lahvích. Na zbylé koření možno ještě jednou nalíti 2 l vařícího octa a scediti tento až po třech týdnech. Ocet takový koření velmi silně, takže 1 až 2 čajové lžičky stačí okořeniti značné množství omáčky velice pikantně.

Koření polévkové je umělý výrobek v podobě tekutých extraktů nebo krémů v nádobách, nebo pevných kostek, které se prodává pod nejrůznějšími jmény; jsou to výtažky polévkových zelenin, hub se solí a kořením, které se více méně zhušťují a také zahušťují kvasnicemi, masovými extrakty nebo i látkami méně cennými. Bývá v nich i mleté celerové semeno nebo lihová tinktura z něho. Zpravidla mají tyto extrakty (Maggiho, Ilsa, Delikát) a p. málo živin (1·2 g—2%). Tak zv. r o s t l i n n é m a s o v é e x t r a k t y vyráběny jsou hlavně z lisovaného droždí, což možno po domácku takto provésti; ½ kg droždí se rozmíchá s ½ l vody, 100 g čpavku a 50 g soli na kaši a za pilného míchání vaří tak dlouho, až páry po

čpavku nezapáchají; nechá se to pak vychladnouti, procedí plátnem, kašička na plátně zbylá se ještě vodou trochu propere. Čistá tekutina se pak na hustý extrakt svaří a ještě za tepla v kelímcích uschová. Úprava tekutého polévkového koření spočívá na stejné metodě: V půllitru vody vaříme 50 g sušených hub s 50 g čpavku a 50 g soli (může se přidati také 125 g strouhané mrkve) tak dlouho, až pára po čpavku nezapáchá; vychladlý odvar se plátnem procedí a do husta vaří. Má-li býti extrakt tmavší, přidá se mu trochu cukrové barvy. Má-li takové **k. p.** míti některou zvláštní příchuť, dodává se tato až hotovému nebo po případě se přidává až do polévky nebo omáčky, jinak snadno voní sice po takových přísadách velmi příjemně kuchyně, nikoli však jídlo. Tak na př. celerové příchuti docílí se, když oloupaný celer nastrouhá se na tenké řízky, tyto silně posolí a přidá se pak šťáva, která vznikne, do hotového extraktu teplého, s nímž se už nevaří. Podobně jest si počínati s petrželí, cibulí, pažitkou, kmínem, majoránem, tymiánem a p. Suché koření se musí ovšem navlhčiti vodou. Místo vaření se čpavkem možno postupovati takto: 2—3 celerové hlízy se dokonale ostrým kartáčem vyperou a pak neloupané rozstrouhají; stejně se připraví několik kořenů petrželových a několik mrkví a rozkrájejí na drobno tři kousky česneku nebo póru a 300—500 g hříbků nebo žampionů. Všechno vloží se do hliněného nebo bezvadně emailovaného, těsně uzavřitelného hrnce (nejlépe Papinova), zaleje vodou a nechá přes noc státi. Příštího dne rozkrájí se velká cibule na koláčky, opeče se na horké plotně s obou stran do hněda (až skoro do černa) a s druhou, čerstvou, na kousky rozkrájenou cibulí přidá se do hrnce a tento postaví se na mírný oheň. (Dobře je podložiti pod hrnec asbestovou podložku.) Takto mírně povařená zelenina vyleje se pak na spařené filtrovací plátno a beze všeho tlaku 10—12 hodin se filtruje. Zfiltrovaná šťáva se pak svaří na polovinu obsahu se 3—4 vrchovatými lžícemi soli. Vpraví se pak vařící do malých, čistých lahviček a ihned uzavře. Také zde se musí aroma přidati nakonec.

Koření šestinedělní je vlastně čaj z heřmánku, fenyklu a pod., které nemá účelu koření vlastního. V tom smyslu se lidově kořením zovou vůbec různé bylinky, jichž se k nálevům a odvarům používá, nebo které se někdy také do koupelí (mateřídouška) přidávají.

Kořenopravost viz P r a v o s t k o ř e n o v á.

Kořínek jsou plíce se srdcem, játry a slezinou. Možno játra užíti zvláště (třeba na paštiku) anebo se vše uvaří v polévce s kořením (tymiánem, pepřem, bobkovým listem, novým kořením a hřebíčkem), rozkrájí na drobno (nudličky) a pořídí se k tomu omáčka, která se udělá z polévky, kterou zaleje se světlá jíška máslová, zahustí se smetanou se žloutkem rozkloktanou a okoření citronovou korou a šťávou. Upravuje se tak **k.** jehněčí, kůzlečí, ze selátka a p. Může se však také dusiti jako ledvinky nebo se upraví sekaná pečínka s houskou a kořením, do níž však má se dáti jen polovina jater.

Kořínky vzdušné vyvinují se z t. zv. adventivních pupenů na lodyze nadzemní; visí často volně, anižby se půdy nebo jiného prostředí dotýkaly; to hlavně v parnech, kde panuje teplé a vlhké ovzduší, takže tu i ze vzduchu mohou ssáti vláhu s plynnými živinami. *Ficus*, *Philodendron*, jež pěstujeme v pokoji, mají takové **k. v.** Ale i mnohé rostliny domorodé vytvořují takové **k. v.** a jimi se zachycují v omítce zdí, jako to na př. činí b ř e č ť a n, l o u b i n e c V e i t c h ů v a p.

Kos, pěvec zvonivého hlasu, jenž chovává se v prostrané kleci, nejlépe venku na pavlači nebo v zahradě. Nesmí mu scházeti dostatek písku, vody a červů. Jinak béře za vděk také usekaným masem, larvami moučnými, kuklami



Obr. 684. Kos samec (celý černý, zobák žlutý).

mravenčími s přísadou ječné, tluče a housky s mlékem. Lépe než v zajetí chovati jest chrániti jej v zahradě a sadě, kdež za tuhé zimy vděčně přijímá zásyp. Avšak tato ochrana nesmí jíti daleko, neboť **k.** vedle obrovské



Obr. 685. Kos samice (hnědá s hnědým zobákem).

spotřeby žížal dovede způsobiti také obrovské škody na jahodách a hroznech révy, nehledíc ani k tomu, že jiné drobné ptáky ze svého okolí zapuzuje, zejména slavíků je velkým nepřítelem (Obr 684. a 685.)

Kosa trávní, kratší a užší nežli hrabičná **k.** obilní, je vhodným nástrojem tam, kde větší plochy trávníků třeba sekati.

Kosatcový olej viz Fialkový olej.

Kosatec (*Iris*), oblíbená květina s oddenkem dužnatým nebo cibulovitým, s pestře zbarveným, velkým květem, jehož šestičetné okvětí složeno z dvou kruhů, z nichž každý má lístky jiného tvaru a jiné barvy. Pěstuje se hojně na záhonech i ve skupinách. Obyčejný **k.** německý (*I. germanica*) má kořen dužnatý, rozlehlý a čítá velmi mnoho odrůd různobarevných, z nichž modrá a bílá nejčastěji se spatřují. Je také nejodolnější; vedle něho často vídáme choulostivější **k.** florentinský (*I. florentina*), jejž třeba na zimu lehce krýti. Z jeho oddenku (a z příbuzného *I. pallida*) pochází fialkový kořen (viz t.). Oba kvetou v červnu; vzácnější z této skupiny je **k.** perský (*I. Susiana*) s velkými, černě žilkovanými květy (obr. 686.), na něž upomíná jméno „dáma ve smutku"; vyžaduje rovněž krytí na zimu, nejlépe košem, zcuchanou slamou zaházeným a daří se jen v lehké a sušší živné půdě. U nás na pokrajích vod roste **k.** žlutý (*I. pseudacorus*), jejž hodí se přesaditi do stejných poměrů i v zahradě. K rychlení způsobilý je **k.** zakrslý (*I. pumila*), jenž kvete v dubnu a v květnu. Také některé cibulovité druhy, jako *I. anglica*, raně (v březnu a dubnu) kvetoucí *I. hispanica* nebo ještě raněji kvetoucí *I. reticulata* zasluhují povšimnutí; pěstují se v dobré nakypřené půdě hlinitopísčité. V květináčích možno pěstovati libovonný **k.** bělokvětý (*I. alata*) ze Sicilie. Všecky druhy množí se nejlépe dělením oddenku nebo vedlejšími cibulkami.



Obr. 686. Kosatec „dáma ve smutku" (*Iris Susiana*).

Kosin, látka ze samčích květů z *Hagenia alpinica*, velmi účinná proti hlístům, užívá-li se (1·5—2 g) s náležitým projimadlem.

Kosmatec, ledenec (*Mesembryanthemum*), bylina, jejíž listí je poseto sklovitými buňkami, takže jako ojíněně vypadá. Vděčné druhy na obruby, skalky, visuté vázy i do květníků. Druh *M. crystatllinum* je i vděčnou rostlinou špenátovitou. Semeno v květnu přímo do volné půdy na výsluní nebo v dubnu do květníků a vysazovati sazeničky pod zvonce.

Kosmatice nazývají se různé smažené květy, na př. smažený květ bezový aneb napodobené smaženky z řídkého těsta. Tak na př. řídké koblihové těsto nabíječkou nebo nálevkou leje se do rozpáleného omastku a v něm tak vzniklý kosmatý tvar se usmaží; také se k tomu účelu upravuje těsto smetanové (750 g mouky s litrem vařící smetany a 7- 8 vejci) nebo cukrové (250 g mouky se 125 g cukru, špetkou soli, bílým vínem nebo studenou smetanou a vejci), aby bylo dosti řídké.

Kosmetická laboratoř může býti zřízena jen mocí koncese, kterou uděluje zemský politický úřad na základě přípravy v lučebném oddělení vyšší průmyslové školy nebo absolvované farmaceutiky na universitě. Jen tímto vyškolením lze získati také možnost uváděti do oběhu přípravky, které jednotlivě musí býti před zavedením i s předpisem úřadu předloženy. Rozhoduje tu zdravotní referát, jenž musí o složení a přípravě zevrubně býti informován.

Kosmetika, tolik jako pěstování krásy těla v užším smyslu, t. j. pěstování krásy kůže, vlasů, vousů, očí, uší, nosu, rukou (nehtů), úst a dutiny ústní, kdežto v širší pojem spadá i pěstování krásy v postavě a držení těla (srov. Krása těla), ve způsobu odívání se (viz Oděv) a výživy. Srovn. jednotlivé části těla a spis Kosmetika od MUDr. Ot. Zuny. Vlastní **k.** těla spočívá na základě vědeckém a je částí hygieny = **k.** lékařská; jinak je **k.** pouhým toaletním uměním, které pouze zevně čistí, krášlí a barví vlasy, pleť atd. líčidly, pastami a p. bez ohledu na stav ústrojí; má sice také toto toaletní umění své místo v určitou dobu a k určitým účelům; celkem je však věcí vedlejší, kdežto **k.** lékařská je věcí hlavní, neboť pojem krásy a svěžesti kryje se často s pojmem zdraví, pojem ošklivosti s pojmem nemoci. Nejedná se jen o svěžest pleti v obličeji, nýbrž i o půvab, jenž je v obličeji zrcadlem duše a svědectvím zdraví. Praví se, že anglické ladies mají nejpodivuhodnější a nejsvěžejší pleť a přece, přicházejíce do Paříže, již za několik dní její svěžesti a pružnosti tam pozbývají, nabývají pleti mdlé, suché, obličej jejich činí dojem špatně restaurovaného obrazu. Jakmile se však vrátí do mlhavého Albionu, nabývají zase dřívější svěžesti. Suchý vzduch Paříže, časté a náhlé změny teploty, umývání obličeje příliš studenou vodou jsou prý příčinou tohoto zjevu. Přílišné užívání pozemských radostí vyvolává vrásky v obličeji a urychluje smrt, praví proslulý francouzský lékař Fournier. Nejvíce škodí špatné ošetřování pleti a zvláště používání různých špatných krémů, pudrů a pod., jichž tolik pod zvučnými jmény se uvádí do obchodu. Všechno, co ucpává póry kůže, na př. t. zv. emailování, ličidla vůbec a porušuje pravidelné dýchání její, je škodlivé; to přímo poškozuje pleť a kůži dodává mdlého rázu; jestliže škodlivé součástky takových přípravků do pružných svalů podkožních se zažírají, zničí je za čas na tolik, že obličej nabývá stařeckého vzezření. Prof. Fournier zjistil na průřezech kůže, jak se podkožní tkáň svalová účinkem takových krémů smršťuje. Nestačí ani, aby se zabýval **k**-kou kožní specialista, neboť přemnohá kapitola **k**-ky patří do oblasti jiných oborů lékařství. Moderní **k.** jde proto na kořen všech vad a nedostatků, používajíc všech zkušeností a vymožeností lékařství; tak vedle kožního lékařství je to kosmetika chirurgická (viz t.), která v poslední době se

neobyčejnou měrou uplatnila při řešení kosmetických problémů tvarových či plastických. Dále je to f y s i k á l n í m e d i c i n a, která takořka celou výzbroj dává do služeb k-y, ať je to röntgen, horské slunce, elektrotherapie atd.; neméně důležitou roli hraje v k-ice znalost v n i t ř n í medicíny, dietetiky a konečně i h y g i e n y a způsobu duševní i tělesné životosprávy. Kůže není sama pro sebe existující orgán, nýbrž jest úzká souvislost mezi pochody ve vnitřních orgánech, které mají nemalý vliv na vzhled kůže, pevnost kožního nebo podkožního vaziva a plnost neb plastičnost forem. Proto často i racionelní péče a léčba kůže jest bezvýsledná bez respektování vnitřních funkcí a pochodů organismu. (Srv. C h r u p, K ů ž e, M a s á ž k o s m e t i c k á, N o s, O k o, P l e ť, U š i, V l a s, Z u b y.)

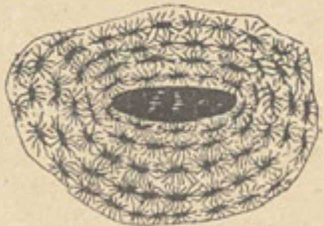
Kosmetika povoláním je výhradně lékařským; odvětvím jejím t o a l e t n í m u m ě n í m může se ovšem zabývati i nelékař nebo nelékařka jako živností svobodnou bez jakékoli výroby preparátů, má-li náležitou praksi z kosmetické laboratoře, v masáži, česání a jiných způsobech zevnějšího ošetření těla.

Kosmin, podobný desinfekční prostředek pro ústa jako odol (viz t.). Stejného účinku docílíme touto směsí: 5 g kořene ratanhiového, 1 g thymolu, 150 g lihu, k tomu 30 kapek mátové silice. Béřeme z toho 30—50 kapek na sklenici vody.

Kosmos, umělá vlna s krátkými vlákny, vyrobená z lýka a odpadků i koudele lněné, konopné a jutové. Také z vláken chmelových a kopřivových (odtud jméno *messal-laine artificielle*); barví se i nebarví. Často směšuje s vlnou ovčí a používá k výrobě laciných suken.

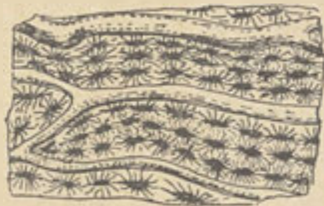
Kosodřevina viz K l e č.

Kost (obr. 687. a 688.) je tkáň buněčná tím způsobem změněná, že látka mezibuněčná nahrazena solemi vápenatými; na průřezu k-i vidíme uvnitř houbovitou hmotu, jejíž otvory ohraničené tvrdou hmotou vápnitou vyplněny jsou dření



Obr. 687. Kost v průřezu příčném s dutinkami a kanálkem Haverským.

(morkem, viz t.) a cevami a zevně ji obalující pevnou tkáň, kterou probíhají četné kanálky (Haverské), cevy a tuk obsahující. Nervů je tu málo i praví se, že k. je bezcitna, ačkoli náraz na k. velice bolí — následkem přitlačení svalů nervy bohatších a tlaku na tvrdý podklad kosti, jejíž povrch kryje velmi citlivá o k o s t i c e (viz t. a srv. B l á n y), blána cevami bohatá, které z ní do k-i vnikají a v souvislosti se dření (viz M o z e k) k výživě k-i přispívají. Okostice není vyvinuta jen na místech, kde s k-í spojena je chrustavka nebo svazy a svaly. Poranění okostice má za následek zánět a rozruší-li se okostice, následuje i zkáza k-i. (Viz K o s t i - ž e r.) Ústrojná část k-i složena je z klihovatiny, kolagenu a osseinu (viz K l i h). Čím je k. starší, tím více převládají látky neústrojné (hmota vápnitá = 90% fosforečnanu váp., zbytek chlorid a fluorid váp. a fosforečnan hořečný). Od oka rozeznáváme k-i c e l i s t v é (kompaktní)



Obr. 688. Část kosti v podélném průřezu, na němž viděti kanálky Haverské a (černé) dutinky kostní.

a h o u b o v i t é (s většími dutinami, červenou dření vyplněnými) a r o u r o v i t é (s rourovitou dutinou, vyplněnou morkem nebo u ptáků vzduchem).

Kost návní (srovn. B o u b e l a K l o u b u v y c h l í p e n í), kulatý, podlouhlý nebo plochý tvrdý výrostek, nejčastěji na kotníku nohy (velký kotník) nebo kloubu palce u nohy; je to následek vleklého zánětu okostice, jenž vznikl úrazem, častěji otlačením obuvi.

Kostel jest sice místnost veřejných, volně přístupných shromáždění, nicméně má povahu místnosti uzavřené a vyžaduje proto chování se v k-e již z tohoto důvodu zvláštního zřetele; k tomu druží se i jeho povaha jako místnosti pro shromáždiště náboženská, do níž má sice přístup i jinověrec nebo nevěrec, nesmí však tu ničeho dopustiti se, co by bylo rušením náboženství a podléhalo z té příčiny zákonu trestnímu. Než i souvěrci dopouštějí se nepřístojností, které, byť i nebyly rušením náboženství, jsou porušením slušnosti. K takovým neslušnostem patří hlučné aneb nešetrné, ostatní přítomné z pobožnosti vyrušující vstupování v nečas, hovory, jež nesouvisí s místem a obřady, ohlížení se, na odiv stavění své osoby nebo oděvu, zjevné pohrdání nechť sousedem nebo obřadem a pod. To zvláště je rušivým nezpůsobem, konají-li se obřady smuteční, pohřební atd. Kdo nechceš nebo nemůžeš v k-e chovati se slušně a tiše, raději do něho nevstupuj, a chceš-li vstoupiti, aniž by se ti jednalo o konání pobožnosti, čiň tak vždy tiše, nepozorovaně, nenápadně.

Kostelec na Moravě (stan. Zlín), klim. a léčebné místo na úpatí Bílých Karpat (273 m) s lázněmi sirnými, uhličitými, jehličnatými a p.

Kostěné předměty zežloutlé možno vybíliti jako klávesy (na klavír); kde toho nelze tak provésti, poslouží zabaliti je do vymaštěného plátna, uložiti na 2—3 hod. v teplém místě a pak vyvařiti v louhu sodném s přísadou čpavku nebo v roztoku stejných dílů potaše a vinného kamene a vyložiti na slunce.



Lupenka *(psoriasis)*.



Opar opasový *(herpes zoster)*.



Svrbivka *(prurigo)*.



Opar obličejový
(herpes facialis).



Vousová fíkovina
(sycosis parasitaria).



Šolc a Šimáček, nakl. spol. s r. o. v Praze

Kosti jsou v kuchyni často neužitým odpadkem, ač shromažďovány mají vždy cenu, kterou není třeba pohrdati (lze je odprodati do továren na strojená hnojiva); bývají to **k.** odstraněné z masa již vařeného nebo pečeného, často však i **k.** za syrova vyňaté. Spořivá hospodyně často i takových **k**-tí ještě upotřebuje; syrových lze užíti za přísadu k masu, jež určeno je na polévku, a také mnohé **k.**, zejména drobné **k.** z různých ptáků hodí se roztlučené k vyvaření polévky pro silné a tmavé omáčky. K podobným účelům se **k.** často kupují nebo jako vývažek k masu dostávají. Z pouhých **k**-tí vyvařená polévka je však příliš mastná, kalná, chuti fádní a příliš slané, takže není ani úhledná, ani chutná. V takových případech třeba zvláště soli přidávati málo; zlepšiti pak lze takovou polévku přidáním masového výtažku. Lépe ovšem jest užíti **k**-tí jen vedle masa nebo se zeleninou k vaření polévky. — Vyvařováním čerstvých tučných kostí možno získati dobrý omastek do pokrmů (nikoli k maštění). Kde je drůbež, je výhodné přidávati **k.** m l e t é do krmiva (na kus 5—10 g k rannímu krmivu, kuřatům méně a jen ob den), kteréž se hodí i k hnojení květin, stromů, zelenin. Stačí tu mlýnek menší. Dlužno jen vybrati takový, jehož pohon je snadný, jinak mletí je velmi obtížné. Možno-li mlýnek spojiti s nějakým motorem, je to vždy výhodnější (od družstva *Hospodář* v Miloticích n. Beč.). K hnojení stačí také drtiti je v krytých železných hmoždířích.

Kostí aktinomykosa viz A k t i n o m y k o s a.

Kosti hnilina (*caries*) je choroba, při níž se kosti drobí v zrnka na způsob písku; podnětem bývá zánět (viz K o s t i z á n ě t), zejména tuberkulosní (viz K o s t i ž e r) nebo syfilitický (rozsáhlejší rozpad tkáně, *caries necrotica*); nejčastěji se vyskytuje na malých kostech a drobečky kosti vystupují navenek píštělem a jsou hnisem obaleny. Vyléčí-li se zánět, zacelí se chorobná část, jinak se kosti zkroutí a deformují; tak vzniká na př. h r b.

Kostí měknutí (*osteomalacie*) je choroba, při které mizejí v kosti pevné látky nerostné. Zdá se, že souvisí choroba s nedostatkem vápna v potravě. V jisté době spotřebuje zárodek nebo mládě značné množství vápna (viz t.), takže u matky nastává **k. m.**, jak to bylo pozorováno u stelných krav a u lidí hlavně v době těhotenství a v šestinedělí. Zdá se, že tu však větší význam připadá pochodům vnitřní sekrece; pokud tyto jsou porušeny, nepomůže ani sebe lépe volená potrava se solemi vápennými. Pochody vnitřní sekrece upravují pilulky z podvěsku mozkového (*pil. pituitoriales*, třikrát denně po 2—3 pil.), nebo odstranění vaječníků. Jinak někdy prospěje podávání vápenných preparátů (k a l z a n, k a l k o s a n).

Kostí moření děje se u hotových předmětů (korálů, řezeb a p.) kostěných, obyčejně na č e r v e n o. Předem se **k.** odmastní v lázni z 1 d. kys. vinné a ½ d. kyseliny dusičné v 11 d. vody. Po několika min. přeloží se do lázně cínové z 2 d. síranu cínatého, 2 d. soli cínové a 40 d. vody na 15—20 min., načež osušené ponoří se do barevné lázně z 2 d. jemně utřené košenily, 1 d. kamence a 15 d. vody.

Kostí nekrosa čili s n ě ť k o s t n í, odumírání kostní tkáně následkem nedostatku výživy hlavně tím, že od výživného centra byla oddělena zraněním, zlomením, rozdrcením a p. Odumřelá část zůstává někdy dlouho nezměněna, jindy barví se do šeda až černa a v okolí svém působí jako cizí těleso velmi nebezpečně, které musí býti včas operativně odstraněno. Také zánět, který nekrosu způsobil, se nevyhojí, dokud se tak nestalo.

Kostí obírání při jídle ve společnosti je věc, které se vyhneme tím, že u větších kostí pečlivě pomocí vidličky a nože okrájíme, co se okrájeti dá. Ostatní ponecháme na kosti. U drůbeže má kuchařka již v kuchyni všecky klouby prolomiti nebo proříznouti, aby se to u stolu nožem nemuselo prováděti. Jsou-li jednotlivé kůstky takto odděleny, je přípustno vzíti jednotlivé mezi dva prsty levé ruky a obrati je co nejzpůsobněji. Avšak i tu můžeme si pomoci okrojením a sloupáním masa na talíři. Obrané kosti se odloží na okraj talíře nebo na zvláštní misku.

Kostí puknutí je těžký úraz, který vyžaduje pevného, odborně přiloženého obvazu, který se denně neb ob den obnovuje, a současně odborné masáže lékařem prováděné a pohyby poškozeného údu v kloubech provázené, aby se zabránilo ochabnutí svalstva a vzniku kontraktur a ankylos v sousedních kloubech. Pohyby zprvu zavádí sám lékař, později je musí konati sám nemocný a nakonec klade se jim odpor, aby se úsilí nemocného zvýšilo.

Kostí rozdrcení je těžký úraz, při kterém musí lékař rozhodnouti, lze-li rozdrcené částky pohromadě udržeti neb operativně odstraniti. Přiloží-li lékař obvaz, musí na pomoc přikročiti masáž, aby zmírnily se výlevy krevní i otok (masáž se provádí zprvu přes obvaz) a umožnilo do osmi dnů, nežli svalek (callus) počíná tuhnouti, urovnání úlomků do správné polohy.

Kostí sněť viz K o s t i n e k r o s a.

Kostí tuberkulosa viz K o s t i ž e r.

Kostí úbyť, *atrofie*, vzniká tím, že kostní tkáň se rozpouští a vstřebává; postihuje-li povrch, objevují se na něm jamky a kost je drsná, jako ohlodaná; postihuje-li vnitřek, zvětšuje se dutina morková a stěny kosti se ztenčují, anebo celá kost stává se pórovitou (*osteoporosa*). Tím pozbývají kosti pevnosti a snadno se lámou. Někdy postihuje úbyť jen některé kosti na př. v ochrnuté končetině, v části kosti, na kterou působí tlak z okolí, jindy všechny kosti, nejčastěji vlivem sešlosti věkem nebo po vysilujících chorobách.

Kostí úrazy jsou buď lehké jako **k.** z h m o ž d ě n í (viz t.) nebo těžké jako **k.** p u k n u t í, r o z d r c e n í (viz t.) nebo z l o m e n í. (Viz Z l o m e n i n y k o s t í.)

Kostí zánět postihuje buď jen okostici (viz O k o s t i c e z á n ě t) anebo vnitřek kosti, t. j. d ř e ň k o s t n í, nejčastěji v dlouhých kostech okončin, kde zánět hnisavý bývá provázen velkými bolestmi a horečkou, přechází i do tkáně kostní, na okostici se hnis provaluje i píštělí navenek, při čemž hrozí nebezpečí otravy

krevní (*pyaemie*). Včasné zakročení lékaře velice nutné, neboť místním léčením domácím se věc může zanedbati a vyžaduje pak zakročení operativního, někdy i odnětí okončiny.

Kostí zbaviti jest totéž, co vyjadřuje francouzské označení *desosser*, t. j. odstranění kostí ze syrového masa, aby jeho celek a tvar nebyl poškozen. Snadné je vyjmouti tak kost z kýty a pod., ale není úkolem zrovna lehkým **k. z.** některého ptáka, jenž se obyčejně pak nadívá. Provádí se to obyčejně tak, že ptáku již čistě oškubanému a ožehnutému usekají se nohy, křídla a hlava, načež velmi ostrým nožem proříznе se kůže po celé délce hřbetu a odstraní se vole a chřtán. Nejprve se kůže a maso stáhne s páteře, aby se tato mohla vyjmouti; pak na místech, kde s páteří souvisí lopatky a bedra, nutno maso proseknouti a maso opatrně s nohou sesunouti, jejich kosti se pak vytáhnou; také křídelní kosti se tak vyjmou, že se rámě rozsekne a kost u krku opatrně vytáhne.

Kostí zhmoždění (*contusio*), povrchní úraz nárazem, otlačením; pokud nevznikla rána otevřená, postačí chladivý obvaz (obvaz Priesnitzův, octan hlinitý, goulardská voda) a jakmile možno, přikročí se k masáži, zprvu lehké, později úsilnější, hlavně v okolí pohmožděného místa, aby se podporovalo vstřebání sražené krve; tím se i mírní bolesti a zabraňuje vzniknutí otoku.

Kostí zkřivení viz Křivice a Páteře zkřivení.

Kostí zlomení viz Zlomeniny kostí.

Kostice je pevná rohovitá hmota, která některým velrybám nahrazuje zuby a zpracována pak v podobě užších nebo širších pruhů a prutů, jež pařením změknou, slouží za pružné vložky do deštníků, šněrovaček a pod.; odpadky (řasy) pak jako žíně (kosticový vlas) slouží ke cpaní žíněnek. V novější době se **k.** silně napodobuje a nahrazuje rohovinou, celuloidem, valorinem (ze španěl. rákosu) i balenitem (kaučukem).

Kostík viz Fosfor.

Kostival (*Symphytum officinale*, obr. 689.), vytrvalá rostlina vlhkých poloh; v zahradách se pěstují dvě pěkné odrůdy var. *purpureum* a *coccineum* a z cizích velmi dekorativní *caucasicum* a *asperrimum*, z nichž poslední doporučován též jako pícnina pro vepřový dobytek, ale neosvědčil se. V lidové léčbě je doporučován proti dně s třezalkou a babíhněvem, což ovšem mnoho nepomáhá.



Obr. 689. Kostival lékařský.

Kostižer, kostijed nazýval lid odedávna chorobu, která ničí kost. V podstatě je to onemocnění tuberkulosní, bacily nákazy bývají do kosti zavlečeny krví nebo přejde tuberkulosa z jiného onemocnělého ústroje na blízkou kost přímo, na př. z plic na obratle, žebra. Onemocnění může vzniknouti často z malých nahodilých příčin, na př. úhozem, který za obyčejných poměrů způsobí bolestivou modřinu, avšak u lidí náchylných k tuberkulose vede k zduření, s počátku tvrdému, které později měkne a hnisavě na venek se provaluje. V takových případech nutno záhy volati lékaře. Podobně u dětí zvláště u skrofulosních dostavuje se bez zjevné příčiny také zánět kyčelního kloubu, jenž snadno se přehlédne, protože se považuje často za hostec, nastydnutí, *ischias* a pod. a zatím nastane **k.** hlavice kloubní, zmrzačení nebo i smrt. Proto zapotřebí již počátků onemocnění bedlivě si všímati, kdy v kyčelním kloubu objevují se bolesti třeba jen slabé a opět se zmirňující a třeba i několik měsíců nezměněně dodržující, jimž následuje zduření hlavice kloubní, která proto z pušky vystoupí, což zevně zjevno je prodloužením nohy, a i v tuto dobu ještě úsilné zakročení lékaře může způsobiti zhojení; zanedbá-li se však nemoc i v tomto stavu, stává se nezhojitelnou, noha zhubne, pohyby stávají se obtížnějšími, kyčel se znetvořuje, dostavují se i silné horečky (někdy i smrt). Onemocnění je význačné sýrovitým rozpadem kosti a tvořením uzlíků (tuberkulů); rozpad tkáně (*caries*) způsobuje snětivá hnízda menších nebo větších rozměrů (t. zv. sekvestry), kdežto v obvodu okostice za pokročilé tuberkulosy tvoří se ztluštěniny, jež jsou vyplněny dutinami s hmotou sýrovitou. Viz též Zubní kostižer.

Kostkový steh jest druh plného stehu gobelinového; z obr. 690. patrno, že tvoří se čtverečky vždy přes jistý počet nití podkladu (kanavy) stejným počtem rovnoběžných stehů (na př. přes 6 nití kanavy šesti stehy) a střídavě vždy mění se směry stehů tak, že vedle sebe povstávají čtverečky se stehy vodorovnými a kolmými.



Obr. 690. Kostkový steh.

Kostnatění svalů (*Myositis ossificans*) je důsledek ztuhnutí, ztvrdnutí svalu buď celého nebo jeho části, které překáží činnosti svalové; někdy se v takových zatvrdlinách vytvořuje kostní hmota, jako se to přihází jezdcům. Masáží, hlavně roztíráním a hnětením lze tu závadě odpomoci, aby kosťová hmota se vstřebala.

Kostní moučka, jako hnojivo v obchodě pohotová, jsou buď jen kosti prostě rozemleté nebo lučebně již rozložené. Je hnojivem v prvé řadě fosforečným.

Kostní uhlí — spodium — je výborný filtrační materiál k cezení a čištění šťáv (na př. v cukrovarech). Z opotřebeného dělá se hnojivý superfosfát spodiový.

Kostra (viz model těla V. v díle III.), jež tvoří základ našeho těla, složena je v podstatě ze tří hlavních částí: hlavní osy, kterouž je

páteř, a z dvou kruhů či pásem kostí, které ji objímají; jsou to kruh lopatkový a bederní. -- Páteř je složena z pružně spojených obratlů, a tyto tvoří několik oddílů: *a*) l e b k u (viz t.), která povstala jen rozšířením několika předních obratlů, *b*) k r k (viz t.) složený ze 7 obratlů (v. t.); *c*) 12 o b r a t l ů h r u d n í c h, k nimž pojí se postranní ostny neboli žebra, která vpředu se spojují s hrudní kostí a tvoří tak hrudník; *d*) 5 o b r a t l ů b e d e r n í c h, jež jsou oporou břišních útrob, a *e*) k o s t k ř í ž o v á, k o s t ř e c z 5 obratlů srostlý, sídlo bolesti kostřené (viz B o l e s t i v h á k u). K hrudníku klíčními kostmi zavěšen kruh lopatkový, k bederní části páteře kruh bederní. **K.** je sice vždy tohoto složení, přece však liší se u jednotníků svým vyvinutím, mohutností nebo slabostí, hmotností nebo pružností, dokonalým zkostnatěním nebo měkkostí, rovností nebo křivostí jednotlivých částí, což souvisí jednak se stářím, pohlavím a p., jednak se zdravotním stavem a celkovým vývojem tělesným. Přihlíží se proto již od mládí při výchově tělesné k řádnému vývoji **k**-ry; neukládají se jí, dokud je měkká, chrupavčitá, úkoly, s které by nebyla, takže by zkřivení podlehla, hledí se, aby dostatečnou výživou, potravou obsahující potřebné množství vápna a fosforu, pobytem na vzduchu a p. **k.** náležitě se vyvinula a ztvrdla, a konečně pečlivě se ošetřuje každá závada, která by v **k**-ře se vyskytla (vymknutí, zlomení, záněty kloubů, vybočení atd.). Obraz kostry s vykládacím modelem l i d s k é h o t ě l a (viz díl III.):

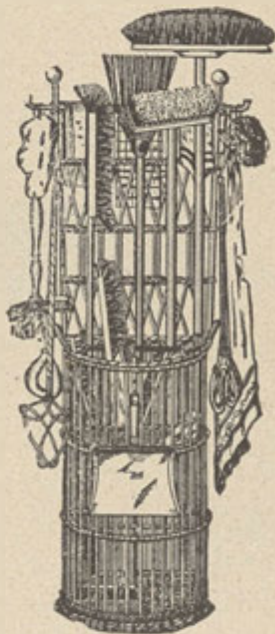
Pohled zpředu: 1.—10. L e b k a (viz t.). 11.—13. Pátý, šestý a sedmý obratel krční. 14. První obratel hrudní. 15. až 16. Hrudní kost s výběžkem. 17.—18. Klíční kost. 19. Lopatka. 20. Její výběžek. 21.—32. První až dvanácté žebro. 33. Chrustavka hrudní. 34. Dvanáctý hrudní obratel. 35. až 39. Bederní obratle. 40. Kost křížová. 41. Kost kostrčná. 42.—43. Kost kyčelní s výběžkem. 44. Kost sedací. 45. Kost stydká. 46.—47. Rámě. 48. Loket. 49. Vřetenní kost. 50. Zápěstí. 51. Ruka a 52. články prstů. 53.—56. Stehenní kost s klouby. 57. Češka kolenní. 58.—59. Kloub kosti stehenní. 60. Holenní, 61. lýtková kost. 62.—65. Kosti chodidla. 66. Články prstů nohy.

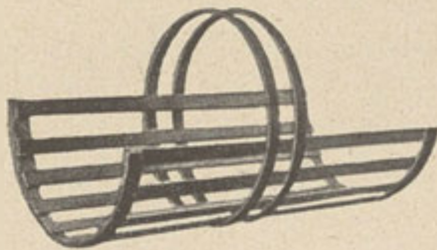
Pohled zezadu: 1.—6. L e b k a (viz t.). — 7.—13. Obratle krční. 14. První obratel hrudní. 15. Dvanáctý obratel hrudní. 16. První bederní obratel. 17. Pátý obratel bederní. 18. Žebra. 19. Klíční kost. 20. Lopatka a 21. její hřeben. 22. Lopatková dutina. 23. Ramenní kloub. 24.—25. Rámě. 26. Loket. 27. až 28. Vřetenní kost. 29.—30. Ruka. 31. Prstní články ruky. 32. Křížová kost. 33. Kostrčná kost. 34. Kyčelní kost. 35. Stydká kost. 36. Sedací kost. 37. — 41. Stehenní kost se svými klouby. 42. — 43. Kloub kosti stehenní. 44. Jamka kloubu kolenního. 45. Holeň. 46. Lýtková kost. 47. Kost patní. 48. Kosti chodidla. 49. Články prstů nohy.

Kostřava (*Festuca*), dobrá tráva pícní, jejíž druh *Festuca gigantea* hodí se i do stinných zahrad, sadů a na půdy rašelinné.

Kostym (dle franc. *costume*) v širším smyslu slova značí vůbec oděv nebo kroj, v užším smyslu oděv úřední, plesový, divadelní, v přeneseném smyslu pak také jen oděv ženský v jednotě celé tělo kryjící a hlavně pro ulici určený. Moderní **k.** je však také d v o j d í l n ý, t. j. ze šatů a kabátu.složený, jichž barva je sice rozdílná, ale vždy velmi příbuzná (na př. lesklá a mdlá čerň), nebo dokonce **k.** t r o j d í l n ý, složený ze sukně, kazaku (viz t.) a kabátu, při čemž kazak ostře kontrastuje. Viz O d ě v.

Koš je schrána lehká, otevřená nebo i víkem uzavřená, buď z nějakého pletiva (proutí, rákosu, orobince, lýka, dřeva, trávy), mřížoví (dřevěného, drátěného), papíru, po případě také jen z dřevěné nebo kovové kostry zhotovená, jejíž otvory měkkou látkou jsou vyplněny. V domácnosti používáme **k**-ů na přinášení potravin a předmětů různých, k ukládání prací (na př. ručních), k odkládání různých odpadků, jež by jinak nepořádek způsobovaly (**k.** na papír, odpadky látek při šití) atd. Některým **k**-ům dává se podle určení jejich zvláštní úprava; tak na př. **k.** k d o p r a v ě t e p l ý c h p o k r m ů se uvnitř vycpává, vypolštářuje, tak aby nádoby do otvoru přesně zapadly, a také se vycpaným víkem uzavírá; **k**-e n a p a p í r y do pracoven dostávají úhledné, dekorativní formy, nezřídka se vyšitím nebo malbou zdobí; **k.** n a č i s t i c í n á ř a d í (obr. 691.) je řídce pletený a vysoký, aby jednak nářadí s dlouhými násadami do něho mohlo býti prostě zastrčeno, ostatní pak snadno zavěšeno; takovým zřízením jest nejen o pořádek postaráno, ale i přenášení všeho potřebného z místnosti do místnosti usnadněno; **k.** na d ř í v í (obr. 692.) k zatápění může býti zcela jednoduchý a je se všech stran volný, aby se dříví snadno vkládati i vybírati mohlo. Košíčky na potraviny, na př. na pečivo pro stůl bývají z drátu čistě cínovaného, někdy i postříbřeného nebo pozlaceného a vykládají se i porculánovými nebo fayencovými talířky; na jiné předměty, jako navštívenky, ruční práce dělají se košíčky z lepenky, slámy, také se oplétají tkaninami, háčkují se a p. **K**-e na nože dělají se z pevného drátěného pletiva.


Obr. 691. Koš na čisticí nářadí.


Obr. 692. Koš na dříví.

Koš cestovní pro nemluvně viz C e s t o v á n í s d ě t m i. **K. c.** jako zavazadlo na oděv,

prádlo je potud praktický, že je lehký; viz Cestovní zavazadlo.

Koš odpadkový do pracovny mužské i ženské je otevřený, aby se odpadky do něho mohly volně odhazovati. Dává se mu tvar více méně ozdobný a také leckterý zevní dekor. Čím je tento jednodušší, tím lépe.

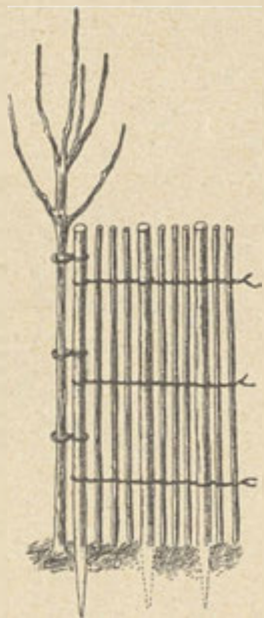
Koš prádelní vždy z bíleného proutí má býti udržován v naprosté čistotě. Vždycky při upotřebení má býti vyložen čistou prostěrkou (obr. 693.), neboť se tím jednak šetří prádlo, jednak šetří **k.** Ušetření koše má i ten důsledek, že v jeho pletivu nezahnízdí se tak snadno špína, která pak prádlo často pošpiní anebo obtížně se vyprati musí. Prostěrka umožňuje, že se prádlo z koše najednou může vyndati na př. při válcování, aby pak převálcované zas do koše mohlo se skládati. **K. p.** vzdoruje lépe všem svízelům, natře-li se uvnitř bílou fermežovou barvou nebo bílým lakem; který i zevně trpí, může se podobným, ale tmavším nátěrem opatřiti zevně.


Obr. 693. Koš prádelní s prostěrkou.

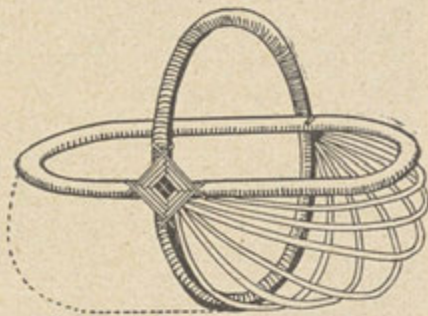
Koš sadařský, t. j. koš k česání a přenášení ovoce, jmenovitě ovoce jemnějšího, je uvnitř vypolštářovaný; pro dopravu ovoce povozem nebo drahou se vykládá slamou a pak vrchem plátnem zašije.

Koš stromový, sloužící k ochraně kmene stromového proti škůdcům, dělá se z tyček a silnějších kolíků drátem spojených (obr. 694.), někdy jen z kolů, roštím propletených, který není však tak bezpečný.

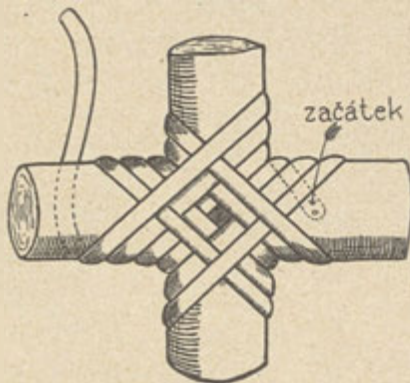
Koš trhový, který často zastupuje, pokud se nejedná o nákup větší zásoby, brašna trhová (viz t.), má za základ dva oblouky z lískových prutů, bíle oloupaných (obr. 695.), jež se v místě, kde se křižují, spojí jednak hřebíkem, jednak zapletením (obr. 696.), do něhož se zapojí i žebra, která se pak dle obr. 697. propletou. (Podrobnosti viz Šťastný Domov roč. XVI. č. 13.) **K. trhový** nemá býti nikdy upotřeben, aniž by se vyložil novinovým papírem a přes tento čistým šatem, neboť vyčištění pletiva různými potravinami znečištěného je velmi obtížné a zejména krev nedá se snadno odstraniti.


Obr. 694. Koš stromový rozvinutý.

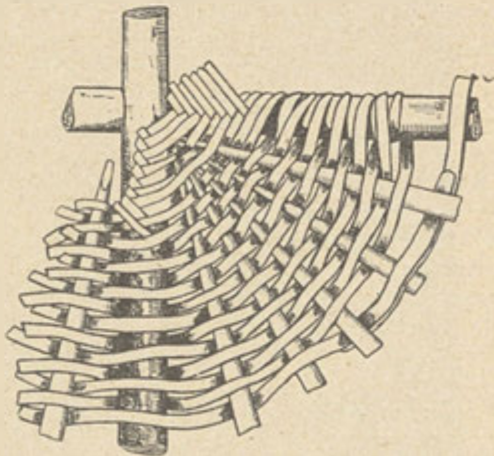
Koš výlevkový je určen k tomu, aby se v něm zachytily všecky hrubší nečistoty a neznečišťovaly a neucpávaly výlevku. Dělá se z drátěného, pozinkovaného neb galvanisovaného pletiva ve formě výlevky.


Obr. 695. Spojení obou oblouků a upevnění žeber.

Košenila (*cochenilla*) zove se barvivo červené, kteréž poskytují usušené samičky červce nopálového (obr. 698.), mšice, která žije na kaktu nopálu ve střední a jižní Americe i jinde; samičky (obr. 698. *b*) na větvích nopálu jsou zahaleny bílou vlnou, vybaveny však a usušeny tvoří stříbrolesklá zrnka, která utřením proměňují se v barvivo. Tohoto používá se zhusta k barvení pokrmů a nápojů jako barviva úplně neškodného. Připravený roztok pode



Obr. 696. Zapletení kříže obou oblouků.


Obr. 697. Zaplétání žeber.

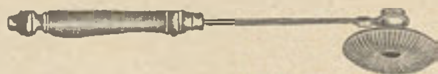
jménem tinktury košenilové lze koupiti. Doma si jej upravíme tak, že do půllitru vařící vody vmícháme 15 g k-ly utřené se stejným množstvím potaše a páleného kamence a s 30 g vinného kamene (*cremor tartari*); ve vařící vodě se to promíchá, rychle odstaví, čistým šatem procedí a po vychladnutí povaří ještě jednou s 200 g tlučeného cukru, načež vychladlý roztok v lahvích dobře uzavřených se uschovává. Kávová lžička tohoto roztoku stačí k obarvení celé mísy smetánky, rosolu a p.



Obr. 698. Červec nopálový na listu nopálu (*c*). Samička červce košenilu poskytující se svrchu (*a*) i odspodu (*b*).

Košíčků pletení viz Pletení.

Košíčky (srov. Koš) z těsta pečené neb smažené naplňují se smetánkou, salpikony, pěnou, ovocem a pod. Je k tomu zapotřebí jednak jemného a řídkého těsta, jednak košíčkového tvořítka (obr. 699.). Tvořítko takové namáčí se


Obr. 699. Košíčkové tvořítko.

do rozpáleného másla, pak se ponoří do řídkého těsta a když se těsto na jeho povrch přichytí, přeloží se opět do rozpáleného omastku a v něm podrží tak dlouho, že se těsto do zlatova usmaží a samo od košíčku odpadne. Na **k.** pečené používá se tvořítek plechových. Těsto k smažení **k**-ků upravuje se na př. ze stejných dílů bílého vína a mléka (po $1/_4$ l), do nichž rozkloktají se dvě vejce a 2 žloutky a několik lžic mouky


Obr. 700. Košíček k smažení bramborových hnízd.

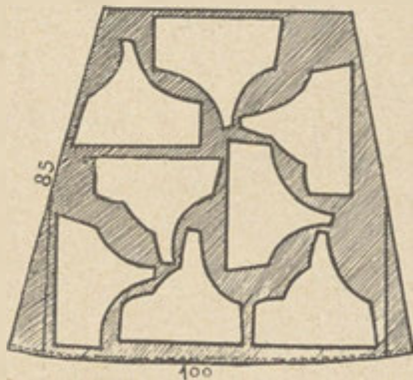
i trochu soli. Těsto k pečení **k**-ků je máslové, na př. $2\frac{1}{3}$ kg mouky, 250 g másla, 75 g cukru, 2 až 3 žloutky a trochu citronové kůry. — **K.** k smažení bramborových hnízd jsou dvojité (obr. 700.). Brambory na nudličky nakrájené nakladou se do košíčku a usmaží v něm do červena; nudle se spekou a utvoří tak hnízdečko, které se plní zeleninou, míšeninou a p.

Košíčky jako schrány na různé předměty robí se z plechu, také z plechového a drátěného pletiva postříbřeného, bronzovaného, z proutí, lýka, rafie, šňůrek, papíru, kartonu, lubin, štěpin, proutí, děti je robí i ze sítin, sirek, kůry, jader dýní, melounů a p. (viz „*Hračkářský krám přírody*").

Košikářské výrobky bronzují, pozlacují a postříbřují se tím způsobem, že natrou se nejprve rozhřátým kopálovým lakem, načež zakrátko se měkkým štětcem nanáší zlatý, bronzový nebo stříbrný prášek. Lak nesmí býti příliš suchý, neboť by prášek nepřijal, ani příliš vlhký, neboť by prášek vsákl. Tímto způsobem lze mnohý zašlý košíček nebo jiný předmět, když byl předem dobře očištěn, opět úhledným a upotřebitelným učiniti, jinak však barva pokud možno přirozená je nejvkusnější. Jsou-li takové výrobky vystaveny na výsluní jako na př. zahradní a balkonový nábytek, trpí sluncem, stejně i horkem, jsou-li uschovány v horkých místnostech. Prospívá jim častější omytí nebo pokrytí mokrými hadry.

Košikářství možno provozovati jako vedlejší domáckou práci, lépe jako živnost, ale jen jako výrobu jemnějšího a uměleckého zboží, ač i tu se těžko soutěží s velkozávody. Průkaz způsobilosti nahradí vysvědčení ze školy košikářské na Mělníce. (Viz „*Košikářství*" vydané u I. L. Kobra.) Další školy košikářské jsou v Čermé, Horách Stříbrných, Volyni, Zbraslavi, v Nov. Městě na Moravě, Val. Meziříčí, Vsetíně, vzorné školy v Žamberce, Bakově, Břez. Horách, Čekanicích, Jeseném, Nekoři, Rožnově a Nov. Městě (Mor.).

Košil správa je často velmi účelná, neboť dolní části se méně trhají nežli horní, takže lze spojením dobrých částí získati zase košili dobrou. Je na př. pět košil s roztrhanými částmi horními, jichž dolní části jsou ještě dobré. Vezme se jedna část dolní a znovu střihnou tílka pro ostatní čtyři košile, dle obr. 701.

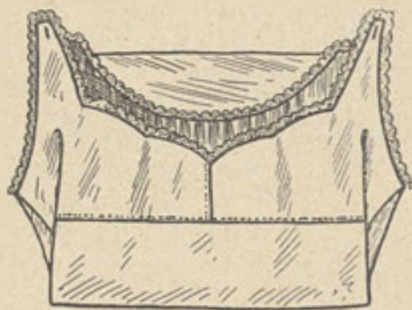


Obr. 701. Položení nových tílkových částí pro čtyři košile na starší dobrou košili.

na zbylý díl košile položí se střihy na nová tílka, jež složena jsou z předních a zadních dílů vpředu sešitých. Má-li košile míti příliš velký objem, nastaví se nové části na stranách ještě malými klíny. Tílka potom našijí se úzkým zápošvem na dolní část košile. Výzdoba horního okraje upraví se dle libosti, třeba z upotřebených již kraječek, neboť pamatuje se, že košile není zcela nová.

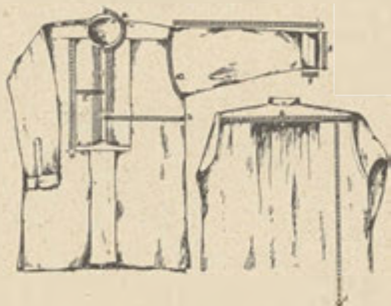
Košile, část prádla přímo na tělo přiléhající, jíž chrání se tělo před třením svrchním šatem.

Má proto býti měkká, všude dosti volná, aby netísnila nebo dokonce neškrtila pod pažím nebo u krku, naproti tomu nemá býti příliš široká a dlouhá, aby nehromadilo se množství látky v rozkroku, kde by to překáželo volné chůzi. Osoby otužilé nosí krk volný; u ženských košil bývá zpravidla hluboký výstřižek, ženy bývají, jsouce od malička k tomu navykány, na



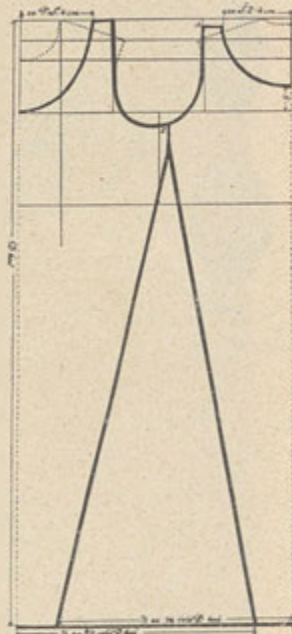
Obr. 702. Košile s vyspraveným tílkem.

tuto část těla otužilejší. Často se však volná jinak k. spíná tuhým límcem a škrobenou náprsenkou, což mívá za následek zapocení i nachlazení, při těsných límcích bolení hlavy, závrať, dušnost a nezřídka i vážné nebezpečí. Protože k. k tělu přiléhá a pot i jeho výpary do sebe vnímá, má se často převlékati a zvláště na noc vyměňovati za k-li noční, a k-li denní

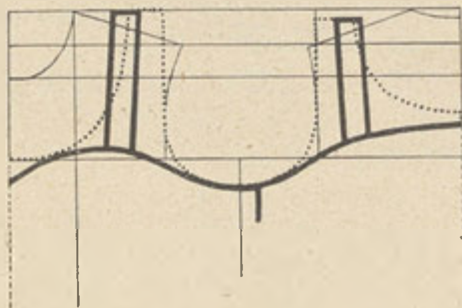


Obr. 703. Určování míry na hotové košili: 1. Délka košile vzadu pod sedlem dolů. 2. Délka sedla od rukávu k rukávu vzadu. 3. Přední šíře od dírky v náprsence ke švu pod rukávem. 4. Délka náprsenky od sedla k pásku. 5. Šířka náprsenky v nejširší části. 6. Délka pásku u krku od půle dírky vzadu ke kraji dírky vpředu. 7. Délka rukávu od sedla přes pásek. 8. Délka pásku. 9. Výše pásku. 10. Průramek, šíře rukávu nahoře.

náležitě vyvětrati, ovšem nikoliv v ložnici. Převlékáme-li k-li nemocnému, vytáhneme ji přes hlavu a teprv pak přes ramena, naopak, oblékáme-li ji, postupujeme opačně. Co do látky je nejlepší plátno lněné, které je trvanlivé a tělu příjemné zvláště v létě, kdežto bavlněné je příjemnější v zimě; vlněné a polovlněné jsou příliš teplé a jen pro choulostivější lidi způsobilé. (Srov. Jaegrovo prádlo.) Zvláště lehké jsou košile batistové a hedvábné. Rozeznáváme dle určení k. ženské a mužské a košilky dětské (viz t.). K. ženská nesahá až ke krku, je bez rukávů, majíc jen ramínka a splývá obyčejně hluboko dolů a také se rozšiřuje, čemuž vsazením klínků se napomáhá; dvouklínová, t. j. k. s klínky po obou stranách, je úhlednější i také užitečnější, jsouc švy po stranách lépe chráněna. Druhdy se provozoval ve výzdobě značný přepych a ještě dnes neobejde se k. tato vždy bez bohatěji vyzdobeného sedla nebo alespoň horní obruby. Vzor střihu dvouklínové k. znázorňuje v podstatě obr. 704. Základem střihu je délka, řídící se výškou osoby. Při délce do 110 cm počítáme na šířku $^4/_5$ délky (tedy 88 cm), při délce přes 110 cm (na př. 120 cm) počítáme na šířku $^3/_4$ délky (tedy 90 cm); ze šířky odměříme $^1/_5$ pro klínky, z délky $^1/_5$ pro průramek. Šířku pro klínky odstřihneme a o průměr průramku délku jejich zkrátíme. Střih k. jednoklínkové liší se nepatrně od tohoto vzoru a k. celá liší se od dvouklínkové jen tím, že je o dva švy méně. Nejméně úhledná je k. polouklínková, ač ovšem dá méně práce; výhodu tuto vyváží nevkusný její dojem, jinak možno ji tehdy jen doporučiti, jedná-li se o rychlou po-



Obr. 704. Střih na denní ženskou košili staršího typu, jak ji nosí starší dámy. Srovn. R. Čermákové a B. Špringerové „Střihy prádla".



Obr. 705. Jak ze základního staršího střihu se upravuje moderní střih košile s pásky.

třebu. K. krátká, jakáž nosí se k dlouhým anglickým punčochám, neliší se střihem od těchto, nýbrž jen délkou. Ženské k. ozdobné jsou buď švýcarské (bez sedla) nebo se sedly. Švýcarské mají střih jednoduchý a zdobí se jen vpředu náprsenkou, při čemž nezřídka

i vpředu se zapínají. K výzdobě ženské **k.** používá se krajek i vyšití, tohoto také ve svérázném čsl. ornamentu. — **K.** mužská je přiléhavější, také větší její část bývá odkryta





Obr. 706. Košile ženská denní: *a* s uzávěrem vpředu s krátkými rukávky; *b* s uzávěrkou vpředu a s pásky přes ramena, *c* bez uzávěrky vpředu a s jednoduchými pásky přes ramena.

a zevnímu pozorování přístupna; její rukávy kryjí celé rámě a předloktí, i nutno proto vzíti na ni podrobnější míru: délky rukávů a objemu zápěstí, objemu krku, délky meziramenní, náramku od krku přes rameno, poloviny prsou až pod paždí a délky podolku. Dle druhu pak řídí se střih; jsouť buď se sedly a klínovými neboli francouzskými rukávy aneb s náramky a rukávy obyčejnými. První úprava je úhlednější a modernější. Nejdelší **k.** mužské bývají 90 cm dlouhé a od této délky vychází střih. Šířka rovná se délce; délka rukávů obnáší $^2/_3$ délky **k.**, jen mají-li býti manžety delší, přistřihují se rukávy o 2—3 cm kratší. Šířka manžety činí polovinu délky rukávu a délka její rovná se třetině šířky nebo bývá i o 2 cm delší. Také se však manžeta šije zvlášť a rukáv se jen páskem obroubí. Někdy se šijí **k.** s límcem i náprsenkou, hlavně jen letní (zefírové, oxfordové, vlněné a p.), jindy se však šijí bez límce a bez náprsenky, které zvláště na pásek krční se upevňují.



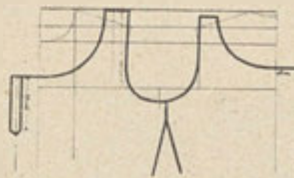


Obr. 707. Noční košile ženská: *a* s kimonovým sedlem; *b* s oblým výstřihem a kroužkovým obroubením, *c* pro starší dámy s límečkem uzavřeným, vpředu s uzávěrkou a dlouhými rukávy.

Košilka dětská šije se obyčejně jako ženská košile, nejlépe v jednotě střižená s klínky a rukávy; nemluvňatům do roka upravuje se vzadu otevřená vždy z jemného, raději již sepraného plátna, nikdy však z látky bavlněné. I tak mají **k**-ky tyto mnohou nepraktickou stránku. Zapínají-li se vzadu, tlačí knoflíčky při ležení, svazují-li se jen, zůstává otvor, který v noci se otvírá a záda se chladí. Zapínají-li se vpředu, nebývá to lepší a zvláště v zimě, kdy děti se odkopávají, jeví to citelné nedostatky. Knoflíčky se nadto v prádle často zničí. Vzory dobře kryjících košilek podává obr. 712. *a*; jich zásadou jest, aby měla **k.** plná záda, a předek aby se přes sebe jen překládal, tedy také hruď a bříško plně kryl, a vzadu pak nebo lépe ještě po straně se spojil stužkou. Na obr. 712. *b* místo stužky spatřujeme opasek, který se dopředu protáhne a zde jednoduchou sponkou spojí. Taková **k.** nejen tělo měkce a plně kryje, ale také tak snadno v noci se neshrne a zejména záda i bříško vždy dobře kryje. Pro odrůstající dítky pořizují se na léto krátké košilky (obr. 713.), pro zimu neb v studených bytech košilové kalhotky (viz Kalhotky dětské).



Obr. 708. Střih noční ženské košile s rukávem v celku.

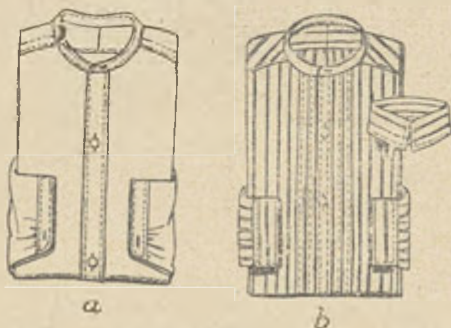


Obr. 709. Střih košile pro mladou matku. Košile se rozšiřuje pro uvolnění o 5—6 *cm* přes poprsí vpřed i vzad, upravuje se s dvěma uzávěrkami postranními. Délka uzávěrky 12 až 15 *cm*. Má-li býti díl přední ještě volnější, šijí se 2 záložky v před. náramku, aby se rozšířil o jejich šířku.

Košťál jest zkrácená zdužnatělá lodyha kapusty a zelí, která záhy dřevnatí. Nechá-li se po uříznutí hlávky státi v zemi, vyrážejí na ní v pozdním podzimu mladé lístky zeleninové. Viz též Brukev, Kapusta a Zelí.

Koště je svazek prutů (březových), větvic (janovcových, někdy i jedlových), tuhých stébel slaměných (rýžových), per (dlouhých kohoutích a p.); prvních užívá se k metení světnic

jen na venkově, ale i tu většinou již jen k čištění dvorů, chlévů, průjezdů, chodeb, půd a p.; k čištění světnic používá se košťat rýžo-



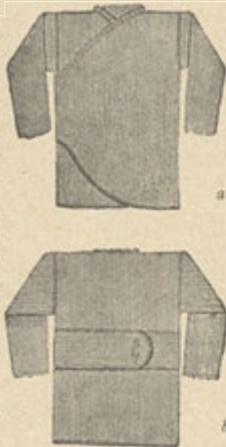
Obr. 710. Denní košile mužská: *a* Jednoduchá s hladkou náprsenkou; *b* s náprsenkou sámkovou.

vých, druhdy i v podobě smetáků (viz t.) upravených. Po upotřebení má býti **k.** vypráno ve vodě a usušeno v průvanu. Nikdy se nemá stavěti na konec, jímž se mete, nýbrž na rukojeť, ke kterémuž účelu mají býti pořízeny stojany (obr. 716.). Taktéž se nemá **k.** stavěti a ukládati blízko plotny; to platí také o smetácích, neboť horkem se u košťat vysušuje materiál tak, že se láme, kdežto u smetáků uvolňuje klih a rozsýchá dřevo, takže pak štětiny vypadávají. Ani mokré toto náčiní nemá se blízko plotny sušiti, nýbrž vždy jen v průvanu na volném vzduchu. Vůbec není pro smetáky a košťata v kuchyni vhodné místo (ani když je tu pro ně nějaká rohová skřínka); mají vždy býti uloženy v nějaké suché vedlejší místnosti. Viz M e t e n í.



Obr. 711. Noční košile mužská s kapsičkou a límcem.





Obr. 712. Košilka dětská: *a* se stužkou *b* s páskem.

Kotáž, správněji k o t e d ž dle angl. *cottage*, soustava domků, které u nás staví obyčejně jeden podnikatel (družstvo, obec, stát a p.) v jedné skupině, která se zove k o t á ž o v o u č t v r t í



Obr. 713. Střih moderní košilky dětské s páskem.

(obr. 717.). Způsob kotážové stavby, t. j. stavby rozptýlených domků, domů a pavilonů zavádí se také pro nemocnice, blázince a p. Architektonické řešení takové skupiny má pro celek velkou důležitost nejen s hlediska estetického, ale i zdravotního. Srovn. A r c h i t e k t u r a. Vzor pravidelné kotáže ukazuje obr. 717., nepravidelné, architektonicky a krajině malebnější příl. V. (viz M ě s t o z a h r a d n í).



Obr. 714. Noční košile dívčí se sedlem.

Kotec, přehrada pro drobná domácí zvířata (viz K r á l i k á r n a).

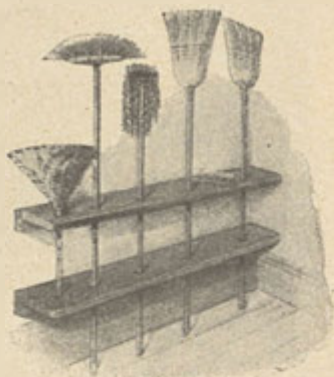
Kotel, nádoba k vaření tekutin, zahušťování šťav, vyvinování páry. V domácnosti používáme kotlů k vyvařování prádla, k ohřívání vody v koupelně, k vaření v kuchyni,



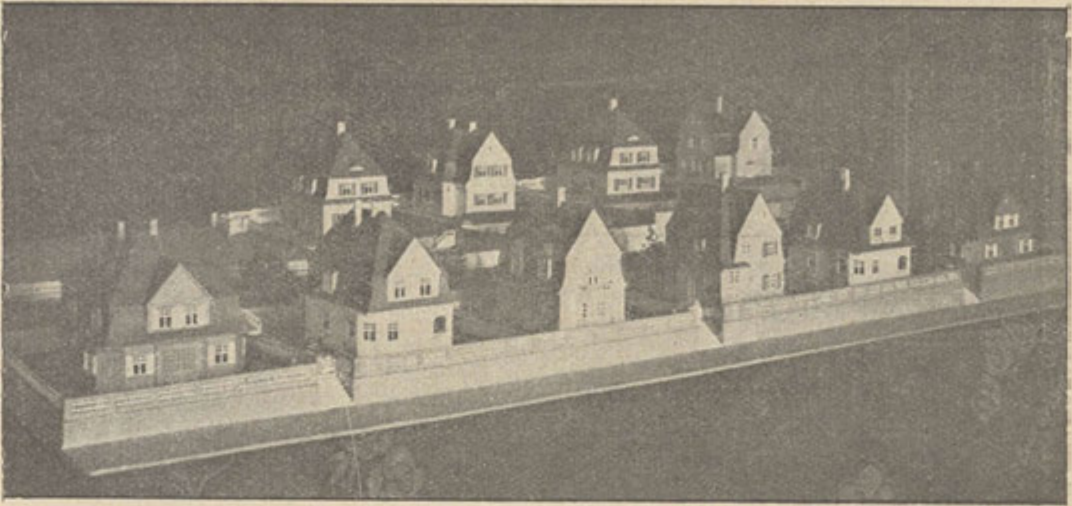
Obr. 715. Denní košilky dětské pro hošíka i dívku.

k paření píce pro domácí zvířata a parní kotel při topení ústředním (viz tyto).

Kotel koupelny je zpravidla zřízen v podobě vysokého válce, jímž prochází voda z vodovodu rourami spirálovitými, kolem nichž horké

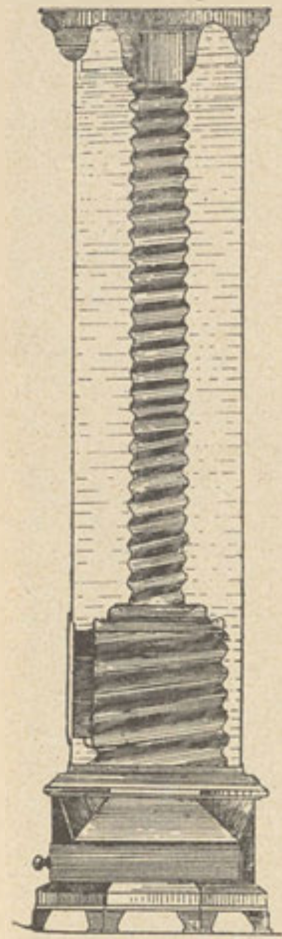


Obr. 716. Stojan na košťata a smetáky.

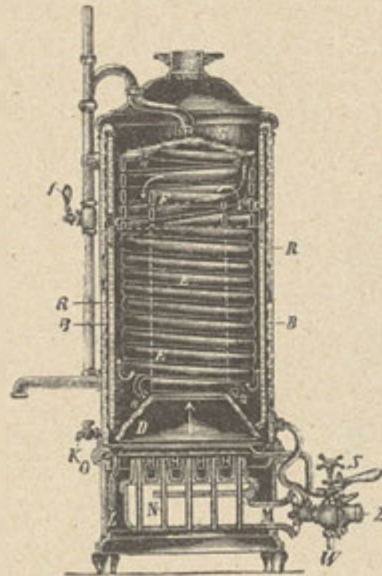


Obr. 717. Kotážová pravidelná čtvrt rodinných domků (projekt architekta K. Mečíře).

kouřové plyny táhnou a vodu rychle ohřívají. Je pak takový k. zařízen na topení uhlím nebo také jen briketami (obr. 718.) nebo na topení plynem (obr. 719.). Kotly k ohřívání vody byly v novější době v mnohém zdokonaleny. Pro obyčejné topení je znamenitý kotel podobné soustavy jako je k. firmy Br. Ehrlich & Co. v Erfurtu (obr. 720.), jednak svou bezpečností, jednak rychlostí a levností vytopení. Sedmi briketami lze v něm docíliti horké (50°C) vody za deset minut a pro každou další lázeň je voda ve 4 minutách pohotově pouze přidáním tří briket. Od dosavadních kotlů liší se hlavně zařízením výtopné roury, kterouž se právě nejvyššího topného efektu dociluje. Jak z vyobrazení patrno, je to roura vlnitá, šroubovitě vinutá, takže dociluje se desetkrát delší cesty pro žár, nežli je roura sama dlouhá. Plyny topné následkem své rozpínavosti vnikají do záhybů vinuté chodby, kdež proti atmosférickému protitlaku jsou chráněny a zapalujíce se tam, celou plochu roury rychle ohřívají. Ani špatný tah v komíně nemá na tuto rychlost vyhřátí roury vlivu. Není tu také nebezpečí, že by následkem nastalé vzduchoprázdnoty nebo následkem zmrznutí vody v kotlu nastalo splasknutí nebo prasknutí roury, také roztavení horního nástavce, u obyčejných kotlů často se přiházející, je vyloučeno, čímž značných nákladů na časté opravy se uspoří. Kotly pro



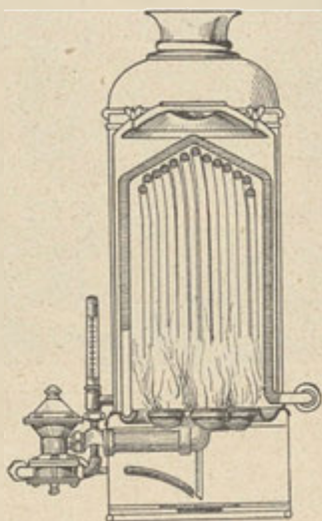
Obr. 718. Kotel pro koupelnu k vytápění briketami.

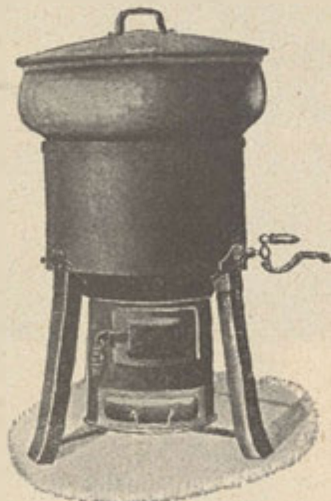


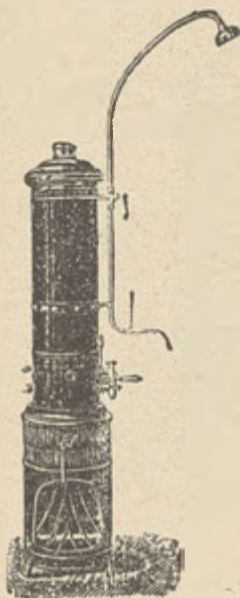
Obr. 719. Kotel pro koupelnu k vytápění plynem.

topení plynem jsou rovněž různých soustav; jednou je soustava akc. spol. Schaeffer a Walcker v Berlíně (obr. 719.). Kotel takový složen je z předhřívače (*B*) o stěnách dvojitých, dvou hadic rourových (*E*, *F*) s oválním průřezem plynového kahance (*H*) a bezpečnostní baterie vodovodní (*S*), která u *W* k vodovodu se připevňuje. Není-li vodovodu, nýbrž jen vodní

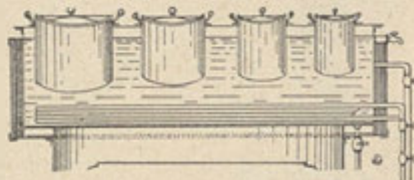
nádržka, je potřebí, aby tato byla aspoň o 10 m výše postavena. Voda vystupuje vzhůru předhřivačem a zvláštními rourami (*R*) svádí se dolů do dvojstěnné nálevky (*D*), k níž u *a* připojeny jsou hadice (*E* a *F*), které končí ve společném dvojstěnném víku (*G*), odkudž se voda rourami odvádí buď do vany nebo sprchy dle toho, jak kohout (*J*) se otočí. Plynové vedení upevňuje se u *J* na bezpečnostní baterii a hořák (*H*) má dvojitý přívod vzduchu (u *M* a *N*). Tím dociluje se dokonalého spalování a spotřeba plynu obmezuje se na nejmenší míru. Topné plyny podle vnitřních stěn nálevky (*D*) vstupují do vnitřní hadice; poněvadž tato však nedosahuje až k víku, jsou plyny nuceny vraceti se směrem, šipkami naznačeným, tedy mezi oběma hadicemi dolů a opět mezi zevními závity hadic vzhůru, kdež čepcem kotlu unikají do komína. Voda opocením stěn se srážející sbírá se v rýze (*O*) a rourkou (*L*) se odvádí. Má-li se kotel vyprázdniti, děje se to kohoutem (*K*). Ze zařízení toho patrno, že využitkování topných plynů svou mnohonásobností zaručuje neobyčejnou výkonnost, takže voda hned po zapálení plynu v 1 minutě vytéká ohřátá na 32—42° C. Kde jedná se o velké množství vody, trvá ohřívání déle následkem toho, že voda také déle rourami protéká; na př. 160 l vody ohřeje se za 15 min., při čemž se spotřebuje 1 m³ plynu. Takové kotly zařizují se k postavení na podlahu nebo k zavěšení na stěnu a jsou zhotoveny z mosazi a mědi; také jsou naprosto bezpečné, neboť bezpečnostní baterie je tak zařízena, že plynový kohout nemůže se otevříti dříve nežli vodní a naopak tento nemůže se zavříti dříve nežli plynový. Vnitřek kotlu snadno lze vyjmouti. Splasknutí nebo roztavení, prasknutí a j. je vyloučeno, svrchní plášť se vůbec nerozpálí a teplotu vody lze pohodlně regulovati. Jiné soustavy mají vodní roury kolmo vedené (obr. 720.); druhdy bývá takový **k.** spojen přímo se sprchou. U našich obyčejných kotlů třeba pečlivě dbáti, aby před zatopením byly vodou naplněny, také aby vzduch měl do nich volný přístup rourou k tomu účelu zřízenou. — Pro ty, kdož nemají koupelny, je po ruce úsporný **k.** J u n k e r ů v (obr. 722.), přenosný, jenž může býti zařízen na topení uhlím nebo plynem. Tento **k.** zastane i **k.** prádelní, také pařák na krmivo pro drobná zvířata a p. Zaujímá málo místa (60 × 60 cm) a jeho topeniště je tak zařízeno, že doba topení se zkracuje na polovinu a spotřeba topiva na $^2/_3$; topiva se využitkuje 80%, kdežto při plynových vařičích jen 50%, v topeništích ploten 40%.


Obr. 720. Kotel k vytápění plynem s rourami svisle vedenými.


Obr. 722. Úsporný přenosný kotel Junkerův.


Obr. 721. Plynový kotel pro koupelny spojený se sprchou a ventilem pro vodu teplou i studenou.

Kotel kuchyňský je zařízení na vaření ve vodní lázni nebo vaření parou. První (*bain-marie*) je podlouhlý kotel naplněný vodou, která se zahřívá buď plotnou (obr. 723.) nebo plynem a do níž jsou zavěšeny nádoby s pokrmy; je spojen s vodovodem a výlevkou, takže může býti voda dle potřeby odváděna a ochlazována. Do jisté míry je podobným kotlem také k a m n o v e c (viz t.). Druhý tvar takového kotlu představuje válcovitá nádoba, v níž v několika patrech se připravují pokrmy; zatápí se dole plynem, vzduchoplynem nebo lihem, petrolejem pod nádobou s vodou a vyvinující se páry zahřívají všechna patra, jež mohou býti libovolně otvírána (obr. 724.). Konečně používá se v kuchyni m o s a z n ý c h


Obr. 723. Kuchyňský kotel na vaření ve vodní lázni.

kotlů podoby hlubokých mis k zavařování ovoce, povidel a p.

Kotel měděný čistí se dobře hrachovou nebo čočkovou vodou, také popelem, jenž s octem byl na kašičku rozmíchán.

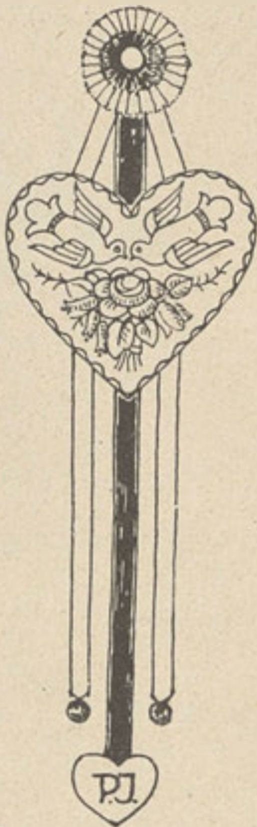
Kotel prádelní viz *Prádla vyvařování.*

Kotel teče; nelze-li hned správu pořídíti, pomůže nakrátko z nouze, když se místo kolem dírky dobře očistí a přitlačí na to místo plátěný hadřík, namazaný hustými povidly. Může se ihned nalíti do kotlu voda, která svým tlakem hadřík ještě více přitlačí, a může se ihned vyvářeti.

Obr. 724. Hygienický a úsporný kotel pro malou domácnost.

Kotel topení ústředního viz *Topení ústřední.*

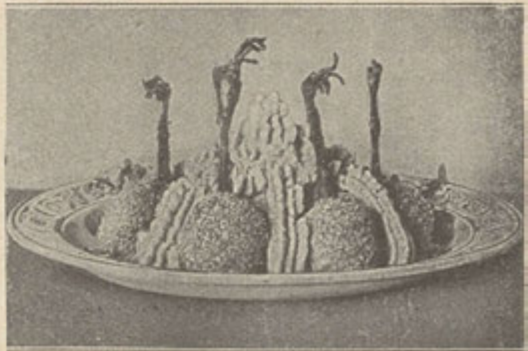
Kotilon: 1. *Suknice.* 2. Společenský, původně jednoduchý, později složitý závěrečný *tanec* plesu, který se tančívá někdy také jako závěrek před půlnocí a záleží v tom, že tančící páry libovolně dle povelů neb vedení jednoho pána, někdy i dámy, navzájem se přemisťují, svádějí a provádějí. Bývá spojen při poslední tuře s rozdělováním květin nebo odznaků a dámy i pánové mají stejné právo volby svých tanečníků. Také se při něm zpívají původní různé popěvky (národní písně). **K.** nemá protahovati se příliš do délky, jednotlivé figury nemají se často opakovati. Všichni tančící tvoří kolo, které předtanečník vede s párem proti němu stojícím vpřed a nazpět a opakuje totéž s druhých dvou stran. Pak tančí každý pár jednou do kola určený tanec, až se dostane na své místo. Páry uzavírají se vždy od strany levé k pravé. Každý pán dovádí dámu po skončeném tanci na místo, kteréž v kruhu zaujímala, kdež jí učiní poklonu a vrátí se na své místo. Oblíbené figury, jichž podrobný výklad podává K. Link (*Tanec se stanoviska theoretického a estetického*), jsou: pyramida, loubí, květiny podhalenka, píšťalka a pantoflíček, číňan, kapesní šátek, muzikanti, bludice, útok, třaskavé bonbony, tury s kyticemi, stuhami a řády, závěrečné tury jsou putující aleje nebo galopáda (kvapík párů v kruhu těsně za sebou, ke konci v párech dvojatých). (Srovn. *Čtverylka.*)



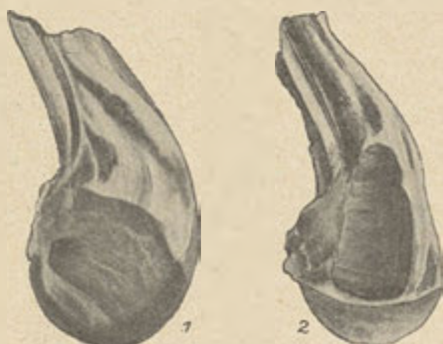
Obr. 725. Kotilony v českém svérázu dle návrhu P. Jiráskové.

Kotlářství a mědikovectví, obor přístupný jen silnějším konstitucím, nicméně velmi vděčný jednak v oboru hrubších tepaných výrobků (kuchyňských a průmyslových potřeb z mědi), jednak v oboru uměleckých ozdobných předmětů z plechu měděného. Vyučení v dílně aspoň 3 roky, pak návštěva mistrovské školy pro živnosti mechanicko-technické na státní průmyslové škole v Praze (2 roky), jejíž vysvědčení opravňuje k samostatnému provozování živnosti.

Kotlety jsou kousky masa na žebírkách obyčejně i s přilehlou kostí upravené; je lhostejno, z jakého masa, mohou býti hovězí, vepřové, skopové, telecí, jelení, jehněčí, kančí, srnčí, zaječí atd. V těchto případech upravují se tak, že maso k žebírku úhledně se přikrojí a zbaví všeho, co by mu úhlednosti a chuti ubíralo, tedy všech tvrdých součástí kůže, chrupavek, přebytečného, neúhledného tuku, maso se pak přiklepe a obyčejně v obalu smaží, ač také roští, dusí nebo jinak upravuje, na př. skopová **k**-ta se protýká slaninou a šunkou, v jemném koření obalenou; **k**-ta se opéká v roztopeném másle, dodusí s polévkou. *Vepřové* **k.** se také dříve nakládají do láku svařeného a polovychladlého ze stejných dílů vody, jemného octa a červeného vína s cibulkou, šalotkami, mrkví, petrželí, estragonem, tymiánem, bobkovým listem, jalovcem a solí; po několika dnech se osušené pekou v troubě zalévané lákem, nakonec se zasypou houskou a parmezánským sýrem. — Zhusta se však tyto pravé **k.** napodobují, t. j. upravují se jednak v celosti z masa jiných částí těla, nebo jednak z masa


Obr. 726. Holubí kotlety.

usekaného, po případě i z jiných drobných součástí. S prvním případem shledáváme se obyčejně u různých ptáků: holubů (obr. 726.), kuřat, kvíčal, koroptví i u ryb; u ptáků béře



Obr. 727. Kotleta sklepaná (1) a nesklepaná (2).

se k tomu obyčejně maso z prsíček, u ryb postranní řízky těla. S druhým případem setkáváme se tam, kde je maso příliš rozdrobené, nežli aby se ho mohlo tak užíti, tedy na př. u raků, žab anebo tehdy, kdy se maso露 seseká a s různými přídavky smísí. V takových případech se napodobí **k**-ta i tím, že se do sekaniny vloží kost (třeba ptačí stehenní) nebo aspoň

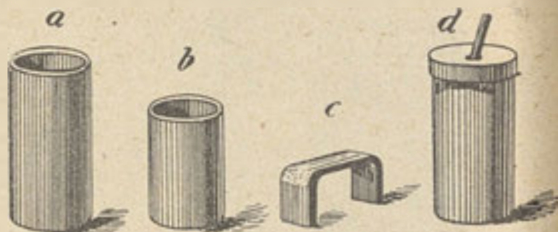


Obr. 728. Jehněčí kotlety v úpravě pro větší tabuli.

zeleninový kořen kost napodobující. Také se upravují **k.** z vařených jazyků hovězích nebo i z hub usekaných (**k.** ruské) se sardelemi, cibulkou, houskou, vejci, máslem a smetanou, také z vařených bramborů a šunky s vejci, houskou a cibulí, které se v obalu smaží. Způsob, jakým se **k.** vykládají při větší tabuli, znázorňuje obr. 728., kde **k.** jehněčí sestaveny jsou do kruhu na míse, jejíž střed tvoří váza pečená z máslového těsta, nesoucí výzdobu zeleninovou.

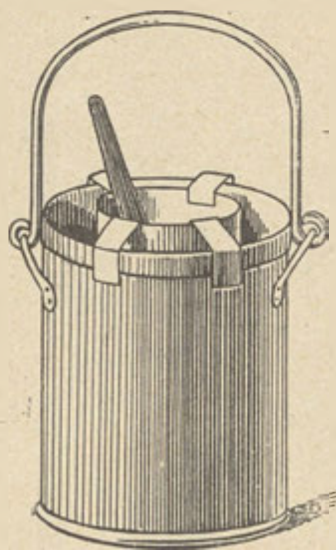
Kotlík na klih má vždy býti zařízen na vaření na vodní lázni, v které se klih nepřipálí a udržuje v stejnoměrné teplotě. Dvě plechové nádoby do sebe vložené úkol ten zcela dobře vyplní (obr. 729.). Menší nádoba může státi ve větší na podstavci, nebo může do ní plechovými pásky býti zavěšena (obr. 730.).

Kotník, vyvstalý konec kloubu, nejnápadnější u kostí nohy a na kloubech prstů. Na **k**-u palce nohy vyskytuje se často mozolnatý, někdy bolestivý nádorek, jenž může míti svůj původ v dlouhodobém nošení obuvi buď příliš volné nebo příliš těsné nebo v omrznutí



Obr. 729. Praktický kotlík na klih: *a*, *b* dvě krabice od konserv; *c* podstavec pod menší nádobu uvnitř větší; *d* uzavřený kotlík.

v zimě: může se ovšem jednati také o důsledek zánětu kloubu nebo případy dnavé, následky dlouhé práce u stroje. Je tedy zapotřebí vyšetření lékařského. Jinak je záhodno nositi lehkou, volně přiléhavou obuv, koupati nohu denně ve vlažné lázni rašelinné nebo ve vodě s přídavkem kuchyňské soli, potírati **k.** občasně jodovou tinkturou, užíti vhodné vodoléčby, jedná-li se o omrznutí, pomáhají obaly z horkého klihu, které se ponechávají co nejdéle,



Obr. 730. Kotlík na klih ze dvou nádob, z nichž menší je do větší zavěšena.

v případech dnavých je potřebí i vnitřní léčby dietou a salicylovými preparáty.

Koton viz P l a t é n k o.

Kotrč (*Sparassis*), houba tvořící kotouče zkadeřavělých, běložlutých lístků; bývá i několik kg těžká. Druh *Sparassis ramosa* u nás není právě hojný, ale náleží k našim nejchutnějším jedlým houbám; jeho bílá dužnina vyznačuje se vůní kořenitou a chutí ořechovitou,

velice na smrže upomínajíc. Požívá se svěží i sušená do polévek a omáček (obr. 731.).

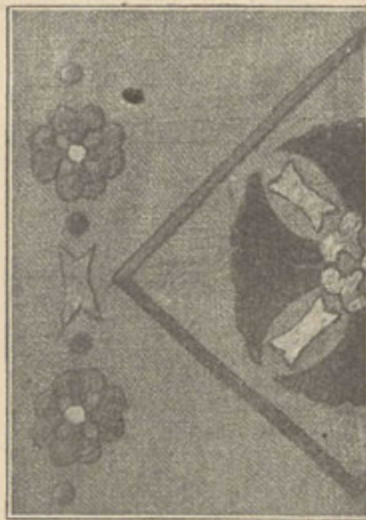
Kotrčák, k o t r l á k viz P u r c l i k.



Obr. 731. Kotrč.

Koudel, odpadek vybývající při vochlování lnu, je z hrubých a nečistých vláken, kteráž jednou ještě vochlována poskytují delší dobrá vlákna (náčesky) a c u c k y, z kterých se ještě hrubá příze může upraviti. V domácnosti **k.** leckdy je dobrou ucpávkou nebo těsnidlem do skulin, jimiž uniká voda, zvláště napojí-li se lojem, olejem a p.

Koudelová látka je z nejlevnějších a nejvděčnějších dekoračních látek nové doby jsouc snadno přístupna materiálem i výzdobou každému. Možno na ní vyšívati libovolnými stehy vyplňovacími, stehy stonkovými, provésti práce prolamované (hardangové), vycupováním pořiditi na okrajích třásně atd. a pořiditi tak převěsy, podložky, předložky, zákryty stěn (lambrekény), povlaky a pokrývky na pohovky (obr. 732.).



Obr. 732. Vzor koudelové dekorace na podušku (levá pol.).

Koukol (*Agrostemma*), úhledný plevel našich obilných polí, jehož semena černá, na povrchu zrnitě drsná nutno ze zrní pečlivě odstraňovati, neboť jsou zdraví lidskému v mouce rozemleta na újmu a stejně škodí i v krmivu domácím zvířatům. V zahradě pěstují se některé úhledné druhy *A. coeli rosa* (obr. 733.), zvláště vytrvalý *A. coronaria* a j. Jednoleté sejí se v dubnu přímo na místo, vytrvalé v květnu a červnu do hrnků nebo chladného pařeniště, odkud se na podzim vysazují.



Obr. 733. Nebeská růžička (*Agrostemma coeli rosa*).

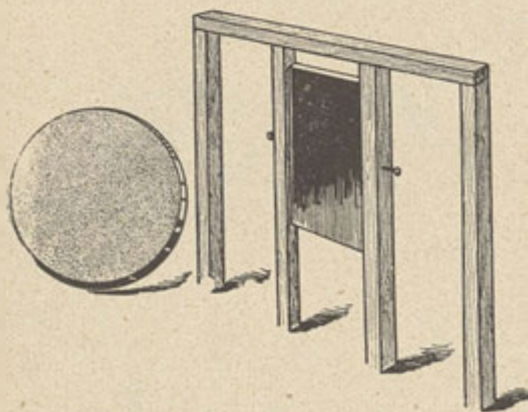
Koulaná (kulaná), národní tanec druhdy velmi oblíbený jako tanec sólový, jejž tančil s vyvolenou tanečnicí ten, kdo si hudebníkům zaplatil.

Koule, oblíbený tvar pro některé pokrmy na př. pro oříškové těsto s cukrem, sýr (viz S ý r o v é k o u l e), různé smaženky na př. tak zv. sněhové **k.** (z mléčné moučné kaše s máslem a cukrem, prošlehané se žloutky) a p.

Koulení, účelná hra pohybu, kterou se v činnost uvádějí orgány celého těla. Pravzorem jejím je kuželník (viz t.) a nejjednodušším tvarem **k.** dětí kuličkami do důlku, po ploše svahovité nebo přes nějakou překážku (obr. 734.). Děti koulejí nejraději kolem (obručí), za kterým volně běží pohánějíce je tyčkou nebo prutem. (viz Kolo). Také se však koulí plným kolem do určitého pohyblivého terče na př. do branky, v níž je zavěšeno na vodorovné ose komihající se prkénko (obr. 735.) nebo do volně na vodorovné ose zavěšených pohyblivých špalíků, nebo do koule, mezi dvěma prkénky tak umístěné, aby ji kolo snadno z polohy její vyrazilo.

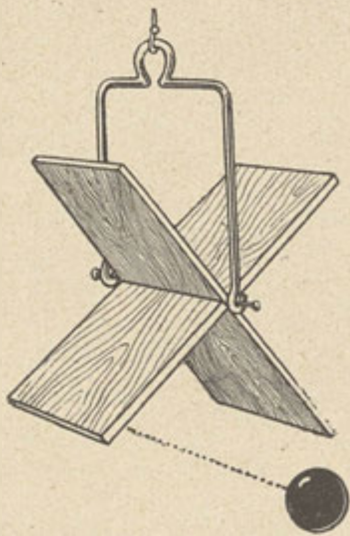
Koulenka (*Globularia cordifolia*), drobounký modře kvetoucí keřík, jehož spleť plazivých a hustých i zakořeňujících se lodyh pokrývá snadno suchá, kamenitá místa na výsluní (viz

Alpinum). Obsahuje glykosid *globularin*, jenž působí na srdce a nervy podobně jako coffein. Globularin (12 mg) a produkt jeho štěpení globularetin (17 mg) spojují se v lihovém roz-



Obr. 734. Koulení kolem do branky, v níž je zavěšeno komihavé prkénko.

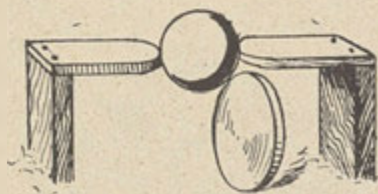
toku, který se dvakrát denně podává proti reumatismu a dně, při tyfu a uraemických záchvatech nemoci Brightovy. Francouzský preparát „*tincture prosoide*“ obsahuje 0·5 glo-



Obr. 735. Koulení kuličkami s překážkami. Překážku tvoří lehký prkénkový nebo lepenkový kříž nad podlahou volně zavěšený.

bularinu, 0·7 globularetinu ve 20 g lihu (60⁰) a podává se po 8—20 kapkách denně.

Koulování, házení koulemi na př. sněhovými v zimě, nakrátko osvěžující zábava, nebo hra (boccia) barvenými či číslovanými koulemi průměru aspoň 10 cm, spočívající v tom, že koule házejí se na půdu, kde nemohou se kutáleti nebo jen málo se odkutáleti mohou (písek, drn, měkká půda hlinitá a p.); hledí se při tom dohoditi k určitému cíli a koule již hozené po případě odrazem od cíle vzdáliti. Ten, kdo se cíli nejvíce přiblíží, je vítězem. Hraje-li na př. šest hráčů, značí koule cíli nejbližší 6 bodů, druhá za ní 5, nejvzdálenější 1; hraje se tak několikrát a hra končí, když na př. jeden z hráčů docílil 21 bodů, nebo jiného, předem ustanoveného počtu. Srovn. Croquet.



Obr. 736. Koulení na kouli, jež má býti ze své polohy vyšinuta.

Koupací oděv záleží u mužů z plovacích krátkých kalhot, obyčejně trikotových, po případě ještě z pláště z bavlněné látky smyčkové, který se obléká, jde-li se do koupele nebo z ní na větší vzdálenost (na př. v lázních mořských), ženy používají kalhot po kolena sahajících a se živůtkem bez rukávů spojených, k nimž připíná se někdy kolem boků ještě kytle. Z látek volívají se kromě pracích pláten, kretonů, klotů také satin nebo vodu špatně přijímající mohair. Po případě i ženy používají podobných plášťů jako muži. Čím více je člověk oblečen, tím méně se naplňuje účel koupele a spíš jen se hoví sportu plování (viz t.). u **k**-ho **o**-u ženského módě.

Koupací vana viz Vana.

Koupání, používání koupele nebo lázně (viz t.) buď celým tělem nebo jen jednotlivými částmi těla (koupel celková, polokoupel, koupel částečná — jen rukou, nohou) v nějakém, na tělo zvlášť účinkujícím prostředí, jako na př. ve vodě studené nebo teplé, v páře, vzduchu, ve světle slunečním, elektrickém, v rašelině, bahně, ve vodě kyselinou uhličitou nasycené a p., také používání koupele dle místa různé, na př. koupele říčné nebo mořské, k plování zařízené (plovárny), vanové a p. **K.** může míti účel buď jen očišťující (viz Mytí) anebo nehledíc k tomu všeobecně zdravotní (koupáme se, i když není třeba se mýti) anebo konečně i léčivý (viz Lázně a Vodoléčba). Ovšem i očišťující koupel má účinek zdravotní, odstraňujíc prach s potem na kůži lpějící i svrchní vrstvy odlupující se pokožky, kteréž součástky kůži ucpávají a k vydychování výparů ji nezpůsobilou činí. Kdyby možno bylo, aby každý zdravý člověk a zejména každý člověk se zdravou koží podrobil se jednou denně studené lázni (v létě říční, v zimě chladné koupeli nebo sprše) a kromě toho ještě umývání vodou a mýdlem, bylo by tím vyhověno všem požadavkům čistoty a zdraví. Předpokládati dlužno však jedině, že trvání studených nebo chladných koupelí nesmí se přeháněti. Je-li již s hlediska všeobecně zdravotního studená koupel

připustna jen na několik málo minut, platí to zvýšenou ještě měrou pro koupel horkou. Několik minut postačí úplně, aby nečistoty na povrchu kůže lpějící byly odstraněny a není účelem koupele, aby denně celá vrstva mazová s povrchu těla byla odstraněna a k tomu snad ještě rohové buňky pokožky trvale uvolňovány. Takový účinek se skutečně dostavuje, když se koupele dlouho prodlužují (jako se to děje v koupelnách říčních v létě) a není rozhodně vždy kůži příznivý a snesitelný. Pochody takové se mohou státi východištěm dlouhovleklých nemocí kožních, zvláště když se spojují ještě s opalováním kůže; platí to zvlášť také pro používání koupelí mořských, též pro vnitrozemní koupele ve vodách alkalicko-muriatických vod a lázně solné vůbec, jichž solný obsah zesiluje dráždivou sílu vody. Jestliže tedy v zájmu ošetření kůže možno chladné koupele a sprchy vedle umývání vodou a mýdlem denně připustiti, ano doporučiti, nutno přímo varovati před denními koupelemi vlažnými neb teplými, zvláště když jsou spojeny s používáním mýdla nebo vod, jež obsahují hojně rozpuštěných solí. Jak prospěšny jsou takové koupele (viz Koupele) občasně a mírně používané, tak škodlivy jsou a zcela neprospěšny, jsou-li denně opakovány, takže se jimi všechna mastnota kůže odstraňuje a kůže se vystavuje mnohým nebezpečím, z nichž není nejmenším její zchoulostivění proti vlivům a změnám atmosférickým. Dostačí úplně a ošetřování kůže je nejprospěšnější, když osoby, jež nesnesou denní krátké chladné lázně, dvakrát za týden dopřejí si plné koupele vlažné s mýdlem, ovšem při tom nezanedbávajíce denní umývání chladnou vodou a mýdlem oněch částí těla, jež nejvíce se znečišťují a rozklady potu a mazu kožního znešvařují. Účinky koupelí nesprávně užitých přinášejí vždy více škody nežli užitku. Užitek, jehož se v dermatologii vodou a mýdlem při mnohých chorobách dociluje, zpravidla bývá předstižen škodami, jež voda a mýdlo při většině chorob kožních způsobují. (Srovn. Mytí.)

Koupání kojenců (novorozeňat) budiž zprvu obmezeno na pouhé omývání těla vlažnou vodou, pokud zbytek provazce pupečného neodpadne. Jinak koupá se kojenec jen ve vodě 32—35° C teplé (v létě poněkud chladnější, 30—32°), nejlépe ráno asi hodinu po kojení (nespí-li dobře, třeba také večer před spaním). Během 2—3 měsíců se teplota vody ochlazuje až na 28° C (u slabších dětí pokračuje se pomaleji); k. děj se každodenně v prvním roce a netrvej déle nežli 4—5 minut. Přísady, jako odvar mateřídoušky, heřmánku, lipového květu, sladu, puškvorce, šalvěje, mléka a p. neškodí, u slabých dětí některé i prospívají, na př. slabým dětem koupele sladové (odvar 1—2 kg sladu ve 3 až 4 l vody půl hod. vařeného přileje se do koupele), zpruzeným, lišeji postiženým koupele otrubové (odvar 1 kg otrub v plátěném pytlíku vařených); přísada odvaru listí vlašského ořechu činí kůži otužilejší, odvary heřmánku nebo máty prospívají u dětí, jež trpívají nadýmáním, u dětí křivicí nebo krticemi trpících doporučí lékař přísadu soli mořské nebo kamenné a pod. Dítě podkládá se ve vaně koupací čistými (nikoli zašpiněnými) plenkami, aby měkce leželo; místo toho se používá také sítě



Obr. 737. Jak se vkládá dítko do koupele a jak se z ní vyjímá.

nebo prostě prostěradla dovnitř vany zavěšeného, které ke dnu nedosahuje.

Koupání nemocných provádí se vždy jen z nařízení lékařského a přesně podle jeho předpisu. Je třeba dobře dáti pozor na soustavu teploměru, také na to, aby předpis byl přesný, aby se určitě vědělo, jedná-li se na př. o 26° C nebo 26° R. Kde jedná se o těžce nemocné, kteří nemohou býti dopraveni do koupelny, nebo není-li koupelny v bytě, má býti koupel připravena přímo v pokoji, což bez ošetřovatelky řádně školené zřídka lze provésti. Je-li předepsána všeobecně jen chladná nebo teplá lázeň bez udání stupně, třeba si uvědomiti, že studenou koupelí nazýváme vodu s teplotou 16—20° C (13—16° R), chladnou s teplotou 21—25° C (17—20° R), vlažnou při teplotě 26—30° C (21—24° R), teplou při teplotě 31 až 35° C (25—28° R) a horkou s teplotou 36 až 40° C (29 až 32° R). Vzhledem k tomu, že účinky těchto teplot jsou velmi rozdílné, je zapotřebí přesně jejich odlišení dbáti. Zvláště pronikavý účinek mají lázně studené a horké, proto také jejich trvání musí býti obmezeno přesně jen na tak krátkou dobu, jakou předepsal lékař. Jsou choulostiví nebo citliví nemocní, kteří se zdráhají podrobiti se předepsané studené lázni nebo nesnášejí dobře náhlou změnu teploty. Tu třeba se vyvarovati všeho nucení a přenáhlení; nemocného třeba uklidniti, přivésti nejdříve do vlažné lázně a tuto znenáhla ochlazovati až na předepsaný stupeň studené lázně. V teplých a horkých lázních dostavuje se obyčejně silný nával krve k hlavě; aby se zmírnil, přikládají se nemocnému na hlavu a čelo náčinky v studené vodě namočené nebo chladné (viz t.). Mnozí nemocní chtějí se koupati sami, nechtějí býti pozorováni a hlídáni. Nicméně nesmí se zapomínati, že nemocný nemá býti zejména v lázni zůstaven bez dohledu ani na chvíli. Přihodilo se nejednou, že nemocný

v lázni omdlel a se i utopil. U velmi slabých a nemocných osob je toto nebezpečí zvláště veliké. Je proto účelné takové nemocné před lázní trochou vína nebo polévky s vínem povzbuditi a posíliti. Po vystoupení z lázně má býti nemocný rychle osušen; zvláště slabí potřebují při tom vydatné pomoci. Nejlépe je rozprostříti na pohovce nebo náhradním loži široké prostěradlo, nemocného na ně položiti, do něho zabaliti a rychle osušiti; kůže se při tom lehce tře. Čerstvé prádlo, které nemocný dostane, budiž dobře uschlé a poněkud ohřáté. Po chladné koupeli bývá někdy nemocný postižen celkovou slabostí a skleslostí, která může náhle u sešlého nemocného vyvolati i katastrofu nepředvídanou. Proto je dobře po chladné lázni nemocného zabaliti do prostěradla již předtím na loži připraveného a prostěradlem tím pak mírně tříti povrch těla jeho tak dlouho, dokud kůže se neosuší. Pak obložíme pacienta záhřevnými lahvemi, dobře ho přikryjeme a podáme mu sklenku (50—100 g) silného vína nějakého (Malaga, Madeira, Sherry, Mavrodaphne, Bordeaux). Tím vždy předejdeme každé náhlé, třeba i neočekávané slabosti po koupeli při horečce. Velmi často se při koupání nemocných chybuje tím, že koupelna nebo místnost, kde se nemocný koupá, je málo vytopena nebo přetopena. Nejvhodnější teplota místnosti jest 21° C nebo 17° R; může býti sice, přeje-li si toho nemocný, o něco nižší, nikoli však nižší nežli 19° C nebo 15° R. Děti jsou vůči studeným lázním citlivější nežli lidé dospělí; již vlažnou lázeň pociťují jako chladnou a chladnou jako studenou. Také doba, po kterou děti se v lázni zdržují, má býti o polovinu kratší nežli u dospělých. Ostatně dobu trvání lázně předpisuje lékař. Nemocným, kteří trpí vleklými chorobami, předpisují se často koupele s různými přísadami. Tyto přísady mění nebo zesilují dráždivý účinek vody na povrch těla a není nijak prokázáno, že by tyto přísady jako léčiva do těla vnikaly a vnitřně působily.

Koupele na rozdíl od lázní (viz t.) zoveme ony, v nichž se používá vody obyčejné přírodní nebo téže vody s některými uměle upravenými přísadami. Uvedeny jsou tuto v abecedním pořadí:

Koupele aromatické viz Aromatické a Jehličnaté koupele.

Koupele bylinkové připravují se z odvarů ½—1 kg bylinek (máty, mateřídoušky, šalvěje, puškvorce, tymiánu, baldriánu, sena, řebříčku, heřmánku a p.) ve 4 l vody, odvar se svaří na 2½—3 l a zcezený odvar se pak s vodou koupele smíchá. Smíchají-li se s lázní přímo i tyto byliny, má to hlavně ten účel, že, jako při přísadě rašeliny, lázeň po delší dobu stejnou teplotu (26—30° C) udržuje, na př. při reumatismu. Používá se těchto koupelí jako uklidňujících při chorobách nervových, stavech slabosti; působí také příjemně na zánětlivá místa kůže povzbuzujícím účinkem na výměnu látek. Dráždivý účinek vyvolávají éterické oleje, zejména na vlásečnice a jemné nervy. Heřmánek a puškvorec působí hlavně při bolestech křečových, ač i tu hraje důležitou úlohu teplota koupele (kolem 40° C).

Koupele dílčí jsou **k.** sedací (viz t.) a **k.** jednotlivých částí těla. Viz Hlavy, Loktů, Nohou, Nosu, Očí, Rukou, Trupu a Záhlaví koupel. Srovn. též Polévání.

Koupele elektrické viz Elektrické lázně.

Koupele horké (*hyperthermické*, 35—40° C i více) ve formě, v jaké je zavedlo vysoce vyvinuté lázeňství japonské a proti nimž panuje u nás neoprávněný předsudek, jenž jim připisuje vinu zchoulostivění a podnět k nastuzení, mají neobyčejně blahodárný a osvěžující účinek na kůži a tělo, při čemž je lhostejno, koupá-li se člověk v horké vodě v létě neb v zimě bez ochlazení sprchou nebo polevem. Výtečná pleť, s níž se potkáváme nejen u žen, nýbrž i u mužů v Japonsku, děkuje za svůj původ v neposlední řadě těmto horkým koupelím. Ovšem ani zde nesmí býti přeháněno. Horká lázeň má právě tak jako studená trvati jen několik vteřin nebo minut. Ani Japonci nevyhnuli se tomuto přehánění, jak dokazují přirozené thermy v Kusacu, jejichž léčivá moc je nedostižná. Tam vyskytuje se dosti lidí, kteří ve vodě 54° C horké pětkrát za den se koupají. Tato teplota vody je tak vysoká, že lidé jen s největším napětím vůle na povel do vody jdou a lázeň pak nejdéle 3 minuty snesou, při čemž ještě vůdce, jenž s nimi se koupá, je povzbuzovati musí, aby ještě jen chvilku vytrvali. Pak vylezou z vody červení jako raci. Následek takového častého napařování je zpravidla dle Bältze těžký zánět kůže, jenž celé tělo zachvacuje, lidem i v chůzi překáží a značnou sešlost těla způsobuje, zato však mnohé jiné choroby se úplně vyléčí. V mírnějším stupni (35—40° C) užívá se koupelí těchto ovšem ne denně při zánětu ledvin a obtížích čmýry, při reumatismu svalovém i kloubním, houseru, ústřelu, při katarech průduškových a katarálních zánětech plic s chladným poléváním týla. Vyloučeny jsou případy nemocných, náchylných k mrtvici, stižených vadou srdeční nebo zkornatěním cev. Podobným způsobem používá lid přirozených teplic bez lékařského dozoru i jinde (v Heluanu v Alžíru), také u nás na Slovensku. Do Bojnických kúpelen chodí se lid koupat jako jinde do řeky. Srovn. Irsko-římské lázně, Lázně a Parní lázně.

Koupele hořčičné jsou vypočteny na podráždění a překrvení kůže (odvádění krve od vnitřních ústrojů k povrchu). Na koupel hořčičnou zaváže se ½ kg hořčičné mouky do plátěného pytlíku, který se do vody pro koupel určené ponoří a pak tak dlouho vymačkává, až z něho vytéká žlutá tekutina. Koupel má trvati jen 5—10 min.

Koupele chladné viz Koupele studené.

Koupele isothermické viz Koupele vanové.

Koupele jehličnaté viz Jehličnaté lázně.

Koupele každodenní doporučují se otylým za účelem zhubnutí; účinek se dostaví však



Lupus (žravý lišej v obličeji).



Lupus pradlen.



Mol vlasový (viz *Favus* v díle I.).



Šupinatost kůže *(ichthyosis)*



Nežity *(furunkulosa)*.

Sole a Šimáček, nakl. spol. s r. o. v Praze

jen, je-li šetřeno náležité diety (viz t. Otylost) a následuje-li po každé koupeli vydatná procházka nebo práce fysická. Začíti možno koupelí vlažnou a snižovati teplotu na 16 až 18° R; v létě koupele říční (viz t.), při nichž může v teplém ovzduší klesnouti teplota vody až na 16° C.

Koupele mýdlové předepsané při některých chorobách kožních dělají se buď z předepsaného léčivého nebo z domácího, také z mazlavého mýdla, jehož se béře 4—8 lžic a rozvaří ve 100 l vody na plnou lázeň pro dospělého.

Koupele norné provádějí se v lázních a ústavech vodoléčebných. Po předehřátí parní, horkovzdušnou lázní nebo celkovým ovinem, horkou sprchou švédskou ponoří se nemocný buď do basénu nebo do vany s vodou, zprvu vlažnou, která se však přítokem studené vody ochlazuje na 8—15° C. Nutno při této koupeli aspoň tělo odrhovati, nedovoluje-li místo, aby se zavedly jiné čilé pohyby. Reakce pro výměnu látek je velmi mocná a proto se doporučuje tento postup při otylosti vyššího stupně, krticích, syfilis a p. Sem spadají též Koupele říční (viz t.).

Koupele otrubové jsou určeny k tomu, aby kůži udržovaly měkkou a jemnou. Pořizují se z teplé vody, do které přimísí se 2 l vroucí vody, v níž byl spařen 1 kg otrub, ½ kg ječné mouky a rozpuštěno (před spařením) 50 g boraxu.

Koupele písečné viz Lázně písečné.

Koupele plné viz Koupele vanové.

Koupele poloviční (polokoupele, pololázně) jsou určeny hlavně pro nemocné stižené habituelní zácpou, lenivostí střev, překrvením břišních útrob, nepříznivým rozdělením krve a chorobami nervovými, vyloučeno je však pokročilé zkornatění cev s náchylností k mrtvici, hrozící krvácení ze žaludku, střev nebo plic a těžké poruchy srdeční, neboť tyto koupele mají za účel silné mechanické podráždění. Provádějí se tyto koupele tak, že nemocný sedí ve vaně, kde je jen málo vody, i podstoupí polévání zad i prsou, zatím se sám drhne všude, kam dosáhne; po polévání, trvajícím 2—3 min., přistoupí i ošetřovatel k drhnutí (viz t.), pak k opětnému polévání vodou z vany nebo vodou chladnější, kterou i s větší výšky na záda vychrstne. Má-li se docíliti většího podráždění, používá se k drhnutí kartáčů, lufy, žínky a p.

Koupele potivé jsou zvláště ve formě t. zv. ruských nebo irsko-římských lázní (viz t.) zdravé kůži velmi prospěšné, používá-li se jich s mírou a nereaguje-li tělo jinak proti nim. Třeba uvážiti, že v takové lázni všecky póry potní a žlázy mazové povzbudí se ke zvýšené činnosti a tím také důkladně se vyčistí. Jistě však stačí, když takové radikální vyčištění kůže provede se jednou za několik týdnů.

Koupele říční, používané hlavně k účelům hygienickým, normálně počínají v době, kdy teplota vody dosahuje aspoň 18° C a vzduch není chladnější. Je ovšem mnoho lidí, kteří si na tom zakládají, že počínají s teplotou nižší (12—14° C) a nekončí pak ani při této teplotě, nýbrž koupají se i v zimě. Dle pozorování kodaňského lékaře dra Fabera trpí většina milovníků takových studených koupelí poruchami ledvin, které vznikají z velkého prochlazení. Tomuto prochlazení lze snadněji ještě podlehnouti při koupání v rybnících a jezerech, kde voda neproudí a stejnoměrně se neohřívá. V hlubších vrstvách bývá i tak studená, že koupajícího strhne křeč nohou do hlubiny. Nervy se tím předražďují, dostavuje se i reumatismus a tělo zdánlivě otužilé snadno podléhá chorobným návykům. Z toho důvodu nemá se koupel několikrát denně opakovat. Nemá koupel trvati déle nežli 10 minut. I za parného dne je delší pobyt v koupeli neužitečný. Za 10 min. je účelu lázně: ochlazení a otužení úplně dosaženo. Zvláště lidé slabí, chudokrevní, tuberkulosou stižení, nervosní a nervovými chorobami trpící, těžkou srdeční vadou a zkornatěním cev postižení, rozumí se i lidé, kteří již trpí zánětem ledvin nebo měchýře, mají se koupelím říčním vyhýbati. Je i nebezpečno vstoupiti do **k. ř.**, je-li člověk rozpařen pochodem, zpocen nebo brzy po jídle, po vydatném napití. Nejlepší čas ke koupání je ráno po snídani nebo hodinu před obědem. Po obědě nebo večeři ne dříve nežli za 2 hod. Odpoledne nejlépe pozdě, až krátce před večeří. Při koupání není radno jísti a píti. Ochlazování vodou před koupelí částečným postřikováním, omýváním a pod. je dle mínění moderních lékařů jen při velmi silném přehřátí těla a prudkém oběhu krve žádoucí, jinak se od toho zrazuje. Vyčkati jest, až srdce je klidné, a jíti pak s teplým tělem ihned pod vodu, ovšem za účelného pohybu okončinami. Koho v koupeli mrazí, nechť ji rychle opustí a vydatným třením a pohybem se hledí rychle zahřáti. Vstup do vody chladné bez náležitého přechodu mívá za následek objevení se bílkoviny v moči.

Koupele sladové, někdy doporučované (2 kg sladu odvaří se v 6 l vody, odvar se zahustí a pak do koupele přidá), nemají léčebného účinku, jaký se jim připisuje, nicméně mírní dráždivost kůže podobně jako otrubové.

Koupele sedací jsou koupele dílčí (viz t.), které vyžadují zvláštní sedací vany nebo jiné podobné nádoby (škopku), která se do poloviny naplňuje, aby voda při dosednutí nepřetékala. Poněvadž zde se béře menší množství vody, padá velice na váhu teplota vany, která jsouc chladná může teplotu vody velice rychle snížiti. Proto se vana také dříve vařící vodou ohřeje. I tak je zvláštní pozornosti zapotřebí, aby se předepsané teploty docílilo a tato také po předepsanou dobu udržela. Nemocný musí při lázni sedací nohy míti teple podložené ohřívacími lahvemi, záda chráněná ručníkem přes opěradlo přehozeným, také svrchu musí býti přikryt prostěradlem nebo houní a místnost má zvláště pečlivě býti vytopena. Hlava nemocného se pokryje chladičem (viz t.), aby se zabránilo návalu krve k hlavě, hlava a prsa se před koupelí omyjí studenou vodou. Koupele tyto mohou býti horké i studené (viz tyto). Teplé nebo horké

(33—37° C) utišují bolesti břišní (při jaterních a ledvinových kolikách), odvádějíce odtud krev k povrchu, tím také působí dobře při zánětech prostaty a obtížném močení a chválí se jejich účinek při astmatu (viz Lázně parní), neuralgiích v dolní části těla; studené působí naopak při krátkém trvání (4 až 8 min.) proti překrvení ústrojí vnitřních (hrudníku, také mozku) a účinkují příznivě na pohyb střev i žaludku, což je prospěšné při ochablosti střev, dělohy, oslabené potenci pohlavní. Nejlépe je těchto užíti ráno, když se vstane z teplého lůžka. Delší koupel (10 až 30 min.) způsobuje vydatný odliv krve z břicha, velmi příznivě účinkující při dráždivosti pohlavní, překrvení jater, městkách v konečníku, vleklých průjmech.

Koupele sirné (srov. Lázně) proti kožním nemocem připravují se po domácku ze sirných jater (sirníku draselného) a sice 65—70 g pro dospělé, 25 g pro děti do vody, která se zahřeje na 30° R. Nutno užívati jen dřevěných van, také k vaření jen kameninových nádob, odložiti všecky prsteny a koupelnu po koupeli dobře vyvětrati.

Koupele sluneční viz Lázně sluneční.

Koupele solné, na které se používá soli kuchyňské, mořské, štasfurtské lázeňské soli anebo solného louhu, předpisují se v různé síle; na plnou slabší lázeň pro děti 1 kg, pro dospělé od 1½—2 kg, pro silnější 3—4 kg a plnou silnou lázeň 4—6 kg. Koupel trvá 15—20 m. při 30 až 40° C (srovnej Koupele horké). Způsobují podráždění kůže, která zčervená, protože se krev od vnitřních ústrojů k povrchu odvádí. To působí dobře při chudokrevnosti, při vleklých chorobách nervových a kožních, při zánětlivých výpotcích (exsudátech) v hrudníku a břišní dutině, při některých ženských chorobách i také při skrofulose a tuberkulose kostí.

Koupele sprchové jsou poměrně nejosvědčenější, přístupné i těm, kdo žádné koupelny nemají. Jsou na př. po ruce skládací přenosné sprchy (obr. 738.), složené ze dvou nádob, z nichž jedna s obsahem 11, druhá s obsahem 12 litrů vody zavěsí se na stěnu místnosti ke koupání vyhlédnuté; koupající se osoba postaví se do skládací gumové vany rozložené na zemi pod náplněmi s vodou, ovine si kol krku dírkovaný nákrčník, spojený s vodními nádržemi gumovými trubicemi a pomocí mísicího kohoutku reguluje si výtok vody z nádob, z nichž jedna obsahuje vodu studenou, druhá na 40° Celsia vyhřátou. Voda teče — nestříká — dle regulování buď teplá neb studená či míchaná a stéká v hojných proudech po těle a možno ji rukama — neboť ty jsou volné — po těle roztírati a tak tělo nejen se čistí, leč i blahodárné podrobí masáži. A na jednu lázeň trvající 12 minut spotřebuje se jen 23 litrů vody. Není tedy třeba vzdávati se ochlazující ranní sprchy, tak zdravotně důležité, není třeba vzdávati se vlažné a teplé koupele večerní, pro uklidnění nervů nejvýš žádoucí, možno se soustavně otužovati v létě i v zimě a zjednávati si tak bezpečí proti všem útočným vlivům podnebí a počasí. Je zde vyvarováno tomu, aby se sprcha nespouštěla přímo na hlavu, hruď a žaludek, nýbrž výhradně se sváděla na ramena, ruce, záda, stehna a lýtka. K. s. zavádějí se v tělocvičnách, školách a p., zapomíná se však při tom, že vodovod jako na př. v Praze přivádí vodu příliš studenou (také jen 8° C), při čemž není posta-



Obr. 738. Skládací přenosná sprcha Zárubova.

ráno o náležité drhnutí a vytření těla, které by prudkou reakci mohlo zmírniti. Srov. Koupele vanové (isothermické) a studené.

Koupele studené (hypothermické), jichž teplota neklesá pod 15° C = 12° R, hodí se jen pro zdravé. Nemocní nebo churaví a slabí radí se dříve s lékařem. Kdo nesnáší dobře lázeň ve volné přírodě, radí se rovněž s lékařem. Pro nemocné je hranice koupele studené mnohem vyšší, t. j. 30° C. Při léčení tyfu koupelemi 14° C teplými seznalo se, že koupel taková sice velmi rychle horečku srazí, ale, trvá-li déle nežli 10—15 minut, počne nemocného mraziti. Správnější je koupel s počínající teplotou 30° C, která se zchladí na 27—25° C; nemocný v ní vydrží i ½ hod. a ochlazení je šetrnější a trvalejší. U zdravého v příliš studené koupeli proudí krev příliš náhle k vnitřním orgánům: mozku, plicím, srdci a játrům; může býti přerušen výkon orgánů, může se dostavit i závrať, bolení hlavy, tíseň na prsou, tlak v podbřiší a dokonce i mrtvice; zvláště snadno, jestli ochlazení nastalo prudce (skokem do vody). Reakce studené koupele nutno podporovati činností svalů, pohybem, plováním. Těhotné ženy nemají se koupati v studené vodě; rovněž ne ženy v době menstruace. Také stáří, jehož životním elementem je teplo, se jim vyhýbá nebo jen za nejteplejšího počasí zcela kratičko se jim věnuje. Za větrného a chladného vzduchu rovněž nevstupuje se do vody. Po koupeli i oblec ihned hrubý velký šat, aby se zabránilo příliš silnému, ochlazujícímu výparu, zato tělo budiž vydatným třením osušeno, neboť účelem koupele jest, aby kůže (povrch těla) byla teplá a hodně krví nasycena. Tím se také překrvení vnitřních

ústrojů odstraní. Není prospěšné po vykoupání státi neoblečený na břehu, zvláště není-li vzduch zcela klidný a horký. Vydatný pohyb po koupeli je nutný; nemá se však prováděti běháním nebo jiným prudkým způsobem. Má se zachovati pocit příjemné teploty těla, což by se tím porušilo. Jakmile se docílilo příjemné teploty těla, má se trochu odpočinouti, načež teprve může se zase běhati, tělocvičiti, hráti a skotačiti do sytosti. Jízda v otevřeném voze, kde klidně sedící je vystaven studenému proudu vzduchu, není po koupeli prospěšná. Duševní i tělesný klid po koupeli a znovuzahřátí těla je pro vyrovnání oběhu krve v ústrojí velice žádoucí; proto ½hodinný takový klid je prospěšný. Hned po koupeli nejez a nepij, byť se i dostavil hlad a žízeň.

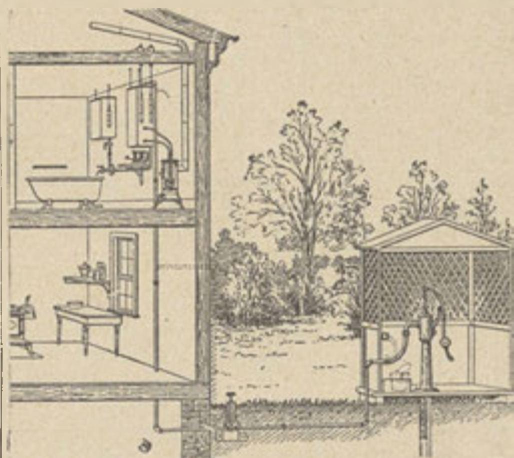
Koupele třislové (tanninové) připravené z odvaru 2—3 kg dubové kůry, jenž se procedí do koupele s přísadou 20—100 g i více tanninu (dle množství vody), působí příznivě při některých chorobách kožních.

Koupele uhličité (srv. Lázně) pořizují se po domácku buď tím způsobem, že stlačená kyselina uhličitá se do vody vhání a v ní zvláštním způsobem rozptyluje, nebo že se rozmíchají do vody soli, které kyselinu uhličitou vyvinují.

Koupele vanové jsou koupele plné i t. zv. isothermické, t. j. nejvýš 33—35° C teplé a pouhé koupele očišťovací. Nicméně se jich používá také k léčebným účelům na koupele aromatické, bylinkové, horké, jehličnaté, hořčičné, mýdlové, otrubové, solné (viz t.). Normální isothermická koupel vanová obmezuje se na 25° C (20° R), když lékař neporadí výše naznačenou vyšší teplotu, avšak má se udržovati na stejné výši, spíše aby ke konci byla o 1—2° C vyšší. Za chladného počasí budiž koupelna přiměřeně vyhřáta. V koupeli budiž celé tělo, zejména záda důkladně namydlena a vytřena. Po vystoupení z koupele budiž použito sprchy, nebo polévání studeného 10—15° C = 8—12° R, nebo aspoň chladného 16—20° C = 12—16° R, jako prostředku pro otužení a proti nachlazení. I zde třeba se vyhnouti studené sprše přímo na hlavu zavedené, zato ostatní tělo budiž dostatečně chladnému proudu vystaveno. Potom budiž celé tělo rychle a důkladně drsným ručníkem vytřeno; nesejde na tom, jestli tu a tam zůstane některé místo mokré. Oblečení provedeno budiž rychle a pak věnuj se vykoupaný důkladnému pohybu na svěžím vzduchu. Také zde nebudiž ani přímo před koupelí ani hned po ní ničeho pojídáno. Béře-li se teplá koupel před spaním, aby se docílilo klidného spánku, (teplota 28—30° C), upouští se od chladné sprchy, také se neosušuje tělo silným třením, nýbrž jen lehkým vyssáváním mokra, aby nervy, lázní uklidněné, nebyly podrážděny.

Koupele železité připravují se buď ze zelené skalice (40—60 g) s potaší (120 g, pro děti jen polovinu) nebo se železitou solí rašelinnou. První nemá bez kyseliny uhličité žádného účinku, druhá působí aspoň svými součástkami rašelinných substancí.

Koupelna v domácnosti je nezbytnou zdravotní příslušností spořádaného bytu. Kde není k tomu cíli zvláštní místnosti, aspoň vana (viz t.) některé vhodné soustavy se pořídí, která se může dle potřeby umístiti do pokoje nebo jiné místnosti a zas odkliditi. V bytech městských, kde jest po ruce vodovod, bývá k. jako zvláštní místnost zařízena a opatřena kromě vany také kotlem (viz Kotel) k ohřívání vody a sprchou (druhdy v nejbližším sousedství s klosetem). Kde není vodovodu, lze nicméně také k-nu stálou s přítokem vody zaříditi, máme-li jen pro tuto přiměřené čerpadlo. Především nutno určiti místnost, v které k.



Obr. 739. Zařízení koupelny na venkově, kde není vodovodu.

má býti upravena, vyměřiti pečlivě vzdálenost od studně nebo vodní nádržky k domu, kudy třeba vésti roury, do půl až tří čtvrtí metru v zemi ponořené, rovněž i výšku podél zdi až k místnosti, kde má býti zřízena, a dále po zdi až k vrcholu zavěšené nádrže (obr. 739.), kde roura zakončí raménkem do nádrže zavedeným. Dále třeba změřiti vzdálenost ode dna větší nádrže ke dnu menší nádrže, spočítati, kolik ramének, spojek a závrtek bude potřebí, nezapomenouti na uzavírku, kterou daly by se roury v zimě vyprázdniti, zamknouti a jen v případě potřeby zase naplniti, aby v mrazu nepopraskaly. Na základě tak získaných rozměrů a náčrtků možno si od některé firmy pro domovní vodovody vyžádati rozpočet na roury, potřebné spojky, dvě nádrže (jednu na 120 litrů vody, druhou menší asi na 80 litrů) galvanisované s měděným dnem a uvnitř pevně spjaté křížovými pásy, aby se neroztrhly. Konečně i na kovovou vanu, nejlépe s porculánovým polevem, asi jeden a půl metru dlouhou. Všecky roury, závrtky a kolénka třeba žádati tak připravené, aby si to každý mohl doma sám snadno sestaviti a spojiti, když instaluje. Větší nádržky nutno nahoře opatřiti otvorem, do něhož vsadí se malá, asi jeden a půl až dva cm široká rourka sítkem ukončená, která vede zdí ven, aby v případě přeplnění nádrže nadbytečná voda mohla bezpečně unikati. Rovněž ze dna vany vede opět

asi jeden metr dlouhá rourka zdí na venek, aby vana mohla býti vyprázdněna. Nádržky zavěsí se na zeď (viz obr. 739.) do stejné výše, tak aby mohly býti obě stejně naplněny a když jsou plné, uzavře se roura vedoucí k menší nádržce, která obsahuje studenou vodu k ochlazování lázně. Roura spojuje tuto nádržku s čerpadlem, k němuž připojena jest kaučukovou spojovací rourou, která se vždy po upotřebení od pumpy oddělí a na hák vedle umístěný zavěsí. Ve větší nádržce ohřívá se voda buď petrolejovými kamínky, plynem anebo obyčejnými vytápěcími železnými kamny, jichž se zároveň užívá k vyhřívání **k**-ny a ušetří se tak v zimě dvojího topení. K tomu cíli zřídíme železnou, asi 2 cm širokou rouru, dvakrát tak dlouhou, jak jsou kamna hluboká, ohneme ji do podoby U do kamen a ponoříme ji tak, aby dvěma otvory v poklopu kamen vyčnívala a mohla býti k nádrži větší připojena (viz obr. 739.), nejlépe opět kaučukovými rourami ústícími do otvorů v nádržce, z nichž jeden stojí výše než druhý, aby se snadnějšího a rychlejšího proudění vody z nádrže rourou do kamínek a zpět docílilo. Netřeba připomínati snad, že třeba také pamatovati na drátěná držadla, na mýdlo a houby, na kartáče a věšák na utěráky, malé zrcadlo, nepromokavou úpravu podlahy nebo aspoň krytí její nepromokavým (kaučukovým, linoleovým) kobercem. Do větších koupelen stavívá se ovšem zvlášť ještě umyvadlo, pořizuje se divan, vždy však nějaká židle a věšák na svrchní oděv. Není-li pro **k**-nu zvláštní místnosti a nechceme-li se spokojiti pouhou vanou (viz t.), možno pořiditi také **k**-nu pod podlahou, která se odklopuje. — Stěny **k**-ny mají býti natřeny fermežovým nebo švédským nátěrem (viz t.) dehtovým. Koupající nemá se v **k**-ně nikdy zavírati, zvlášť nemá-li tato u vany knoflík k poplašnému zvonku. Místo toho je dobře, je-li **k**. opatřena zámkem bez kliky a klíč, jímž se zvenčí otvírá a zavírá, po uzavření osobou druhou na určité místo se zavěsí nebo jí svěří.

Koupě uzavírá se ústně nebo písemně; v každém případě je to kupní smlouva, která nabývajíc platnosti činí zrušení koupě nemožným, ač není-li dokázáno jednání podvodné. Je tudíž zapotřebí při každé **k**-pi opatrnosti jednak přezkoumáním předmětu, který se kupuje, jednak náležitým opatřením zápisu do k n i h y p o z e m k o v é (viz t.), jedná-li se o kupní smlouvu, uzavřenou o koupi reality. Pro k o u p ě b e z e s m l u v n é, jako jsou naše denní nákupy, platí: „N e k u p u j z a j í c e v p y t l i." — „N e k u p u j r e k l a m y, z v u k u j m é n a a p o v ě s t i." — „N e k u p u j z a c e n y s m ě š n ě l e v n é — neboť láce za láci peníze darmo." — „N e k u p u j, c o s e t i n a b í z í v t í r a v ě a s m ě l e." — Pro **k**. s m l u v n é, zejména koupě reality, vykonej vždy náležitou přípravu: 1. O c e n ě n í a o d h a d r e a l i t y o d b o r n í k y, zároveň se zjištěním jejího rozsahu (výměry), příslušenství atd. 2. P ř e s n é v y š e t ř e n í v š e c h z á v a z k ů, které na realitě váznou podle knihy pozemkové (viz t.) a v š e c h p r á v k nemovitosti (zejména s l u ž e b n o s t í), která ani nejsou v knize pozemkové zapsána a jichž lze nabýti vydržením let, taktéž z á v a z k ů k p l a c e n í d a n í a dávek, které, nebyly-li dřívějším majitelem zaplaceny, mají přednost přede všemi jinými závazky knihovními, konečně i závazků k placení úroků ze zapsaných pohledávek. 3. V y p r a c o v á n í ř á d n é s m l o u v y, již nejlépe jest svěřiti zkušenému právníku, a 4. v t ě l e n í t é t o s m l o u v y před zaplacením kupní ceny do knihy pozemkové zároveň s u d ě l á n í m k n i h o v n í h o p o ř á d k u (možno část kupní ceny zadržet jako záruku, že bude knihovní pořádek učiněn), tak aby všechny pohledávky a dluhy, které už jsou zaplaceny, částečně nebo úplně, z knihy byly současně vymazány, aby upraveno bylo právo výměnku, vázne-li na realitě.

Kouř tabákový, který má svůj osobitý zápach, obsahuje nikotin, zásady pyridinové, éterický přismahlý olej, pryskyřice i zplodiny spalování, především nejhojnější a nejjedovatěji působící kysličník uhličitý; vskutku také otravy **k**-em způsobené mají všecky příznaky otrav kysličníkem uhličitým způsobených: rozčilení, nevolnost, závrať, zvracení, chvění, porušení činnosti srdce, zeslabení tepu, sklíčenost atd. Kromě kysličníku uhličitého zjištěn v kouři tabákovém také v menším množství sirovodík, kyanovodík, čpavek, různé uhlovodíky, formol, pyrol a formaldehyd, kterýž poslední se ihned slučuje s nikotinem. Kysličníku uhličitého přibývá, pálí-li se s tabákem také papír (u cigaret) (100 g obyč. tabáku vydá 0·063 g formaldehydu, některé druhy cigaretového tabáku vydají až 0·118 g); formol a formaldehyd působí baktericidně (ničí některé, také choroboplodné bakterie), v dutině ústní a nosní i ve zředění 1:10000. Ničí úplně bakterie záškrtu, cholery, částečně i tyfu, vzdorují jim však bakterie spály. Tento užitek **k**-e **t**-vého je však daleko vyvážen škodami, jež ústrojí způsobuje (viz K o u ř e n í). Zápach **k**-e **t**-vého se nejvíce zadržuje v pokrývkách, záclonách, oděvech a když ostatní součástky vyprchají, stane se pyrolem, formaldehydem a formolem velmi nepříjemným. Zabrání se tomu nejlépe postavením otevřených nádob s vodou nebo rozprašováním vody. Srov. též D o m o v č i s t ý. Ostatní účinky viz D ý m (t a b á k o v ý).

Kouř topenišť (srov. D ý m) domácích i továrních obsahuje práškovité látky (saze, popel), nespalitelné plyny (dusík, kyselinu uhličitou, někdy kysel. siřičitou) a plyny spalitelné (kysličník uhelnatý, uhlovodíky a vodík). Pevné jeho součástky zachycují se na povrchu hmot a vnikají se vzduchem vdechovaným i dovnitř útrob; na povrchu ucpávají dýchací póry kůže, dýchací póry listů rostlinných, špiní okna a stěny, podlahy i všeliké předměty našeho příbytku, vnikají až do průdušnice, kde se zachycují u kořene plic. Plynné součástky ztěžují dýchání a otravují vdechovaný vzduch. Proto v domácnosti hledíme se zbaviti kouře jednak obmezením topení v topeništích (zaváděním ústř. topení, topením elektřinou) nebo dokonalejším spalováním topiva (ve stáložárných kamnech, topením plynem), vzduchoplynem,

zplynovaným lihem, petrolejem) jakož i volbou topiva, které nejméně kouře nečistého tvoří (na př. koksu, antracitu) nebo kamen, v nichž se kouř spaluje a využitkuje co nejvíce (viz Kamna radiátorová). Nečiníme-li toho, nejlépe seznáváme, jak mnoho nečistoty se zachycuje na stěnách a stropech, jež třeba často bíliti nebo malovati. Péče veřejná nařizuje továrnám a průmyslovým závodům zaváděti přístroje k spalování nebo zužitkování kouře. Praktického upotřebení dochází kouř při uzení (viz t.).

Kouření tabáku v různé formě (doutníků, papiros, tabáku v dýmkách) vzbuzuje v kuřáku příjemný, uspokojivý pocit. O tom ovšem nemůže mluviti začátečník, jehož pocity bývají zcela jiné; jsou lidé, kteří se přes začátky právě pro tyto pocity dále nedostanou. Těm, kteří si zvykli a používají tabáku s mírou, možno konec konců tento požitek přáti jako vítané vystřídání a povzbuzení v denním shonu práce, starosti i zklamání. Alfred Capus, řadou úspěchů se honosící dramatik, praví správně: ,,Kouřím cigarety a nepociťuji při tom vlastně žádnou rozkoš. Pokouším se proto, abych se zbavil tohoto absurdního zlozvyku a doufám, že se mně to podaří. Mám za to, že tabák na delší dobu je špatným soudruhem v práci. Zdá se, jako by nás povzbuzoval k práci, ale je to přelud. Neboť kouříme-li s počátku, abychom mohli pracovati, pracujeme nakonec již jen proto, abychom mohli kouřiti.“ Než kouření přes míru, dnes zejména u papiros tak obvyklé, škodí nejen kapse, ale i zdraví. Prokouří-li obyvatelstvo dvou chudých vesnic na Českomoravské vysočině, jak bylo zjištěno, do roka 200.000 Kč, je to věc národohospodářsky i zdravotně přímo úžasná. Jako každý požitek, při němž je účinnou látkou vždy jedovatý alkaloid, může s mírou pěstován ústrojím dobře býti snášen, tak každý požitek nemírný má následky zhoubné, třeba se tu a tam uváděly příklady robustních organismů, které snesly mnoho a dočkaly se vysokého věku. Jisto však je, že zneužívání tabáku může vyvolati vleklé stavy otravy, které způsobují výhradně jen ony lučebné látky, které v hořícím tabáku přecházejí do kouře a nejsou tak těkavé, aby se ihned do vzduchu rozptýlily (viz Kouř tabákový); to jsou především nikotin, zásady pyridinové, éterický přismahlý olej a pryskyřice. Nikotin, pro tabák význačný, je prudký jed. Dobré druhy doutníků a cigaretového tabáku obsahují průměrně 2% nikotinu; při k. ztratí se z tohoto množství třetina, někdy i polovina, takže jen menší množství vniká do těla kuřáka. Vykouří-li tedy kuřák denně deset cigaret, které váží 15 g, požije 0·15 g nikotinu, vykouří-li však třicet nebo čtyřicet cigaret, stoupá toto množství až na 0·45—0·60 g. Toto kuřivo je ovšem co do váhy nejlehčí; při doutnících a tabáku byl by poměr horší, kdyby se kouřily stejně intensivně, ač i to u mnohých kuřáků není vyloučeno. Pyridin a přismahlý olej éterický jsou látky nepříjemného zápachu a chuti, v kouři tabákovém je jich však na štěstí málo, takže se spíše zdá příjemným a chutným; toto malé jejich množství nevyvolává proto zřejmých účinků; kromě toho jejich nepříjemný zápach a chuť zastírá se spálenou pryskyřicí, spálenému kuřivu dodávající známého aroma, neboť ušlechtilejší kuřivo obsahuje této pryskyřice až 8%. Ač není to podrobně vyzkoumáno, zdá se, že tato pryskyřice ve spojení s nikotinem působí na zdraví nepříznivě. Pokud se týká pyridinu a přismahlého oleje, zhoršuje se věc při k. z dýmky a zakouřených špiček, neboť zde se usazují tyto látky jako zplodiny suché destilace v troubelích, špičkách a ovšem i v hlavičce, dohromady i s částí nikotinu, jenž do kouře nepřešel, a tato močka tabáková, rovněž notoricky jedovatá, poskytuje opět jedovaté výpary. U cigaret přidružují se ještě zplodiny ze spáleného papíru, které rovněž se vyznačují nepříjemným zápachem i chutí a poskytují hlavně popel a saze, které se hromadí v nose a při nesprávném dýchání i v horních dychadlech, kde zahlenují sliznice a porušují jejich činnost. Účinek všech těchto zplodin zhoršuje se také způsobem k.: vypouštěním dýmu nosem a polykáním dýmu. Mírné k. může míti vliv povzbuzující na ústrojí, které se jedům kouře tabákového uzpůsobilo; nikotin v tom případě zrychluje oběh krevní, podporuje trávení a přivádí člověka do příjemného rozpoložení mysli; může dokonce i jako jiná stimulantia kombinační talent na chvilku zvýšiti. Účinek nikotinu spočívá v jeho rychlé vstřebavosti a dráždění hybných, zvláště cevohybných ústředí čivních, takže může i snadno způsobiti ochrnutí ústředí, která zprostředkují děje zvratné (reflexní). Nejmenší následek takové poruchy je nespavost (viz t.), zejména k-m před spaním se zapuzuje spánek, poruchy pohybu, nejistá chůze, migrena (viz t.), neuralgie (viz t.), slabost paměti, pohlavní impotence, ochabnutí pozornosti. (Srv. Nervové choroby, Neurasthenie.) Jestliže však kouří se náruživě, dým propouští nosem nebo polyká, dostává se kouř do hrtanu, průdušek a plic, dráždí tu sliznice i svou vyšší teplotou a pevnými součástkami stejně jako lučebnými. Při polykání dostavuje se náklonnost k rozedmě plic (viz t.), bušení srdce, zrychlený tep, angina srdeční, degenerace srdce, předčasné zkornatění cev, provázené i křečemi srdečními a končící i mrtvicí. Takoví notoričtí kuřáci trpí vleklým katarem hltanovým, dostavuje se u nich někdy i zduření sliznice v rouře Eustachově a katar ušní (je proto mezi kuřáky mnoho nedoslýchavých, viz Sluch). Čpavek dráždí sliznice vydatnějším vyměšováním slin. Kuřáci proto buď mnoho plivají anebo polykají sliny, jedem nasycené, které dráždí žaludek (odtud známý zjev zvracení při prvních pokusech kouření); trpí proto vytrvalí kuřáci i poruchou chuti (odpor proti sladkým věcem, žízeň, touha po alkoholu, hladovění pro nechuť k jídlu, ztvrdnutí jazyka, jenž stává se necitelným) i poruchami žaludečními (pocit plnosti, ošklivost, střídavě se dostavující zácpa i průjem, vystupování hlenů jakoby v podobě kuličky ze žaludku do hrdla, říhání); tím zhoubněji účinkuje k. na lačný žaludek nebo bez náležitého nasycení a odpočinku po usilovné práci

svalové. **K.** způsobuje i poruchy zraku (viz Z r a k), také v případech, kdy se nejedná o nemírné **k.** a sice vlivem vlhkého tabáku. Vlhké doutníky svádějí do úst o 50—70% nikotinu více nežli suché; tabák po domácku sušený je vždy vlhčí a **k.** z dýmek, kde se zadržuje tabáková močka, nebo kde se vssává (do hlíny, dřeva, rohu, pěny (nejméně do hladkého tvrzeného kaučuku), také **k.** doutníku bez špičky, který se stále sliní ústy) má účinek vždy horší a nebezpečnější (viz D ý m k a). Proto se dýmky často vyměňují nebo opatřují vložkou z vaty nebo ssavého papíru, která často se vyměňuje. Dýmky Petersonovy jsou opatřeny kovovou ssací rourkou a zařízeny tak, aby kouř nepřicházel na jazyk, nýbrž na patro. Není možno předepsati, kolik kdo a čeho vykouřiti může, neboť tolerance (snášení nebo nesnášení) je individuelní a neobyčejně rozdílná. Ale i když kuřák zdánlivě snáší velké množství kuřiva, poněvadž se u něho dlouhou dobu neobjevují žádné patrné příznaky ochuravění, přece jen by měl míti na zřeteli známou okolnost, že škody nepatrné, kterých nepociťujeme, se střádají a ponenáhlu se sčítají, až konečně dají sumu, která je nebezpečná. To platí zvláště o nikotinu. Jisto je, že **k.** jest se proto varovati všem, kdo trpí chorobami dychadel, kdo jsou náchylni k afekcím srdečním a p. Vůbec pak z hospodářských důvodů rodinných a národních mělo by **k.** býti omezeno na míru nejmenší. Také estetika **k.** má svůj význam; kuřák nebo dokonce žena kouřící, jíž ústa, pak i šat páchne tabákem, nebo kteří stále se ohlížejí, kde je plivátko nebo kapesník, musí považovat za nezbytného průvodce doutníku či papirosy, stále se ohlížejí, kde je popelník anebo trousí popel po podlaze, nejsou zjevem nijak vábivým a tam, kde se drží na čistý vzduch, dokonce ne zjevem vítaným. Právem zvětšuje se počet abstinentů (viz A b s t i n e n c e) kouření a přibývá nekuřáků, kteří hájí také své právo na čistý vzduch ve veřejných místnostech, které kuřáci nesnesitelně znečišťují na posměch moderní hygieně. Činívají to i doma, kde na př. je nerozumné **k.** v ložnici, kde se má spáti (dostatečně se to již vyvětrati nedá). Nemrav **k.**, jenž zachvátil mládež již před věkem 18 let, musí býti vypleněn v zájmu příštích pokolení. Zákonodárství tu musí vykonati svou povinnost. Avšak základem všeho zůstane kázeň v rodině, kde každý příkaz se dá provésti co nejdokonaleji, ovšem jen tehdy, jestli sám otec a matka nepodléhají slabostem a návyku neblahé vášně a nepředcházejí příkladem špatným. Běží tu o velký zdravotnický zájem, ano i o budoucnost celého národa, neboť mládež v útlém ještě věku se dnes skoro všeobecně a soustavně ubíjí. Je toto **k.** mládeže ať mužské, ať ženské prostě neřest, která za každou cenu a vší silou by měla býti potírána.

Kousání má za účel rozmělňování potravy v ústech. Ti, kdož náležitě potravu nekousají, nechť již ze zvyku (hltavosti) nebo proto, že zuby nemají v pořádku, ukládají vždy ústrojí zažívacímu větší a obtížnější úkol, neboť při **k.** se potrava nejen rozmělňuje, nýbrž i se slinami směšuje, které trávení usnadňují.

Kousavost u psa je vždy nepříznivá stránka, nezřídka i příznak buď stáří nebo počínající vztekliny (viz t.). Zasluhuje proto vždy bedlivé pozornosti a radno psa takového raději dříve nežli později neškodným učiniti.

Kousnutí zvířetem kterýmkoli je vždy rána více méně nebezpečná, méně, je-li zvíře zdravé a klidné, nebezpečnější, je-li rozlícené nebo dokonce chorobné. V případech prvního druhu stačí obyčejně ránu čistě vymýti karbolovou vodou nebo jodovou tinkturou a potříti směsí karbolové kyseliny a kafru nebo obložiti náčinkem s goulardskou vodou a p. V případech druhého způsobu budiž záhy volán lékař a nežli přijde, buď rána vymývána aspoň mýdlovou vodou a úd poraněný podvázán, obsah rány pak vyssát sklínkou s hladce a rovně přibroušeným okrajem, v které spálí se kus bavlny lihem polité, načež se rychle obrátí a na okolí rány přitlačí. Jedná-li se o kousnutí psa vzteklého, jest nejlépe postiženého po prvním opatření pomoci lékařské poslati k dalšímu léčení do Pasteurova ústavu v Praze (viz V z t e k l i n a). Ve příčině **k.** h a d í h o viz Z m i j e a J e d h a d í, ve příčině **k.** h m y z u viz J e d m r t v o l n ý, m u š í, ſ v č e l í a k o m á ř í.

Kout viz Š e s t i n e d ě l í.

Koutek dětský viz D ě t s k ý k o u t e k.

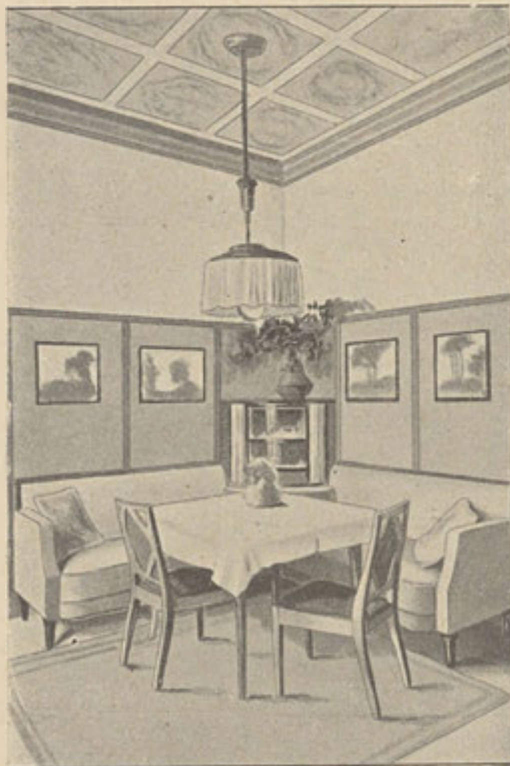
Koutek útulný je roh v jídelně, společném obývacím pokoji, v arkýřovém výstupku a p., jednak příjemně a umělecky dekorativně vypravený (obr. 741.), nebo zvlášť pohodlně upravený (pohovkou, křesly s taburetkem, někdy i zástěnou oddělený, zvoucí k intimnímu pohovoru ve dvou nebo malou společnost k vypití čaje, kávy, poslechnutí hudby nebo zpěvu, nebo také jen pro jednu osobu, zvoucí k pohovění s knihou (obr. 740.).



Obr. 740. Útulný koutek v přístěnku u okna, vyplněný odpočívadlem a knihovničkou.

Koutky zove se ochuravění úst v místech, kde oba rty se stýkají; s počátku tato místa jen mokvají, později objevuje se na nich bělavý povlak a kůže v okolí rudne až i hnědne, nezřídka i nabíhá, tvoří se pak trhliny, jež se nesnadno hojí. Příčinu dlužno hledati v nedostatečné čistotě úst i nádob. Kdo neutírá si ústa, zejména po napití náležitě, kdo používá nádob znečištěných, z nichž cizí osoby pily (jmenovitě v hostincích, kde nehledí se mnoho čistoty), vystavuje se nebezpečí této choroby vznikající nákazou na místech co do čistoty špatně hleděných. Vymývání čistou vodou s antisepti-

ckým mýdlem (na př. benzoovým, přetučnělým mýdlem chininovým nebo vodou bórovou) a po osušení měkkou látkou natírání mastí antiseptickou (na př. ze zinkového květu 1 g, resorcinu 1 g a vaseliny 15 g), nebo silným roztokem dusičnanu stříbrného odstraní se choroba zakrátko. Viz též Opar na rtech.



Obr. 741. Útulný koutek jednoduše a vkusně upravený.

Koutnice viz Šestinedělka.

Kováčová u Zvoleně na Slovensku má primitivní lázně pro reumatiky. Slov. Ludová banka.

Kování zovou se kovové spojky, rámky, kliky, otvorová chranítka nebo ozdoby a pod. příslušnosti nekovových předmětů, na př. nábytku, dveří, oken, beden, kufrů, obuvi, po případě i oděvu atd. Nezřídka i **k.**, které má účel čistě praktický, dodává se úhlednosti vkusnou volbou formy i materiálu (železa, mědi, mosazi, aluminia, stříbra, zlata, bronzu a j. slitin kovových atd.). Požadavkem vkusu je, aby **k.** jak tvarem, tak i materiálem vhodně přičleňovalo se tvaru i materiálu předmětu a okolí. **K.** tato jsou nejbezpečnějším ukazovatelem lásky pro pořádek v domácnosti. Vstoupíme-li do domu lidí, jichž vlastnosti a zvyklosti jsou nám dosud neznámy, pohlédněme zkoumavým zrakem na tato kování. Jsou-li čistá, vyleštěná, je to výmluvným svědectvím vyvinutého smyslu pro pořádek a čistotu. Kování oslepla, nečistá, rezavá, plístovitá svědčí o tom, že se tu zanedbává něco, co každému příchozímu musí býti nápadné a vzbuzuje právem domněnku, že to všude jinde, kde je to méně nápadné a přístupné, musí vypadati mnohem hůře. Takové zanedbávání je tedy velice příznačné a také s hlediska zdravotního zavržení hodné, neboť nečisté rukojeti klik snadno mohou býti sídlem nakažlivých bakterií. **K.** u plotny, zejména jeho niklové součástky (stejně jako povrch niklového nádobí a náčiní), velkým žárem naběhne do modra až temna. Má-li nabýti původního lesku, třeba je silně natírati stearinovým olejem a docíditi pak vídeňským cídicím vápnem.

Kovář viz Hřib.

Kovářík (*Agriotes segetis*), brouk velmi rozšířený, jehož larva nazývaná podle něm.



Obr. 742. Sazenička podežraná larvou kovářika.

jména drátovcem ničí sazenice salátové, zelné a p. (obr. 742.) vyžíráním kořínků. Napadená zelniště na podzim desinfikujme vydatně chlorovým vápnem.

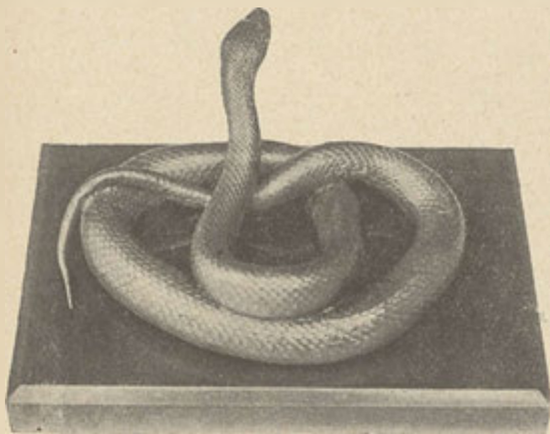
Kovářství, zaměstnání vůbec těžké, zvláště pro ženu, pro niž se hodí jen kování prací uměleckých (vyučení v uměl. škole průmyslové). Hochy jen velmi zdatné a pevné konstrukce možno mu věnovati, i když se vyučení v dílně (2—4 roky) zkrátí návštěvou mistrovské školy (Praha, Smíchov, Plzeň, Pardubice, Brno), kdež se také skládá zkouška mistrovská (tato také na školách řemeslnických).

Kovolijectví je zaměstnání nezdravé, když není postaráno o náležitou ventilaci, z některých oborů jsou ženy vyloučeny (písmolijectví), v některých se zaměstnávají jako síly pomocné, stejně jako v tov. práci kovotlačitelské; jako samostatná živnost je ženě přístupno v oboru výroby drobného zboží galanterního. Vyučení v dílně 3 r., pak návštěva dvouleté mistrovské školy pro živnosti mechanicko-technické na průmyslové škole na Smíchově nebo v uměl. odb. škole v Jablonci.

Kovové nádoby, nástroje a předměty jsou v domácnosti nezbytny: jsou to hlavně železo (ocel), nikl, měď, hliník, zinek, cín, stříbro, zlato a různé slitiny (alpaka, bronz, pakfon,

britannia, argentan, stříbro nové a p.), jichž se k tomu používá (viz jednotlivé kovy a slitiny). Pravidlem jest chrániti všechny kovové předměty před trvalým účinkem vlhkosti, žíravin, kyselin a škodlivých výparů (sirných), neboť většina jich se tím kazí; vznikajíť na povrchu jejich okysličením a sloučením s jinými hmotami povlaky šedé až černé (kysličníky, sirníky), nezřídka i jedovaté soli (plísta). Z toho důvodu nelze také některých kovových předmětů používati k přípravě pokrmů, nejsou-li smaltovány, cínovány a p., t. j. ochranným povlakem opatřeny; v té příčině hlavně měď a olovo jsou jedovaté, železo pak velmi nepříjemno, neboť pokrmy jím černají. Kovové předměty nekryté trpí prachem, muším trusem. Z této příčiny je také důležito kovové předměty vůbec udržovati v náležité čistotě a ty, jichž se používá ve styku s otevřenými ranami těla (kovové nástroje chirurgické), nutno docela i desinfikovati. K cídění (viz t.) používá se dle povahy kovů (viz tyto jednotlivě) různých látek a past a p. Prováděti to pak obyčejně se zkouší hadříkem, což je práce dosti namáhavá, při které se také ruce velice znečistí; též se při tom spotřebuje mnoho čisticí hmoty. Tomu všemu lze se vyvarovati cididlem (Viz C í d ě n í, obr. 558. v díle I.). Výborným čisticím prostředkem je doutníkový nebo briketový popel. Jsou-li předměty zvlášť skvrnité, rozdělá se popel s petrolejem. Spolehlivé vodičky, emulse a pasty cídicí si můžeme pořiditi po domácku: *a*) 2 díly čpavku, 2 d. hašeného vápna a 8 d. vody; *b*) 500 d. vody, 50 d. jádrového mýdla talkového, 2 d. želatiny, 12 d. karnaubského vosku, 12 d. oleinu, 125 d. tryplu a 50 d. denatur. lihu (tato emulse se nessedá); *c*) 400 g. ol. stearinového, 200 g mýdla draselného, 200 g caput mortuum a 150 g tryplu nebo tryplové země. Chceme-li vycíděné předměty chrániti před novým znečištěním, poléváme je roztokem včelího vosku v terpentýnu, jenž se ohřeje na vodní lázni.

Kovové odlitky dělají se buď: *a*) g a l v a n o p l a s t i k o u (viz t.), nebo *b*) přímým o d l é v á n í m d o f o r m y. Tato forma (viz O d l i t k y) musí býti zařízena na otevření, nemá-li se předmět původní poškoditi, anebo je uzavřená a pak se zničí, když je odlitek hotov. Dělají se proto formy třeba jen dřevěné, pískové, hliněné. Předmět sám dle staré metody indické se modeluje ze směsi vosku a tuku; ve formě hliněné na ohni sušené se takto modelovaný předmět roztaví a vosk vyteče otvorem ve formě udělaným, kterým se pak do formy nalévá roztopený kov. Ziegler v Holešovicích místo takových modelů použil přírodních předmětů, které se ve formě vypálené za většího žáru mohou spálit, jako na př. brouci, hadi, raci, ještěrky a p. (obr. 743.).



Obr. 743. Užovka odlitá dle přírody spálením ve formě jako těžítko.

Kovové povlaky vytvořují se na předmětech za tím účelem, aby se jim dostalo ozdobné patiny dvojím způsobem: *a*) S l u č o v á n í m l u č e b n ý m povrchu předmětu k tomu určeného s látkami cizími, jako se to děje u menších předmětů bronzových (medailí, těžítek a p.) tím, že je poléváme velmi rozředěnými solemi měděnými, na př. vařícím roztokem měděnky a salmiaku nebo roztokem vinného kamene, salmiaku a dusičnanu měďného; nebo se potře kyselinou octovou a salmiakem, načež se pověsí do uhličité vody. Anglické bronzy nejprve se do lesku leptají, načež se potírají kaší z tuhy a kolkotaru (kysličníku železitého), zahřívají se a posléze ostrým kartáčem se vyčistí. Také sirovodíkem utvořuje se na bronzech trvalý povlak; k tomu béře se buď voda sirovodíková nebo roztok obou sirníků, sodného a antimonového. *b*) S r á ž e n í m c i z í c h l á t e k na povrch předmětu, jehož povrch byl dokonale vyčištěn a vyleštěn. Tak na př. povstane vrstva ferrokyanidu draselného s kysličníkem olovnatým, zahřívá-li se bronz ve smíšenině ferridkyanidu draselného se zásaditou solí olovnou. Nebo některá sůl olovná, měďnatá nebo vismutová smísí se s roztokem sirnatanu sodného, slabě okyseleného a na 70—80° C ohřátého. Tím povstanou sirníky zmíněných kovů, které k bronzu velmi pevně přilnou. *c*) G a l v a n i c k ý m p o k o v o v á n í m viz G a l v a n o s t e g i e. *d*) **K. p.** n a s k l e, h l í n ě, p o r c u l á n ě, což Číňané už dávno skvěle prováděli, v Evropě dosud různými metodami provádějí, což je buď velmi nákladné nebo neuspokojivé. V domácnosti jsme toho svědky, že staré drahé tovary porculánové dobře drží zlato, které u nových, levných se velmi rychle otře. Nejsnadněji při domácké práci nabýváme vhodné hmoty ke kovovému pomalování skla nebo porculánu, jestliže octany dotyčných kovů s pryskyřicí vespolek ztavíme; podobně lze užíti zásaditých dusičnanů kovových s pryskyřicí nebo roztoků kovových solí v draselných (pryskyřičných) mýdlech. Husté tyto tekutiny přenášíme štětcem na sklo nebo porculán a vypalujeme je, když byly uschly. Těmito povlaky dodáváme podkladu dílem barvy, dílem jenom vyššího lesku. Tak na př. užitím vizmutu, olova a hliníku zvýšíme lesk na porculánu a na skle značnou měrou, čehož se na př. při skleněných koulích užívá, z nichž se perly napodobují. Zejména vizmutové povlaky nabý-

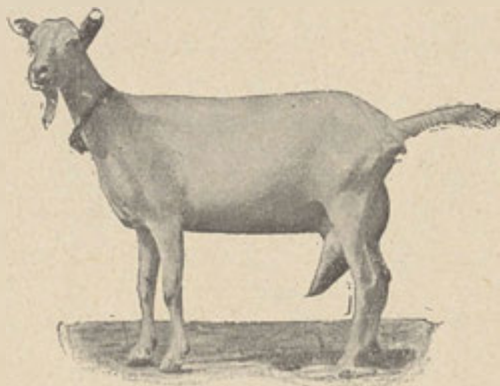
vají malou přísadou zlata překrásného tónu do červena nebo do modra s nádherným leskem zlatovým nebo měděným. Přísada železa dá barvu žlutočervenou, uran barví na zeleno a kobalt na hnědo. Duhového povrchu na skle nabudeme tím, že je v červeném žáru podrobíme vlivu par chloridu cíničitého.

Kovové předměty zkřivené nemají se narovnávati tlučením kladivem železným; k tomu se hodí jen kladivo dřevěné nebo olovem vylité a tepání na rovné ploše nutno prováděti nenásilně. Etikety na kovových předmětech drží ihned a trvale lepidlem z 10 d. vodního skla a 10 d. pryskyřice, což rozpustí se a za horka přidá ke škrobovému neb dextrinovému lepidlu za stálého míchání až do vychladnutí. Pokud se týká úpravy a správy kovových předmětů, viz Bronzování, Černění, Leptání, Leštění, Řezání, Smaltování a Spájení.

Kovové vykládání ve dřevě viz Intarsie, Marketerie.

Koypu viz Řekomyš.

Koza jest velmi rozšířeným domácím zvířetem právě malých a nejmenších domácností, které by při své skromnosti a otužilosti daleko



Obr. 744. Bezrohá koza saanská, jež náleží k nejlepším dojnicím, ač je poněkud choulostivá.

větší užitek poskytnouti mohlo, kdyby se hledělo při chovu také volby ušlechtilého a větší užitečností se vyznamenávajícího plemene nebo zdokonalení otužilého domácího plemene v tomto směru. Jsou to zejména švýcarské kozy, které dojností, jakostí mléka i chutným masem vynikají, jednak bezrohá **k.** saanská (obr. 744.), jednak rohatá **k.** haslijská naší podobná (obr. 745.); zvláště křížením saanské kozy s domácí kozou docíleno v Německu velikého úspěchu, jehož dokladem je zušlechtěná **k.** starkenburská (obr. 746.), rovněž bezrohá a většinou bílá; tato bývá 80 cm vysoká (kozel až 95 cm) a dobrá plemenice, poskytuje ročně 800—1000 l mléka, výtečná dojnice až 1200 l. Chov kozy nevyžaduje zvláštního nákladu ani veliké péče. Suchý, čistý a teplý chlév (nikoli v sousedstvu vepřového dobytka), vydatné suché podestlání slamou nebo listím a pravidelné, čisté krmení z nádob i nářadí vůbec velmi čistého jsou hlavní požadavky; není hned tak čistého zvířete a ovšem i v píci vyběravého jako **k.** Vyběravosti její lze však snadno vyhověti jednak pastvou na místech, kde jiný dobytek se nepase (ovšem pozor na užitečné porosty), jednak schraňováním píce rozmanité pro zimu, jako je suché seno palouků a strání,



Obr. 745. Rohatá koza haslijská, skromná, otužilá a dobrá dojnice, která se chovu chlévskému dobře uzpůsobuje.

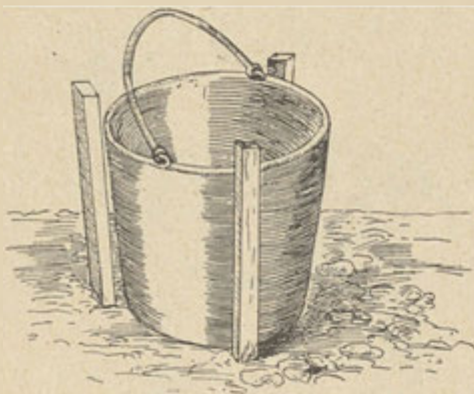
hrachovina, vikvina, sláma žitná a pšeničná, k vystřídání občas trochu řípy nebo kořenů vůbec; v létě tráva, jetel, řepná a zelná nať, mladé listí, zvláště hlohové (bez hmyzu). Po 1 ½ hod. po nakrmení se napájí vodou ovlaženou s odpadky chleba, pšeničnými a žitnými otru-



Obr. 746. Starkenburská koza ušlechtilá.

bami, nebo také s tlučí těchto obilin, slupkami bramborovými a p. Nápoj je dobře dávati do kbelíků mezi třemi koly upevněných (obr. 747.), aby je kozy nepřevrhly. Čisté kozy saanské k chovu se dobře nedoporučují, neboť podléhají smrtelně probíhajícím zánětům plic. Lépe je tudíž chovati křížence nebo použíti jich k zlepšení plemene domácího. **K.** domácí připouští se obyčejně na podzim (v listopadu), nicméně také v létě (v červenci, srpnu), aby poskytla nejvíce mléka v zimě; březost trvá

21—22 týdnů a kůzlata mívá 2, také 3 i 4. Kozu březí přestaneme dojiti 4 týdny před koncem březivosti tím způsobem, že se počíná pozvolna dojení obmezovati od 13. týdnu. Dojiti kozu až do konce březivosti neprospěje jí ani kůzlatům. (Viz Kozí mléko a Kozí maso.) Starší



Obr. 747. Upevnění pícní nádoby pro kozy.

zvířata nutno uvazovati, což pro jejich hybnost působí mnohé obtíže. Hlavní věcí ovšem je, aby na krku mělo zvíře obojek kožený s kovovým kruhem. Kozel ovšem musí míti silnější než koza a kůzlatům stačí slabší. Je-li dobře hladký a vyleštěný, nedře takový obojek srst a dlouho vydrží. U koz a kozlů nutno užíti k uvázání řetízku, který se nemůže zkroutiti; důležitá však je jeho délka. Zvířata nemají býti uvázána ani příliš krátce, ani příliš dlouze, aby nebyl prostor jejich pohybu příliš obmezen nebo zase tak velký, aby řetěz mohla o nějaký předmět v chlévku omotati a tím se nepřivedla do situace uškrcení nebo aspoň zranění. Aby



Obr. 748. Řetěz v kruhu pohyblivý zatížením.

se tomu předešlo a zároveň i často se opakující vytržení skoby ze zdi, na níž bývá řetěz upevněn, zamezilo, používá se k upevnění řetězu různých zařízení, v nichž se řetěz může volně pohybovati. (Obr. 748., 749. a 750.) Koza s kůzlaty se neuvazuje, ale oddělí se do dosti prostorného kotce. K-ze samodojce zabrání se, aby sama se nedojila, okružím z lískového proutí (obr. 751.), které se na krk navleče a k popruhu na těle připevní, aby ji netlačilo (obal z koudele) a při žraní jí nevadilo.

Koza angorská viz Angora.

Koza bezoarová je vlastně domácí koza asijská, z níž pocházejí i plemena evropské kozy domácí.

Koza čínská *kabreta* viz Kozí kožišiny.

Koza kašmírská viz Kašmír.

Koza, nářadí tělocvičné, zkrácený kůň (viz t.) bez madel, vhodnější pro cvičení dorostu nežli



Obr. 749. Řetěz pohyblivý na zpružině ve zdi upevněné.



Obr. 750. Řetěz pohyblivý na kolmé tyči.

kůň nadél i napříč. Nutno však dbáti vždy náležité záchrany, jelikož úraz je tu snadno možný.

Kozák, špičník (*Boletus scaber*, viz Houby jedlé, tab. I. obr. 19 v díle I.), je hřibovitá houba s kloboukem světle, někdy tmavě hnědým, rourkami řídkými, zprvu bílými, v stáří šedými a hloubkem tenkým, někdy uprostřed břichatým, vločkovitě šupinatým. Jen u zcela mladých je dužnina tuhá, však pojímá mnoho vody a rychle měkne. Pokud je mladý, je velmi chutný.



Obr. 751. Aby se koza sama nedojila.

K. habrový (*Bol. rugosus*), hojný pod habry, špičníku podobný, od něhož se liší kloboukem tvrdým, kaštanově hnědým, jamkovitě svraskalým. Válcovitý třeň je síťnatě žebernatý a šupinkatý. Nessaje tak vodu jako špičník.

Kozalec viz Estragon.

Kozí brada, složnokvětá rostlina, příbuzná hadímordu (viz t.) a nápadná svými velkými květy na lukách, pěstuje se v druhu **k. b.** pórolistá (*Tragopogon poriifolium*) tu a tam v zahradách jako hadímord. Semeno seje se v březnu a dubnu do řádek v kyprou, úrodnou půdu, v létě se pilně pleje, okopává a dle potřeby zalévá; kořeny sklizené pozdě na podzim ukládají se do písku ve sklepě; nejsou však tak chutné jako hadímord.

Kozí jesle viz J e s l e.

Kozí kožišiny staly se zbožím velice módním; pocházejí hlavně z čínských koz, jmenovitě kozy bezoarové buď nebarvené nebo barvené jako k a b r e t y, druhdy i v srsti různě upravené. Používá se jich na límce, manžety, převěsy, boa, jen výjimečně také na celé svrchní povlaky.

Kozí krev sušená pode jménem *sanguis hirci* platívala za lidový lék při zánětu plic.

Kozí list viz Z i m o l e z.

Kozí máslo je sice bílé a chutné, není-li vinou přípravy a nečistého chléva hořké nebo zvláštním zápachem prolnuté. Dobrá dojnice může dáti 1½—2 *kg* másla týdně. Mléka 6 *l* dá 1 *l* smetany a z toho lze stlouci 350—400 *g* másla. Mléko se svaří a vyleje do mělkých krajáčů, dá do sklepa, kde za 3—4 dny utvoří se pevná vrstva smetany. Do máselničky dvoulitrové, studenou vodou vypláchnuté, může se dáti jen 1 *l* smetany s přídavkem výtažku mrkvového. Smetana se sbírá velmi prakticky tak, že se přiřízne tříšťka dřevěná, vloží do kraje krajáče a tento nahne, anebo nechá se ustáti v hrnku s hubičkou a přepážkou, která může býti třeba dřevěná (obr. 752.); tříšťka zadržuje smetanu a mléko sbírané samo podle ní odteče. Zprvu se smí tlouci zvolna, pak však stále rychleji, tak aby již za 10 min. se tvořila zrnka másla; v tu chvíli se zase stlouká pomaleji. Podmáslí je velmi dobré a zvláště pro slabé a chudokrevné osoby vděčné.



Obr. 752. Jednoduchý odsmetaňovač.

Kozí maso požíváme zpravidla mladé (srovn. K ů z l e č í), protože ze starších zvířat, zvláště kozlů, zapáchá prkem (kozlovinou). Nicméně zvířata do stáří jednoho roku (zejména kozy) poskytují maso jemné a chutné, jež jest asi ve středu mezi skopovým a srnčím a dá se také jako toto chutně upraviti. Od skopového rozezná se hlavně dle tuku, který u kozy svaly neobrůstá, nýbrž prorůstá.

Kozí mléko svým složením jest nejblíže kravskému. Zvláštního zápachu, který se mu připisuje, vskutku nemá, jakmile se kozy nechovají v blízkém sousedství kozla, který zápach ten rozšiřuje a jenž pak i mléku se sděluje. Je zde tudíž zápach mléka vždy průkazem nečistoty chlévského vzduchu. Obyčejně se také soudí, že **k. m.** je neobyčejně tučné, čemuž však není tak, neboť **k. m.** je tukem stejně bohato jako kravské, byť i tu a tam se někdy vyskytlo tučnější. Ze 100 provedených rozborů vychází tento výsledek složení: vody 82·02—90·16, sušiny 9·84—17·98, tuku 3·10—4·55, kaseinu 2·44—3·94, bílkovin 0·78—2·01, mléčného cukru 3·26 až 5·77, solí 0·39—1·06% (spec. váha 1·028 až 1·036). Množství mléka, které koza poskytuje, jest sice v poměru k váze těla značnější nežli u krávy, vyžaduje však poměrně více píce; kdyby se koza krmila tak, jako kráva, poskytovala by mléka mnohem méně. **K. m.** v lidové léčbě doporučuje s medem se těm, kdož trpí chrlením krve.

Kozí mrva je hojná, ale pevná a suchá; je proto třeba při hojném podestlání déle ji v chlévě nechat ležeti (4 až 6 měs.) a častěji sádrovati, nebo lépe ke kravské mrvě ji přimísiti. V malém množství dobře rozdělena má rychlý, ač nikoli dlouho dodržující účinek.

Kozí paznehty jsou věc, kterou drobní chovatelé často zanedbávají. Již z obr. 753. je patrno, jak se tím zvíře týrá. V přírodě si zvíře snadno paznehty obrousí; v chlévě, kde je nedostatek pohybu po tvrdší půdě, má tuto věc obstarávati chovatel, jinak má koza špatnou chůzi, stěží dojde na pastvu a domů, utrmácí se, její vývoj a dojnost trpí. Mají se proto paznehty pravidelně ořezávati na normální tvar (obr. 753.).



Obr. 753. Kozí paznehty: 1. Dobře hleděné, 2. a 3. zanedbané (se strany). 4. Zkřížený pazneht (pohled zpředu). 5. Jeden pazneht překáží druhému ve vzrůstu.

Kozí pysk: *a*) Rostlina okoličnatá (*Aethusa cynapium*), také pro podobnost listu k o z í p e t r ž e l zvaná, j e d o v a t á, která se někdy dostane i na zelniště nečistým semenem. Listí, jež se snadno zamění s natí petrželovou,



Obr. 754. Kozí pysk (*Aethusa cynapium*). *A*. Kořen. *B*. Část lodyhy s listy a květy, obl. obaly. *C*. Květ (průřez, s semeno, *žl* žlaznatý terč), *D*. dvounažka, *N*. nažka.

způsobuje zvracení, závrať ano i smrt. Od petržele se rozezná lodyhou ojíněnou s okolíčky jednostrannými (obr. 754.) a rozemnutím listů, jež vydávají zápach protivný. *b*) Výborný hřib plstnatý (*Boletus subtomentosus*), viz H ř i b.

Kozí sýr získá se z nesbíraného mléka kozího, které se sýří v létě za 1—2 hod. po nadojení, když dosti ochladlo; v zimě třeba je přihřáti, v létě trvá to 15, v zimě až 30 minut. Tvaroh se kmínuje a plní do dírkovitých tvořítek kameninových; když syrovátka se odcedila, nasoluje se (v létě po ½, v zimě po 2 hod.) a obrací se denně 5—6krát. Vznikají tak kozí syrečky, obyčejně nízké a velké. Ve Francii každý departement má svůj **k. s.**: *de Saint Morelli, Mont d'or, St. Claud-Chevretin* a p. a *Rocquefort* (s mlékem kravským a ovčím), v Norsku *liviteost*. Ve Švýcarsku má každý kanton svou specialitu **k**-ho **s**-a; freiburský (*de Frybourg*) se zove v Italii: *ticotta*.

Kozí vlna, t. j. srst našich koz, spřádá a barví se velmi dobře, takže se jí používá na rukavice, punčochy, plstěné střevíce, čepice, nepravé shawly a p. Viz též K a š m í r z vlny koz kašmírských.

Kozičky, jemné krupičky obyčejně pšeničné, velmi jemně přečištěné, hodící se jako hrubě mletá, ostrá mouka nejlépe k vaření. Vymílají proto mlynáři zvlášť velké procento koziček, které se výše platí.

Kozina, kůže kozí (*chevreau*), vyznačuje se pružností; bílá je pevnější, silnější a oblíbenější. Z kůzlat zpracuje se na rukavice, z kozlů na nohavice, z koz na jemnější obuv a různé výrobky, ke kterémuž účelu se i různě barví.

Kozinec (*Astragalus*), motýlokvětá rostlina, u nás v 8 druzích rostoucí, je vděčnou pící pro kozy i krávy. Viz též T r a g a n t.

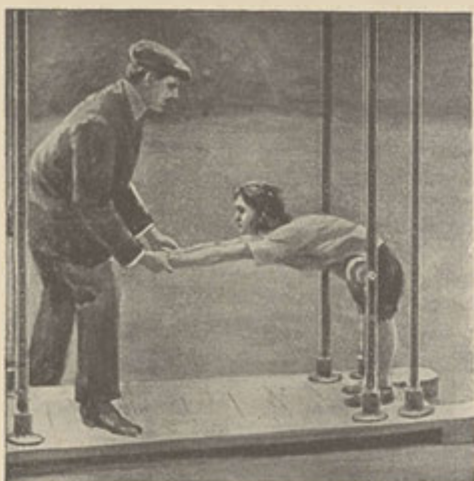
Kozlíček: *a*) R o s t l i n a s a l á t o v á viz P o l n í č e k. *b*) Opora pro příbor, která může býti úhledně ze dřeva vyrobena (obr. 755.), častěji bývá z lesklého kovu nebo ze skla.

Kozlík: *a*) Rostlina léčivá (viz B a l i r y á n). *b*) Tělovnedčé n á ř a d í

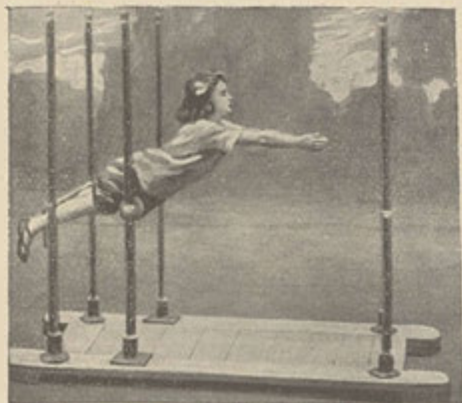


Obr. 755. Kozlíček na příbor pro děti.

N e u m a n n o v o (obr. 756.), na němž konají se cviky za účelem zesílení svalů trupu a zad, velmi důležité pro školní mládež k dlouhému sezení ve škole odsouzenou, tudíž i nářadí, jež by doma, kde je dosti místa (na př. v zahradní besídce), mělo býti pohotově. — *c*) Dvojitý kříž dřevěný, společnou osou spojený (srov. K o z l í č e k *b*), jenž slouží za podporu při přeřezávání polen. Může býti na dlouhé dříví pořízen jednodušší dvounohý (obr. 758.). *c*) Bedna s lištami na zavěšování rámků s plástvemi medovými a rámků z úlu. *d*) Pták slukovitý, s l u k a m a l á (*Gallinago gallinula*, srov. B e k a s i n a).



Obr. 756. Ohýbání trupu přes kozlík za účelem sílení svalů břišních a hřbetních.



Obr. 757. Cvičení plavecké na kozlíku pro zesílení svalů zad.

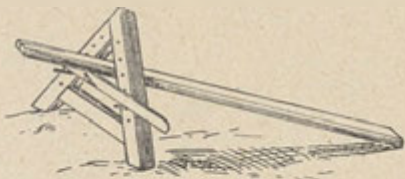
Kožatka (*Cudonia*), chřapáčovitá houba, jejíž druh **k.** kruhovitá (*C. circinans*, obr. 759.) roste na stinných ulehlých půdách (v jehličí i trávě) hlavně jedlových lesů, často společně ve velkých kruzích v srpnu a září. Je to houba jedlá, lahodné chuti a vůně smržovité.

Koželužství, živnost, která se po výtce změnila ve výrobu tovární, jež pracuje sice dílem podle staré metody činění tříslového, ale s moderními stroji, dílem novodobým chromovým činěním.

Kožené kabáty viz K a b á t y k o ž e n é. Čištění srovn. též K o ž e n é p o v l a k y.

Kožené povlaky na nábytku, dětských kočárcích a p. jsou v moderní době velice oblíbeny, vyžadují však předně, aby byly z pěkné a dobré kůže, pak aby byly pečlivě ošetřovány. Mají-li kožitý zápach, který dlouho se udržuje, nedá se tento odstraniti, nýbrž jen zastříti nej-

lépe nitrobenzolem, jímž se kůže lehce zatře; mohlo by se také užíti čistého jemného terpentýnu Časem pozbývají tyto p. svého lesku; nabudou ho zase rychle, když je plochou dlaní nebo houbou třeme s použitím bílku vydatně zpěněného. Ačkoli stopy pěny nezanechávají pěkného dojmu, necháme je přece klidně zaschnouti; již po několika minutách zmizejí. Tak vyleštěná



Obr. 758. Dvojnožka (dvounohý kozlík) na řezání dříví.

kůže nebo kožovité plátno snese i jednou otření vlhkým šatem, aniž by pozbyla svého lesku. Kožené povlaky čistiti třeba vůbec pravidelně polovlhkými hadříky, nejdříve jen do čisté vody, potom do mydlinek namočenými a vyždímanými. Nakonec se vyleští řídkým, světlým a čistým strojovým olejem. Jsou-li již nevzhledné, možno je osvěžiti takto: nejdříve se



Obr. 759. Kožatka (*Cudonia circinans*).

čistě omyjí vlažnou vodou, mýdlem a čpavkem, pak čistou vodou opláchnou a šatem dokonale vysuší. Vyskytují-li se ještě na povlaku, takto vyčištěném, nějaké skvrny, vyčistí se hadříčkem v lihu navlhčeným. Tímto čištěním se ovšem změní i barva povlaku, i nutno pomýšleti na osvěžení barvy. Původní červenohnědé barvy docílí se hnědou barvou, nejlépe Braunovou barvou „Wilbon", nebo barvou „Polo" zvanou, která nepustí a smí se nanášeti jen v slabé vrstvě, načež se vyleští pěkně voskem. Tento postup je levný a povlaky vypadají zas jako nové.

Kožich je svrchník, jenž se nosí výhradně za mrazivé povětrnosti; stalo se sice módou nositi **k.**, i když je několik stupňů nad nulou, což však jen tehdy může býti oprávněno, panuje-li ostrý východní nebo severní vítr, před nímž jiný oděv dobře nechrání. Venkované na Slovensku nosí **k.** i v létě, ale kožišinou navrch a hladkou koží dovnitř obrácený, což je konečně odůvodněno, neboť vnější kožišina jako špatný teplovodič chrání tělo před horkem, a hladká kůže pak uvnitř chladí, což může býti vhod jen tak dlouho, pokud to nepřekáží volnému výparu kůže. Ty okolnosti vedly také k tomu, že i v městech vedle **k**-u s kožišinou podšitou nosí se **k**-y s kožišinou navrch, jenže podšívka se dává ne kožená, nýbrž látková a vatelinem opatřená, která hřeje. **K**-y toho druhu může celé zhotoviti kožišník, kdežto **k**-y jen kožišinou podšité musí šíti krejčí a jen podšívku kožišník. Obojí druhy **k**-ů nosí se *a*) d l o u h é, s praktického hlediska nejlepší ať již jako **k**-y kožišinou podšité nebo jako pláště s kožišinou navrch; *b*) k r á t k é, jimž muži říkají s p o r t o v n í nebo p r a c o v n í a mají jistě svůj účel na honbě, do pole a pod., jsou-li lehké, kdežto ženám nehodí se ke všemu, zejména ne k šatům hedvábným a večerním, také se nehodí jim k účelům sportovním (bruslení, lyžaření, neboť je vždy delší nežli mužský a je proto k účelům těm těžký a nepohodlný). — **K.** k o ž e n é, t. j. takové, kde hladká, hnědá, šedá nebo bílá kůže, často i barevně vyšitá, je podšita kožišinou obyčejně beránčí, jsou nepraktické, neboť svrchní kůže se brzy ušpiní a nesnadno se čistí. Je-li to kůže barevná, může se čistiti jen mydlinkami, ale nesmí se při tom promočiti; nejlépe měkkým kartáčem nebo houbou. I tak pustí snad barvu a musí se přibarviti bismarkovou hnědí a Braunovou barvou „Wilbon" nebo barvou „Polo", volí se vždy tón tmavší nežli byl původní. Beránky je nejlépe odpárati a čistiti i přibarviti kůži zvláště. Nejde-li to, nutno dáti pozor a čistiti pak beránky, když je kůže suchá (nesmí se sušit nikde u kamen nebo v kuchyni, nejlépe jen ve vzdušném sklepě), a také jen na sucho; k tomu účelu se prohřejí pšeničné otruby tak, že v nich ruka stěží vydrží a těmi se kožišina důkladně promne; byla-li by zvlášť špinavá, bylo by radno užíti benzinu do něhož by se namáčel hadřík a tím kožišina po srsti třela; pak bylo by ji nutno posypati křídovým práškem, s tím usušiti na slunci a proklepati, ale je tu zas nebezpečí, že přilne prášek na kůži a obtížně se vyčistí, když by se nepostupovalo velmi opatrně. **K.** l á t k o v é ošetřují se zvlášť pečlivě proti molům; pravidlem je, aby ve skříních nebyly stěsnány, zejména ne s jinými druhy oděvu. Pak mají býti týdně provětrány a důkladně proklepány. Mají-li se na delší dobu (přes léto, kdy není nikoho, kdo by je proklepával) uložiti, postříkají se čínskou tinkturou, t. j. lihovým výtažkem z drobně roztlučené kolokvinty a roztlučených lusků papriky s rozpuštěným kafrem, načež se ihned zabalují do nového širtinku nebo pevného plátna a novinového papíru (tento stačí na 1—2 měsíce také sám bez plátna) a uloží do krabic nebo kufrů, které se zevně pevně zalepí. Dobře je vložiti dovnitř čerstvé listí ořechové nebo několik větviček rojovníku (*Ledum*) nebo prosypati kožišinu jemně utlučeným mastkem, který vssaje veškeru mastnotu. Mají-li se **k.** před opětným oblečením osvěžiti, děje se to opět promnutím v horkých otrubách pšeničných.

Kožišiny jsouce špatným vodičem tepla chrání tělo před zimou vydatněji nežli vlna; jsouce při tom i poměrně lehčí, jsou také tělu

snesitelnější, nicméně možno je bez obavy zchoulostivění nositi jen za skutečné zimy a výhradně jen na volném vzduchu. Mají-li delší dobu vydržeti, vyžadují pečlivého ošetřování a uschovávání, zejména dobré ochrany proti molům. Proto při každém upotřebení třeba je protřásti, protříti rukou a vyklepati, aby moli, kteří se snad zachytili, byli vypuzeni, načež uhlazeny po vlasu uloží se ihned na místo, kde jiným oděvem nebo předměty nejsou stísněny. Ukládají-li se na delší dobu (z jara), vyklepají se rovněž důkladně a každý kus zabalí se do lněného plátna a uzavře se v pevně uzavírající skříni, krabici (také se zvláštní neprodyšné krabice na k. pořizují). Neškodí přiložiti trochu kafru, globolu, nebo kousky papíru v terpentýnu namočené, po případě zasypati plátno na povrchu hmyzovým práškem nebo látkami prudce páchnoucími, ale nutné to není, lepší jest jednou měsíčně za léto k-nu vyjmouti, vyklepati a na slunci, v průvanu provětrati a pak opět stejným způsobem uložiti. **K.**, jichž se používá jako koberců na podlahy, ke krytí nábytku a p., nutno takto proklepávati a provětrávati i v zimě a ještě častěji. **K.** cídí se prohřátými otrubami (za stálého míchání prohřejí se v hrnci tak, že nelze v nich rukou vydržeti), jimiž se k-na vydatně drhne a pak důkladně vyklepe. Nebo dobré bílé mýdlo rozvařme ve vodě a mýdlovou vodu proceďme plátnem; v této pak k-nu máčejme a po srsti vytlačujme, nakonec opakujme totéž v čisté říčné nebo dešťové vodě, nechme kožišinu na vzduchu uschnouti, posypme ji škrobovou moučkou, vyčešme a vyklepejme. Viz též k. bílé. Je-li kožišina podšita na jiné látce, třeba tuto krýti plátnem, jež se zlehka přistehuje. **K.** jsou: *a*) savčí; z nich vzácnější poskytují dravci: jezevec, kočka, hermelín, kuny, medvěd černý, mýval, norek, skunk, sobol, vydra, méně důležité medvěd hnědý a lední, tygr, leopard, lev, vlk, jaguar a pardál; hlodavci: bisam (ondatra), bobr, činčila, svišť, králík, křeček, zajíc; z kopytníků: ovce, hlavně jehňata a kozy, koníci (hříbata), srnci; z hmyzožravců: krtek; z vačnatých: klokan a vačice; z ploutvonožců: lvouni (*Otaria*); *b*) ptačí, jež poskytují hlavně labutě a potápky, ač v Holandsku a Francii i husí kožišiny se vydělávají. Mnoho z uvedených kožišin nepřichází na trh ve stavu přirozeném, nýbrž se sušené apretují a barví, což umožňuje, že se jich také mnoho vzácnějších napodobuje z méně cenných, jak u jednotlivých druhů je uvedeno. Viz Kožišiny napodobené. Kožišina má kromě základní kůže v srsti dvě vrstvy: podsadu, t. j. jemnější srst spodní, která bývá často jiné barvy nežli pesíky, t. j. svrchní srst krycí. Právě odstraněním pesíků se k. apretují a jejich vzhled zcela mění. Kdo se vyzná v kožišinách, ví, jakou barvu má podsada i pesíky a pozná proto snadno, je-li kožišina, pesíků zbavena, barvena a p.

Kožišiny barvené viz Barvení kožišin.

Kožišiny bílé nešpiní se sice více nežli barevné, ale špína je na nich dříve a nemile nápadná. Pokud nejsou příliš špinavé, hledí se vyčistiti za sucha. Nejprve se vykartáčují proti srsti a vytírají pak flanelovým hadrem málo namoučněným tak dlouho, pokud se mouka špiní. Po vytřepání vytírají se ještě čistým hadrem, vyklepou se a ještě jednou vytírají, aby ani prášku v nich nezbylo. Nestačí-li to, tedy se po vykartáčování promnou horkou bramborovou nebo pšeničnou moukou nebo za sucha rozpálenými otrubami pšeničnými. Na 1 m² kožišiny zapotřebí $1^1/_2$– 2 kg otrub. Je-li kožišina zvlášť špinavá nebo pomaštěná, může se z otrub udělati kaše s benzinem, při čemž odpadá jejich zahřátí. Je lépe pak napřed kožišinu odspodu ohřáti na př. na teplé plotně a přenésti na stůl. Špína pak se srsti snadněji pouští a účinek práce je pronikavější. Musí se pak v otrubách postupně dokonale promnouti, což se dle potřeby i několikrát opakuje. Na konec kožišina dokonale se vyklepe, je-li třeba ještě jednou sádrovou moučkou (nebo suchou plavenou křídou) protře a opět vyklepe. — Je-li košišina zvláště zamaštěná, tedy se po vykartáčování vytírají skvrny řídkou kaší z bílé hlinky nebo pálené magnesie rozdělané s benzinem nebo tetrachloruhlíkem (také možno užíti emulse z lihu, benzinu a čpavku) a pak se kožišina pere mydlinkami (20 g mýdla benátského na 1 l vody); to se však musí prováděti třením v jednom směru pomocí kartáčků, které se k tomu účelu zvlášť robí, také vymáchání mydlinek čistou vodou děje se tímtéž způsobem. Do vody se může přidati i špetka anilinového. modřidla. Kožišina až na kůži se promočiti nesmí. Vysušení a vyleštění se provede teplými drtinami z tvrdého dřeva (bukového) nebo také prohřátými pšeničnými otrubami, konečně také bílou, vydatně prohřátou moukou. Po úplném uschnutí posype se kožešina práškem, který je složen z 8 g jemného pudru a 25 g mastku, a vykartáčuje se úplně hladce měkkým kartáčem. — Jsou-li k. b. zažloutlé, bělí se (viz Bělení kožišin).

Kožišiny napodobené jsou nyní tak rozšířené, že snad 90% kožišin, které se nosí, jsou k. n. nebo aspoň barvené. Hlavní materiál tu poskytují k. králičí a beránčí (viz Králík a Ovce). Děje se to postřihováním, strojovým odstraňováním pesíků, barvením, leštěním a p.

Kožišiny vydělávají se po živnostensku a továrnicku. Vydělání samo není tak drahé jako daň přepychová, která se při tom platí (10% ceny u kožišin vzácnějších, jako jsou kuny, tchoři, vydry, hranostaji, z ostatních našich kožišin se neplatí). Vydělávají se proto k. i po domácku. Nelze říci, že by to nešlo, nicméně často setká se to s nezdarem, i když je po ruce nejlépe vyzkoušený předpis, neboť je zapotřebí mnoholeté zkušenosti odborné a lučebné, jinak se kožišina „přepálí", ztratí vláčnost a láme se. Provádí se to obyčejně s kožišinou králičí; je však lépe odchovati králíka na dobrou kožišinu, která se buď dá vydělati nebo se velmi dobře zpeněží. Nicméně budiž tu i návod k domácímu vydělání připojen. Čerstvě stažená králičí kůže rozstřihne

se středem bříška až k hlavě, kteráž se také i s nožičkami ustřihne, položí se srstí na široké prkénko a napne se několika hřebíčky, aby se natáhla a všude stejně narovnala. Mezitím rozpustí se hrst kamence s hrstkou soli v horké vodě a tímto roztokem potírá se, třeba hadříčkem, napjatá kůže a ihned odstraňují se všechny mázdry, které se odstraniti dají, jakož i všechen tuk, až je kůže skoro čistá. K tomu se používá nožů s oblým ostřím, aby se špičkou nezarylo do kůže a tato neproděravěla. Potom postaví se prkénko do průvanu, aby kůže pozvolna uschla. Za tři nebo čtyři dny sejme se kůže s prkénka, natře zase již uvedeným roztokem, sbalí a nechá asi týden v chladnu odpočívat. Je-li to kůže z králíků starších, potře se po týdnu zase a ještě se uloží, aby hodně změkla, načež pemzou, které také truhláři užívají, odstraňuje se zbylá tkáň, což se musí prováděti velice pozorně, aby se kůže nepotrhala. Když je kůže již dosti čistá, přetahuje se přes hranu stolu aneb mne v rukou tak dlouho, až zvláční. Nyní se nechá asi dva dny pomalu doschnout a vyvětrat, vyčistí se srst horkými, suchými pšeničnými otrubami, načež se může přikročiti k zpracování (viz Kožišiny zpracují se).

Kožišiny zmačkané stačí navlhčiti pospodu vodou a zavěsiti do průvanu. Záhyby se úplně ztratí, kdežto žehlením ať za sucha nebo za vlhka kožišina by se zkazila.

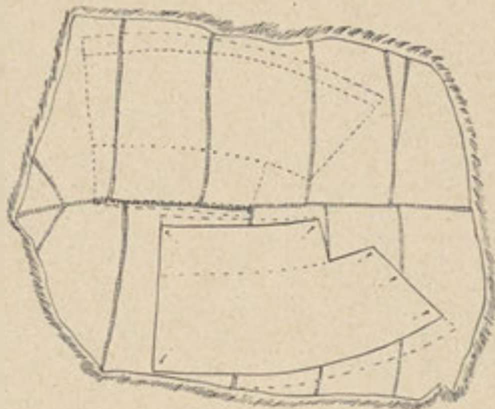
Kožišiny zmoklé se osvěží dokonale, promnouli se prohřátými pilinami (nejlépe bukovými), důkladně proklepou a měkkým kartáčem pročeší. Nesmějí se sušiti na slunci nebo u kamen, neboť kůže jejich ztvrdne a srst se láme.

Kožišiny zpracují se po domácku, jsou-li po ruce k. domácí, takto: Chceme-li šíti



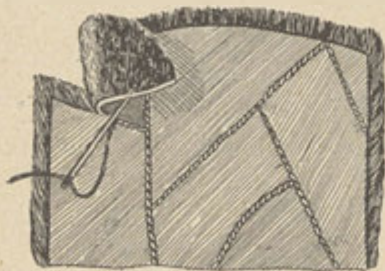
Obr. 760. Sešívání kožišiny stehem obnítkovým. Obr. 761. Řezání kožišiny: nůž se staví kolmo.

kožišinu, vybereme si dle možnosti tak velké. kusy, abychom kožišinu nemusili sešívati. Když jsou zvířátka menší, takže sešití jest nevyhnutelné, sešíváme k sobě části tak, aby vlas šel vždy stejným směrem a aby sešité části měly též vlas stejně vysoký. Kožišina se sešívá vždy po rubu obnítkou (obr. 760.), okraje se ve vzduchu (obr. 761.) řezají ostrým nožem, tedy nikdy nestříhají, aby se vlasy nepřestřihly. Jehla na šití kožišiny jest trojhranná s ostrými hranami, aby se kožišina rozřízla lehce, ale i obyčejnou jehlou může se úplně dobře kožišina sešíti. K sešití se vezme vždy měkké hedvábí, protože nitmi se kožišina řeže. Dělá-li šev nějaké vlnky, nedejme se tím odstrašiti, odstraní se to snadno: kožišina, máme-li ji již tak dalece sešitou, že dle střihu nám plocha stačí, slabě se hadříkem navlhčí a napne na prkno vlasy dospodu a vypne hřebíčky a nechá se do příštího dne řádně napjatá uschnouti. Příštího dne se nakreslí na rub kožišiny střih (obr. 762.), v té kontuře se pak přišije slabá paspulka (k upevnění okrajů) a as 2 cm za tím se kožišina odřízne.



Obr. 762. Kladení střihu na rub kožišiny.

Dle střihu se ustřihne vatelín a prostehuje se na rub kožišiny, kůže za paspulkou se pak zahne a na vatelín přešije, posléze se kožišina podšije podšívkou, což dokonce nejsou žádné čáry, a což již jistě mnohá hospodyňka sama podnikla. Stejně postupuje se, má-li se užíti zbytků nebo výstřižků ze staré kožišiny a obnítkou sešité kousky po rubu mají vzhled jako na obr. 763., což po líci není ani znáti. I nové kožišiny bývají



Obr. 763. Sesazování kousků kožišin na rukávník.

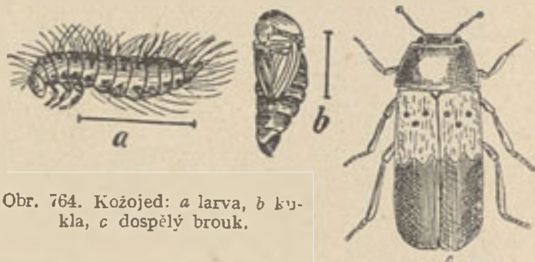
tak sešité na př. na kožichu z krtčin, veverek, křečků nebo z nožiček jehněčích (persián).

Kožišiny ztvrdnou, nebyly-li náležitě vydělány, byly-li přesušeny nebo polity vodou (na př. podložky na podlaze). Jsou-li podšité, nutno podšívku odpárati, kůži potříti mírně slanou vodou, sbaliti ji srstí na venek ztuha do válce a vložiti do nádoby nebo bedny na vlhkém místě, kde se ponechá 12—24 hodin. Potom pokud ještě je vlhká, rozvinouti ji, na všecky strany roztahovati, až náležité měkkosti se docílí. Toto roztahování se ještě po nějaké

době znovu opakuje. Pokud je kůže ještě vlhká, přijímá dobře kosťový olej, který znamenitě přispívá k udržení její měkkosti; kdyby kůže byla suchá, přijala by oleje příliš mnoho a byla by pak mastná.

Kožní choroby (srovn. Kůže), jevící se různými změnami ve stavu kůže, vlasů a j. součástí povrchního obalu těla, jež rozvrhují dermatologové (lékaři kožní) do 11 tříd. (Srovn. Dr. Fr. Šamberger „*Dermatologie*".) I. Anomalie oběhu krve (chudokrevnost kožní, překrvení kůže = červenost nosu, lící, městky, krevní skvrny, bércové vředy, oedem kožní). — II. Anomalie oběhu mízy (puchýřina, kopřivka, lišej, svrbivka, městnání mízy — *elefantiasis*, výlev mízy do kožní tkáně a nedostatek lymfy.) — III. Krvácení kožní (kurděje, Werlhoffova nemoc — *purpura*). — IV. Záněty kožní (sluneční úžeh, pellagra), spáleniny, opařeniny, omrzliny, trudovina, záněty zaviněné plísněmi a p., mikroby (furunkulosa a karbunkul, viz Nežit), aphthy, chrásty, hnisavé záněty kůže, spála, zarděnky, spalničky, neštovice, tyf skvrnitý, tuberkulosa kožní, lupus, příjice, aktinomykosa, malomocenství, lupenka, lišej, otrus, ekzem. — V. Kožní nádory (kondylomy, fibromy, keloidy, lipomy, rakoviny, sarkomy, čočice, zrůdnosti kožní). — VI. Zbytnění kůže (elefantiasis, šupinatost kůže, nepravidelné zbarvení kůže jako pihy, žlutiny, stříbrnatost kůže, znaménka, tetovování, vlasatost). — VII. Úbyť kožní buď úbyť tkáně nebo barviva, albinismus, lysivost, úbyť nehtů. — VIII. Degenerace kůže (otoky — myxoedem). — IX. Nekrosa čili odumření kůže (gangraena). — X. Cizopasné choroby kožní, jež působí červi, hmyz, vši vlasové, muňky a roztoči, jako zejména svrab, také cizopasníci rostlinní (favus). — XI. Poruchy funkcí kožních (svrbivka, mazotok, nedostatek tuku kožního čili kůže suchá, pocení přílišné, pot barevný nebo zkrvavělý). Viz Ekzem, Albinismus, Bradavice, Červenost kůže, Favus, Kopřivka, Koutky, Krtice, Kuří oka, Kůže rozpraskání, Kůže ztluštění, Lišej, Lues, Lupenka (*psoriasis*), Lupus, Lysivost: Mateřská znaménka (*naevi*), Mazovitost, Mozoly, Muňky, Nádory tukové a nosní (*rhinosklerosa*), Nedokrevnost, Neštovice, Nežit, Oděrky, Oheň, Omrzliny, Opar, Opaření, Opruzení, Osutiny, Otrus, Pihy, Plešatost, Pocení, Rány, Rohovatění (*sclerodermie*), Smahy, Spála, Spáleniny, Spalničky, Svědění, Svrab, Svrbení, Syfilis, Trudovina, Tuberkulosa kůže, Tyf (skvrnitý), Uhry, Urticaria, Vředy, Vyrážky a Záděry. Srovn. přílohy. Kožní choroby (v díle II.) a Spála a Mázdřivka v díle III. — **K. ch.** se často neléčí vůbec, jindy léčí dle své povahy prostředky velmi jednoduchými, neboť stačí někdy i udržování náležité čistoty nebo desinfekce kůže, jindy však vzdorují i léčbě velmi složité, masti nebo kožní odlupovací pasty nutno střídati, třeba použíti i prostředků leptajících, nebo i koupelí a lázní specifických (sirných, jodových), přikročiti dokonce k léčbě Roentgenovými paprsky nebo k léčbě radiovou emanací (viz t.).

Kožojed (*Dermestes*, obr. 764.), brouček sotva 7 mm dlouhý, který ničí kožené a kožišinové předměty, aniž by jinými pohrdal (živočišnými odpadky, na př. zbytky masa na neobraných kostích, odhozenými kůrkami sýra, koženými vazbami knih). Žravější a škodlivější nežli sám brouk je jeho larva.



Obr. 764. Kožojed: *a* larva, *b* kukla, *c* dospělý brouk.

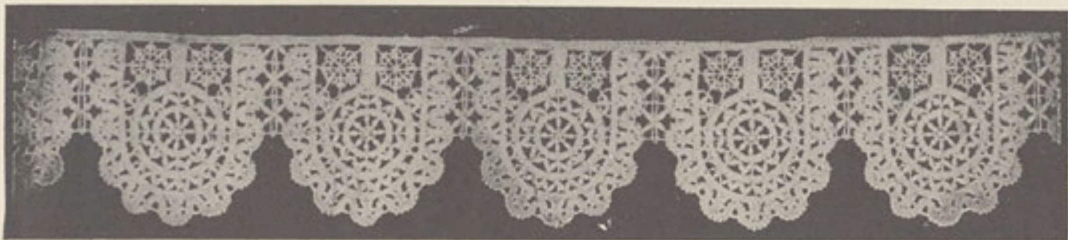
Krabi jsou desetinozí mořští raci jako humři, ale krátkého zadku, jejž pod široký trup podvinují. Jsou dobrou potravinou; k nám jako lahůdka přichází řidčeji krab široký (*Platycarcinus pagurus*) a krab obecný (*Carcinus maenas*) (obr. 765.). Vaří se jako humři (viz t.) v solené vodě a požívají buď přímo s máslem a houskou nebo jako humři s různými omáčkami nebo v podobě polévek, salátů, puddingů, paštiček a p. Hojně se dovážejí konservovaní. Konserva propláchnutá čistou vodou je jako krab svěží a připravuje se obyčejně s majonézou.


Obr. 765. Krab obecný (*Carcinus maenas*).

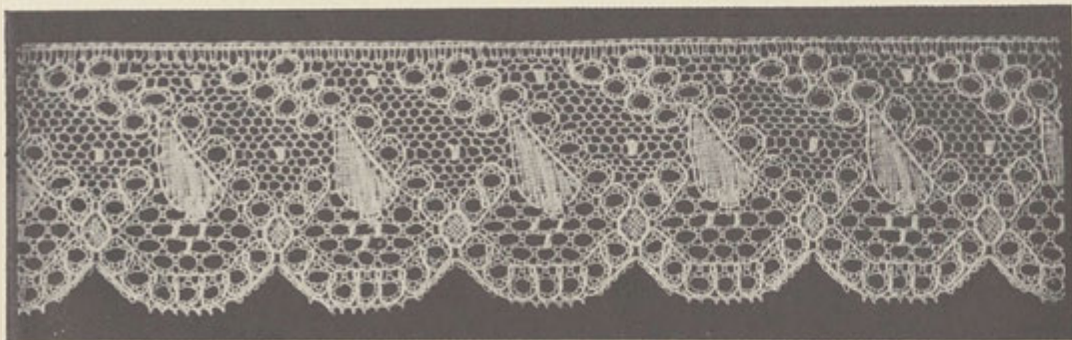
Krabice, lepenková nebo dřevěná schrána, sestávající ze dvou částí, jež do sebe se zasouvají; **k.** poštovní jsou již tak zařízeny, že obě do sebe zasunuté části kolíčkem se spojují, jenž může býti zapečetěn, čímž potřebného uzavření se dociluje. Zvláště ozdobné krabice zejména ve stylu japonského lakového zboží pořizují se na drobné toaletní potřeby (rukavice, kapesníky a p.). Velmi prakticky lze užíti k různým takovým účelům krabic doutníkových. Je-li zapotřebí velkou **k**-ci lepenkovou předělati na malou, vyřízne se uprostřed z postranních stěn a svršku potřebný díl a dvě tak vzniklé



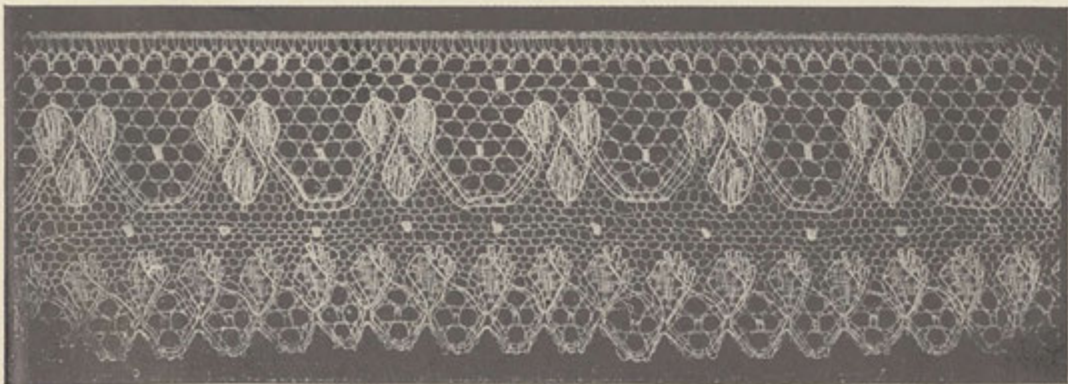
1. Paličkovaná krajka se starým barokním vzorem.



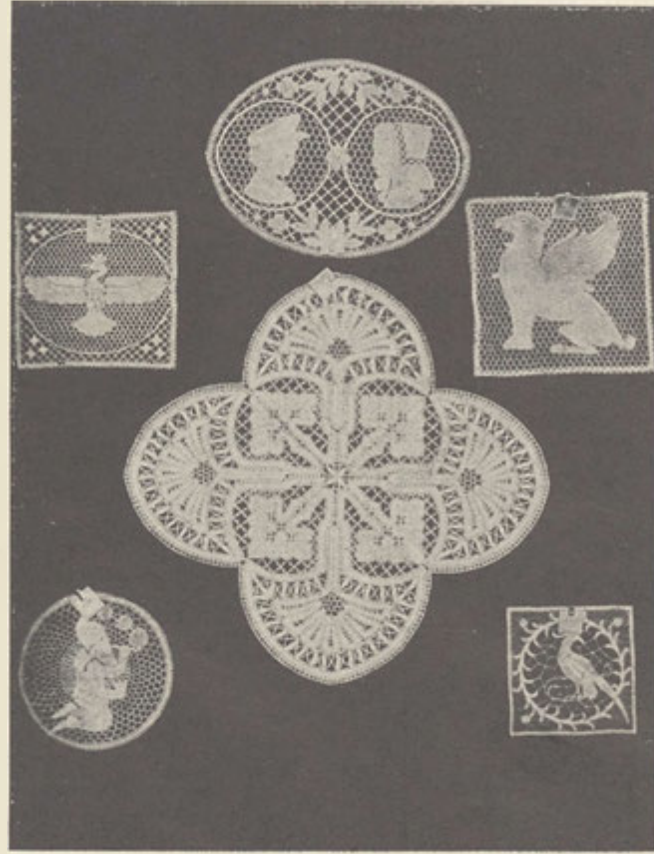
2. Slovenská krajka paličkovaná.



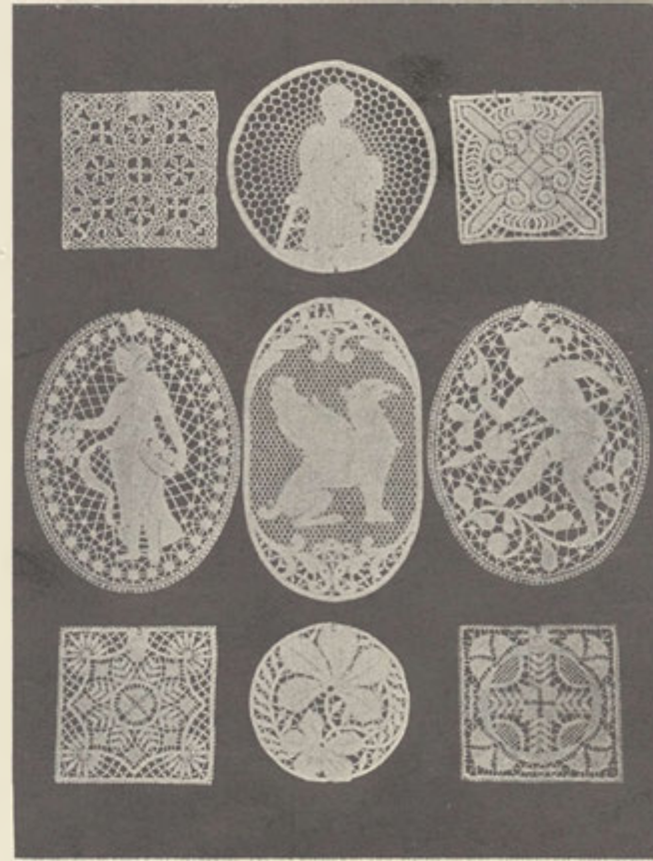
3. Paličkovaná krajka starého vzoru z pravých zlatých nití.



4. Vamberecká krajka paličkovaná tylová.



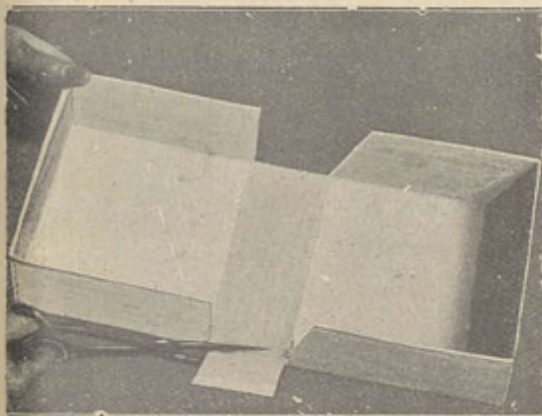
1. Moderní ruční krajky vamberecké. (Fot. A. Dříza.)



2. Moderní ruční krajky vamberecké. (Fot. A. Dříza.)

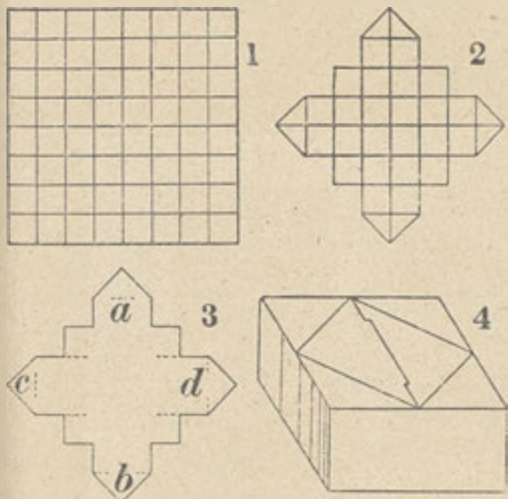
Šolc a Šimáček, nakl. spol. s r. o. v Praze.

stejné polovice se na sebe sklopí (obr. 766.). Je-li zapotřebí udělati rychle **k**-ci bez lepení a šití, pořídí se to podle obr. 767.



Obr. 766. Rozříznutá velká krabice, jejíž poloviny se na sebe sklopí, aby se získala krabice o polovinu menší.

Krabice konservové nebývají vždy prakticky zařízeny k otvírání. Olejem nebo mlékem plněné jsou praktické, mají-li otvor, který se jen prorazí a pak pohotovým kloboučkem uzavře; méně praktické jsou ty, kde třeba proraziti dva otvory, jeden pro výtok tekutiny,



Obr. 767. Krabice bez šití a lepení: 1. Čtverečkovaná síť. 2. Výstřih ze sítě. 3. Okraj špičky *b* zastrčí se do štěrbiny *a*, okraj *d* do štěrbiny *c* (tečkované čáry značí zářezy) a krabice 4. je hotova.

druhý pro vzduch, které zůstávají otevřeny. Nutno proto do nich poříditi malé dřevěné zátky. Toto opatření nutno někdy učiniti násilím u krabic s mlékem, kde nejsou místa k proražení určena. Není-li **k.** opatřena klíčkem (nejlepší jsou ty, kde se klíčkem odlupuje plech, se strany kolem víčka přiletovaný), nutno použíti nožů 1—2zubých (obr. 768.), jimiž se víčko proděraví kol dokola, krabice při tom zničí. Snadnější postup je ten, že se na přiletované víčko postaví rozpálená žehlička; za 5 min. pájka povolí a odletované víčko lze snadno odklopiti. Prázdné krabice stejně jako staré hrnce smaltované se vyhazují a se smetím vyvážejí. Bylo zjištěno, že v nich často nalézá vhodné hnízdiště všeliký obtížný hmyz: mouchy, komáři a p., s nimiž se zatím v domácnosti obtížně zápasí. Chcete-li **k**-ci zahoditi, udělejte aspoň ve dně díru, aby se tam nezadržovala voda se smetím a zemí. Dobré **k.**, chceme-li si je zachovati, vyčistíme vídeňským vápnem a vařící vodou. Mnohé o k r o u h l é a v á l c o v i t é **k.** (s ovocem, krémem) otvírají se víčky,



Obr. 768. Otvírač konserv (jednozubý nůž).

ale to nechce povoliti; položí-li se však na stůl nebo podlahu hranou a několikrát pod tlakem se překulí, víčko povolí.

Krabičkový steh totéž co h o l b e i n s k ý (viz H o l b e i n s k á p r á c e).

Krabilice viz K e r b l í k.

Krádež spáchaná v domácnosti jedním z manželů, dětmi nebo příbuznými nestíhá se z moci veřejné, nebylo-li postiženým učiněno o tom udání, avšak ani v tomto posledním případě, není-li vinník plnoletý. V každém případě může se manžel proti manželu, kterýkoli z rodičů proti dítěti vzdáti svědectví a tím z usvědčení z viny jej osvoboditi. — Krádeží u dítěte možno nazvati přisvojení si předmětu, jenž dítěti nepatří, teprve tehdy, když chápe rozdíl mezi vlastnictvím a majetkem cizím, a tu třeba je varovati, a neposlechne-li výstrahy, třeba i trestati. Nežli však užijeme přísnosti, sledujme duševní vývoj dítěte, uvědoměním se docílí často spíše a lepší nápravy nežli nevčasným trestem. Všechno, co u dítěte považujeme za vadu, posuzujme se stránky přirozenosti a hleďme vady takové překonávati jen porozuměním, láskou a spravedlností. Srovn. L e ž a P o k r y t e c t v í.

Krájení různých předmětů v kuchyni a domácnosti není právě výkon vždy snadný (viz po té stránce R o z k r a j o v á n í) a někdy ne příjemný, jedná-li se o předměty šťavnaté, čpící a p. (viz C i b u l e l o u p á n í, C h l é b k r á j í s e, J a b l k a r o z k r a j u j í s e, S a l á m a V e j c e). Kde jedná se o hromadné **k.** něčeho ve stejném tvaru, jako na př. halušek, nudlí a j. těstových výrobků, hledíme se zbavit obtížného ručního výkonu strojky (viz Ř e z a č k a).

Krajkářské školy české jsou ve Vamberku a Strážově, něm. rudohorské v Jindřichovicích, Gossengrünu, Božím Daru a Nové Vsi.

Krajkové výšivky jsou prolamované práce na batistu a p. podložkách, jako na př. t. zv. drážďanské krajky, Colbertovy výšivky, španělské a maurské **k. v.** Drážďanské krajky jsou práce původně z 18. stol., jichž k výpravě nákrčníků a čepečků se používalo. Jim příbuzny jsou i prolamované práce českých holu-

binek. Colbertovy výšivky jsou práce na kongresu nebo Colbertově plátně; arabesky se plní damaškovým stehem a celek silnou šňůrou se obroubí.

Krajky, čípky (rus. *kruževa*, polsky *korunki*, franc. *dentelles*, angl. *laces*, něm. *Spitzen*) jsou vzorkované ploché ozdoby průsvitné, průhledné, prolamované, jež různými způsoby (háčkováním, pletením, paličkováním, šitím, našíváním, prošíváním a p.) se zhotovují z nejrůznějšího materiálu (z nití lněných, bavlněných, vlněných, příze lněné, hedvábné, z vlášení vlasového, z nití konopných, stříbrných, zlatých, žíní koňských a p.), při čemž nezřídka i ozdoby z perel, penízků, cetek, bůstků a p. se zaplétají. Důležitý je styl **k.**, t. j. povaha vzoru, jenž dílem vyšel z lidového vkusu, dílem stylisován umělci. Rozeznáváme proto **k.** jednak dle původu (viz Benátské, Bruselské, Bružské, České, Francouzské [alençonské, valencienské], Irské, Orientální, Rudohorské, Vlašské), jednak dle materiálu hedvábné (viz Blondy), lněné, bavlněné (viz t.), tylové (viz t.) atd. Konečně rozeznáváme **k.** dle způsobu práce: paličkované (vláčkové), našívané (viz Aplikace), síťované (viz Filet a Guipira), šité, reticelové, stužkové, vřetenové a strojové. Nejrozšířenější z ručně pracovaných krajek jsou paličkované a šité. V Čechách uplatnil se od zavedení krajkářství v Rudohoří (1561) vliv flanderský (odtud se šířil k jihu až do Strážova a Sedlice u Blatné a ujala se v Rudohoří také krajka guipirová, na Vamberecku (1627) pak vliv belgický; odtud vycházejí nejtypičtější krajky vláčkové (viz České krajky). Vlivům západoevropským nepodlehly původní slovenské krajky na Liptovsku a Hontě. (Viz Krajky vláčkové.)

Krajky barví se jako záclony (viz t.).

Krajky bělí se, jsou-li zažloutlé, jen jsou-li to krajky moderní; u starých se tento příznak starobylosti neodstraňuje. (Viz Bělení krajek.)

Krajky čistí se vždy velmi opatrně. Staré, křehké čistí se za sucha; pokrývají se nejlepší suchou moukou, v níž se časem obracejí, znovu se opatrně vyklepou a zas čistou moukou posypou. Místo mouky možno užíti pálené magnesie a dobře se doporučuje poprášené **k.** vložiti mezi vrstvy ssacího papíru a obtěžkati pak knihami nebo něčím podobným. Tím neodstraní se žlutý odstín, kterým staré krajky se vyznačují. Nepodaří-li se je takto vyčistiti, vložme je do sladkého mléka a po nějakém čase je vysušme mezi dvěma ubrousky a přežehleme přes vlhké plátno.

Krajky irské viz Stužková práce.

Krajky paličkované viz Krajky vláčkové.

Krajky perou se odpárané a opatrně všech nití stehových zbavené a hladce na váleček nejlépe dírkovaný (z nouze na láhev, obr. 769.) navinuté a nitmi nebo bílou přízí kol dokola obvázané. Při zvláště dobrých nebo jemných **k**-kách dokonce ještě, nežli přikročí se **k** obvázání, obalí se navinutá **k**-ka kouskem čistého, bílého mulu. Tak připravená **k**-ka máčí se několik hodin v studené vodě. Pak udělá se teplá mýdlová voda z marseilského



Obr. 769. Praní krajky na lahvi.

mýdla (olivového), i máchá se v ní pak tím způsobem, že lahví stále se otáčí; když pak mýdlová voda vychladá, novou teplou se nahradí a pokračuje se v tom tak dlouho, až s **k.** odsakuje voda úplně čistá. Stejným způsobem vymáchá se pak **k**-ka v studené vodě několikrát vyměněné a přebytečná voda rukama na lahvi ještě se vymačká. Místo na lahev navinouti může se **k**-ka také na tuhý papír nebo lépe ještě na pevné plátno přišíti a s ním máchati neb vyvařovati v mýdlové vodě. Nejjemnější **k.** se ani nemodří, ani nežlutí; mají-li býti však **k.** modřeny nebo na žluto přibarveny, otočí se láhev s **k**-kami po vymáchání několikrát v mírně přimodřené vodě nebo v řídkém odvaru čaje nebo kávy. Mají-li býti apretovány, t. j. poněkud přiškrobeny, což u pravých a jemných krajek rovněž se neprovádí, používá se k tomu jen vody rýžové nebo vody, v níž rozvařeno bylo trochu bramborové mouky. V těchto případech se teprve po přibarvení nebo přiškrobení přikročuje k vymačkání a **k.** se pak ještě na lahvi poněkud oschnouti nechají. Opatrně se pak s lahve odvinou. Irské **k.** (stužková práce), jemné **k.** vůbec a **k.** s pikoty zvlášť se nežehlí, nýbrž vždy jen napínají. K tomu cíli se rozloží ještě vlhké na flanel a napnou mosaznými jehlami nebo špendlíky (ocelové jehly by rezavěly), načež se flanel položí na žehlicí prkno, lenoch divanu a pod., kde možno každý cípek, každý pikot špendlíkem zachytiti a upevniti; tak se **k**-ka napjatá usuší. **K.**, které se mají žehliti, rozloží se na čisté, bílé plátno rubní stranou vzhůru, po které se žehlí. Neškrobí se, neboť tím by **k**-ka ztvrdla a lámala se. Krajkové límce, šátky a pod. větší kusy, kterých nelze

na láhev nebo váleček navinouti, připevňují se na kus mulu a máchají se pak s ním v teplé mýdlové vodě, aniž by se povrch jejich nějak třel nebo k-ka ždímala. Přebytečná voda odstraňuje se jen mačkáním. Při napínání jich nebo žehlení třeba pak ovšem dobře dáti pozor na tvar, aby se tento nikde z formy neprotáhl. Černé **k.** perou se v benzinu, lihu nebo černé kávě, což se dvakrát opakuje, načež rozloženy na čistý šat hned po rubu se žehlí. Nemají-li se práti, vykartáčují se měkkým kartáčem, aby se všechen prach odstranil, pak se ponoří do řídkého roztoku arabské gumy v octě a hladce napjaté na sklo nebo čisté prkénko usuší se na výsluní nebo nad plotnou co nejrychleji. Černé **k.** vlněné máchají se v odvaru tabáku; jsou-li snad příliš zašpiněné, nutno je v odvaru opatrně vymnouti nebo měkkým kartáčem vykartáčovati, pak vymačkati (ne vyždímati), vymáchati v čisté vodě a opět vymačkati, pověsiti, avšak ještě za vlhka mezi plátny vyžehliti; jsou-li vyšity perličkami, nutno je podložiti při žehlení měkkým, silným flanelem. **K.** tylové perou se v mýdlové vodě s trochou boraxu a po vymáchání apretují se cukrovou vodou, v níž rovněž je kousek cukru; tyto se nežehlí, nýbrž vždy jen napínají. Mají-li se **k.** vyspraviti, děje se to před praním (viz **K.** p o š k o z e n é). Lepší druhy krajek přišívají se stehem obnítkovým.

Krajky poškozené nutno spraviti záhy, nežli se poškozené místo zvětší. Toto se podloží tylem, na který se vzorek dle možnosti věrný aplikuje. U jemnějších druhů nestačí poškozené místo jen látáním spraviti, nýbrž nutno je celé prostehovati, aby k-ka nabyla zas pevného držení.

Krajky reticellové, v původních vzorech z Italie známé, jsou práce poměrně jednoduché vyjma snad vzory příliš složité, k nimž teprve po větší zkušenosti se odhodlati možno. Vzorek

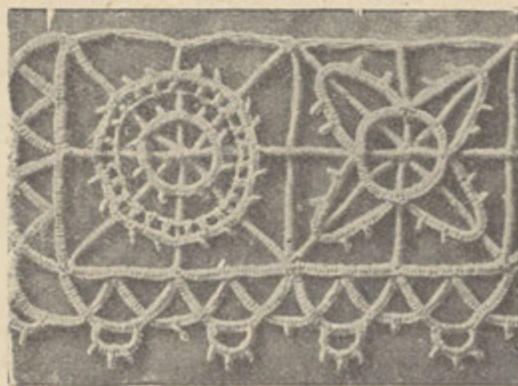


Obr. 770. Základ reticellové hvězdičky.



Obr. 771. Jak se tvoří hvězdička reticellové krajky.

zvolený se přenese obvyklým způsobem na kopírovací plátno a všecky přímé čáry provedou se ze čtyřnásobných nití (příze č. 30), jež jednotlivými stehy se zachytí. Stejnou přízí obšijí se nejprv všechny úhlopříčky (obr. 770.), pak všecky vodorovné a kolmé čáry, načež do kostry takto upravené všívají se malé vzorky způsobem podobným: provede se nejprv základní čára kruhu, hvězdičky a p. dvojitou nití, která také příčkami základu se protáhne a hustě tento základ smyčkovými stehy obšívá; do každého políčka hvězdy dělá se malá smyčka (obr. 771.). Takovým způsobem je provedena celá hvězdička, na hotovém vzorku (obr. 772. *a*); jindy však dělají se kruhy vnější způsobem poněkud složitějším



Obr. 772. Reticellová krajka s dvěma hotovými hvězdičkami a začatou obrubou.

(obr. 772 *b.*) tak, že nejprv položí se jedna nebo dvě niti do kruhu a na tento kruh zakládají se pak skupiny po dvou smyčkách, které třetí smyčkou se stáhnou. Podobným způsobem postupuje se na obloučcích, jimiž vrouben je kraj. (Obr. 773.) Pořiditi lze tak kraječku libovolně dlouhou a širokou, na límec, manžetu nebo k jinému účelu. Podložené plátno nakonec se odstraní. (Viz přílohu IX.)



Obr. 773. Hotovení obruby reticellové.

Krajky stužkové viz S t u ž k o v á p r á c e.

Krajky španělské jsou krajky pestré ve fantastických vzorech vyšívané.

Krajky vláčkové (paličkované), slynoucí také jako vamberecké, litické, pracují v nejjemnějším orig. tvaru jen nejstarší pracovnice na Vamberecku. Pletou paličkami každá dle vlastního vzoru pouze na tuhém papíře vypichovaném, zcela zpaměti tak zručně, že mnohá přehazuje paličky jen levou rukou a pravou rychle zapichuje špendlíky, nebo současně přehazuje i 10 párů paliček mezi prsty levé ruky. Vamberecké **k. v.** (příl. VIII.) robí se z přejemné příze belgické, která se ztužuje zvláštní apreturou, mají nesčetně vzorů názvů lidových (hruštičkové, žabové, struhadélkové, grošíčkové, na kroje misikorové, černé niťové a p.); vamberecká škola má hojně vzorů **k.** k r o j o v é, řada firem ujala se staré původní **k. v.**, průmyslové museum v Hradci Králové vydává vzorníky k-jek v-vých, také dle moderních námětů uměleckých. (Viz příl.) **K. v.** ujímají se rodinné školy i domácnosti, také učitelky ručních prací, neboť **k. v.** hodí se výborně k výzdobě prádla ženského, jemuž

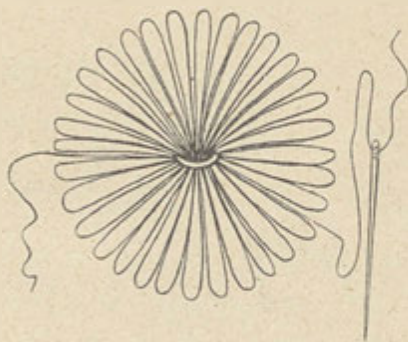
dodávají určitého rázu, podušek, přikrývek, svrchního oděvu (viz L í m c e pal.), záclon. Postup práce viz P a l i č k o v á n í k r a j e k.

Krajky vlašské viz B e n á t s k é k r a j k y.



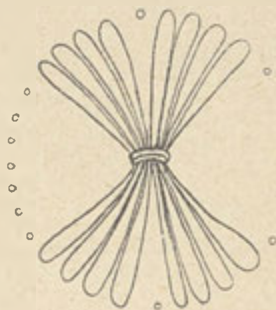
Obr. 774. Vřeteno krajkové.

Krajky vřetenové pracují se pomocí t. zv. ornamentálního vřetena, sestrojeného pí Renthe-Finkrovou v Jeně (obr. 774.), na němž tvoří se jednotlivé tvary tím, že kolem otáčivých háčků vřetena ovine se růžicovitě vrstva nití (obr. 775.), nebo také jen o několik proti sobě stojících háčků několik málo kliček do podoby X (obr. 776.), podoby k ř í ž e (obr. 777.) nebo l i s t u (obr. 778.) spojených. Vyjmou-li se všechny háčky až na 4, povstane č t v e r e c (obr. 779.), vyndá-li se střední háček a protáhnou pak přímo dvě kličky, jež se napříč



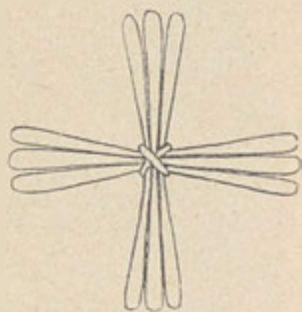
Obr. 775. Hvězdice úplná.

prostehují, povstane s l o u p e k (obr. 780.). Tyto prvky spojují se pak tak, že prvek k prvku, kvítek ke kvítku se řadí (obr. 781.); mohou býti v jedné barvě, bílé nebo černé, nebo se provádějí střídavě v různých barvách, nebo se mohou podložiti barevnou podložkou klotovou nebo šifonovou; jednotlivých růžic možno použíti i k potahování knoflíků.



Obr. 776. Hvězdice poloviční v podobě X.

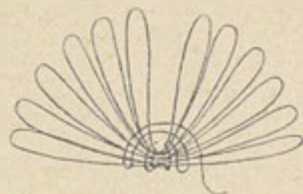
Krakowiak, nár. tanec polský, počíná pár předtanečníků písničkou zv. **k.**, načež vpadnou ostatní páry a pouštějí se za ním v tanec zdánlivě před sebou utíkajíce; okovanými podpatky při tom tlukou takt. Tanec je rozšířen i na Slovensku.



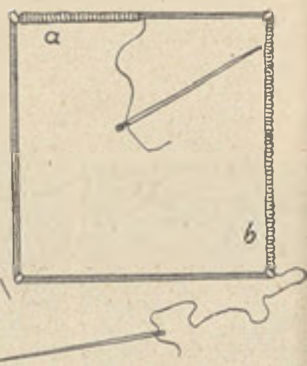
Obr. 777. Kličky do kříže spojené.

Králíček (z l a t o h l á v e k, *Regulus*) (obr. 782.), vedle střízlíka a mlynaříka nejmenší náš pěnicovitý pěvec. Žije v našich lesích i přes zimu a živí se hmyzem. Je zapovězeno jej chytati a usmrcovati.

Králičina, kožišina králičí, velmi rozšířená, méně v původním stavu používaná, daleko však hojněji k napodobení jiných kožišin po továrnicku zpracovaná. K tomu hodí se ovšem jen kožišina dobrá, zimní, jakou poskytuje králík, který má velký volný výběh. Tato kožišina se postřihuje po vydělání na stroji, na jiném se zbavuje pesíků a barví se i vzniká tak nepravý sealskin čili s i l-e l e k t r i k, na černo barvený, jehož se používá na pláště ženské i na límce k mužským kabátům a kožichům; nebo b i b r e t, t. j. krátce postřižená, na hnědo barvená **k.** Dlouhovlasá (nestříhaná) v pův. barvě je levnější na boa, dětské garnitury, dámské klobouky, barvená na čepice. Trvanlivost **k**-ny, je-li dobře ošetřována, počítá se na 5—6 let, u sil-elektriku a bibretu někdy i více. Také se z **k**-ny napodobují s větším i menším zdarem kortiny, na pláštích jen tehdy, střídají-li se jednotlivé kožišinky v hustší a světlejší barvě. **K.** a n g o r s k ý c h králíků se podškubává jako peří u husy, aby se získalo více vlny k spřádání. Také kůže ze starších králíků koželužsky vydělaná hodí se na obuv a nezadá ničeho kůži telecí nebo kozině, je vhodná i na rukavice.

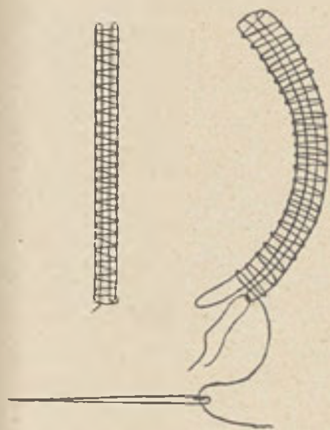


Obr. 778. Hvězdice polovičně jednostranně provedená v podobě listovité.

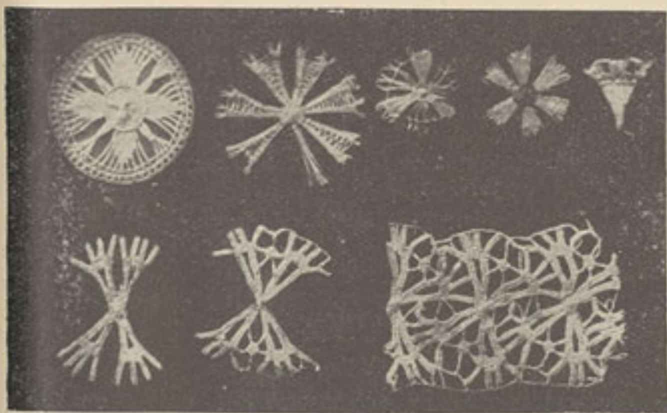


Obr. 779. Trojniťový čtvereček nitěmi obtočený.

Králík jest důležité hospodářské zvíře, zvláště od té doby, kdy jeho kožišina nalézá velký odbyt v továrnách, které se zabývají barvením a napodobováním kožišin (viz K r á l i č i n a). Může i v menších domácnostech, kde je po ruce dvorek, s jistým úspěchem býti chován, ovšem nikoli jako stájové zvíře pod dobytkem, kde živí se jen nečistými odpadky v nečistém vzduchu a maso poskytuje nechutné. Dobrou volbou plemene a správným chovem v čistých chlévcích nebo lépe v ohradách (viz K r á l i k á r n a) docílí se však masa chutného a čisté kožišiny. Kdo dovede přiživiti při své domácnosti nebo hospodářství 30—40 králíků, může míti pro stůl denně 1 kg masa velmi levného, a dovede-li dobře zužitkovati píci i kožišiny, může toto maso přijíti i zdarma, neboť měsíční přírůstek na kusu při správném chovu činí ¾—1 kg. Spokojíť se králík všemi pícními odpadky, plevelem polním, zahradním, příkopním i lesním, svěžím i sušeným i odřezky z révy a stromků, ze živých plotů a podrostů a pod., jen nutno pečovati, aby píci nezmrhal, k čemuž má velký sklon. (Srov. K r á l i k á r n a.) Ramlice



Obr. 780. Sloupky.



Obr. 781. Spojování prvků na vřetenu upletených v krajku.



Obr. 782. Králíček ohnivý.

mívá mláďata každých 5—6 neděl. Nosí 30 dní. Mláďata dospívají v 8. měsíci a v roce úplně dorůstají. Nejhledanějším a nejrozšířenějším užitkovým plemenem je **k.** f l a n d e r s k ý, belgický (obr. 783.), který v 5.—10. měsíci dosáhne váhy 5—8 kg, vyžaduje však více a jadrnější píce nežli plemena jiná. Zvrhne se však snadno krevní plemenitbou. Výborným plemenem hospodářským je také f r a n c o u z s k ý **k.** b e r a n o v i t ý, jenž dorůstá do roka váhy 4—5 kg, je skromnější v píci a jeho matky dobře mláďata odchovávají. A n g l i c k ý **k.** b e r a n o v i t ý jest od tohoto jen lehčí a sportovní odrůda, jejíž hospodářské stránky jsou zanedbány. Možno však užíti k chovu i otužilého **k**-a domácího, ušlechťuje-li se ramlíky flanderskými. Belgie má ostatně i své s e l s k é **k**-y, kteří jsou dobrým plemenem užitkovým (obr. 784.), jemuž velice se podobají n ě m e č t í o b ř i s t r a k á č i; důležité místo zaujali v chovu s t ř í b r o š e d í r u š t í, otužilí, vytrvalí a skromní, kteří jsou velmi dobrými zvířaty hospodářskými (docilují 3—4 kg); mláďata jsou černá a vylínají v 6.—7. měs.; vedle nich **k.** t ř í s l o v ý (*black and tan*, obr. 785.). (Viz K r á l í k k ř í ž e n ý a K r á l í k a c h o v.)



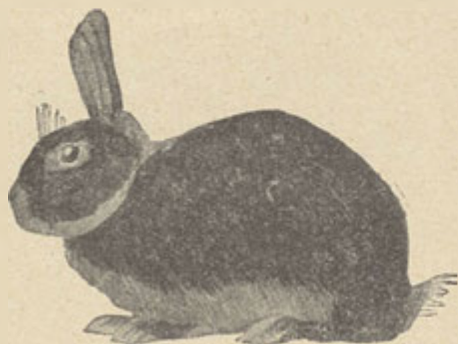
Obr. 783. Flanderský králík obrovský.

Králík divoký čili lesní je velmi škodlivý mladým porostům; je zvíře, které dovede se úžasně rozmnožovati a je pak těžko je udržeti



Obr. 784. Belgický selský králík (podobný německému strakáči).

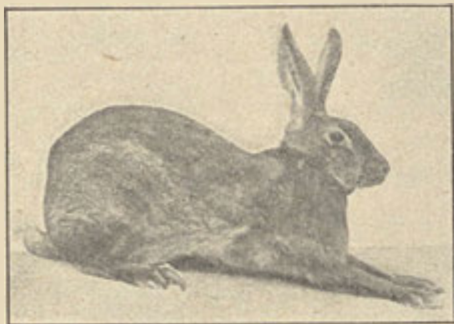
v určitých mezích. Je celkem malý, ale maso má velice chutné. Jeho přední maso poskytuje výbornou sekaninu (může se přidat i hovězí nebo vepřové, játra, srdce) s dušenou rýží (této 3× tolik co masa, mohou se přidat i rajská jablíčka), petrželí s vejcem a trochou



Obr. 785. Králík tříslový (*black and tan*).

vody, která se peče ve vymaštěném pekáči; zadeček se peče s pórem, cibulí, petrželí, rajským jablíčkem, česnekem, kopřivou nebo šťovíkem a loupanými bramborami. Mladý králík se i smaží, dříve však marinuje citronovou šťavou a cibulkou.

Králík křížený vznikl tím, že chovatelé hleděli se vyhnouti krevní plemenitbě, která je pro králíka velmi zhoubná, a nemajíce původních čistých plemeníků téhož plemene, sáhli k jiným odrůdám. Vznikla tak i plemena králičí, o jejichž původu není dnes jistoty: tak na př. **k.** havanský, při jehož zrodu byl spolučinným stříbrošedý ruský **k.** zajícovitý (obr. 786.), jenž není, jak se myslí, křížencem divokého králíka a zajíce, nýbrž zkříženou odnoží belgických obrů (považuje se také za jejich lehčí ráz), t. zv. japonský, ve skutečnosti trojbarevný **k.** francouzský, míšenec asi zcela náhodný, vídeňský modrý a p.



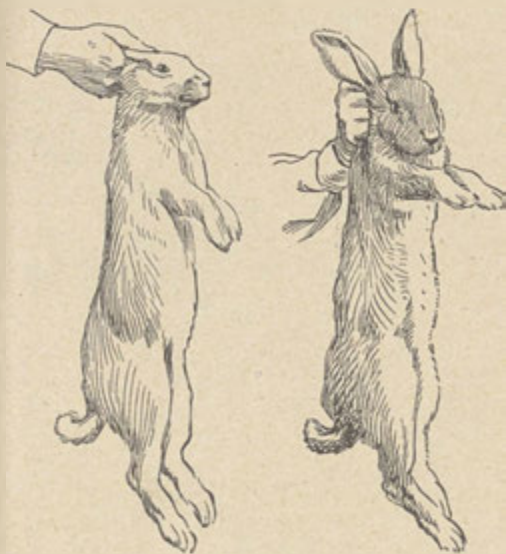
Obr. 786. Králík zajícovitý.

Králík potravinou je dobrou, je-li z velkého výběhu a vzdušné králikárny. Jinak trpí chuť masa. Maso králičí lze upraviti způsobem velmi rozmanitým; má-li se užíti na hnědé míšeniny, zabíjí se **k.** nožem, jenž mezi předními nohami vrazí se přímo do srdce; zvíře je okamžitě mrtvo a krev zachytí se do mísy s octem. Má-li se upraviti jako zvěřina, zabíjí se pouze úhozem za slechy nebo se také střílí, má-li se však upravovati jako bílé maso, zapíchne se jako v prvním případě a krev se vycedí. Upravuje se pak dušený, marinovaný a pečený,-smažený, s podpouštkou, vařený, rosolovaný, na černo, s paprikou, v podobě míšeniny, paštiky, puddingu, sekaniny (z této dělají se i knedlíčky nebo klobásy), gibelotu (žiblotu), matelotu a pod., také se z něho vaří polévka, studené maso se upravuje jako salát atd. (Viz Kálal, „Kuchyně králíkářů".)

Králíka choroby jsou velmi četné a pro chov zhoubné. Čím těsnější a neúčelnější je králikárna, tím více **k.** podléhá nemocem. Nejčastější jsou rýma a kašel (kýchání, výron hlenu z nosu); pomáhá vyplachování nebo šňupání bórové kyseliny s hlinkou; je-li kašel suchý, je podezření tuberkulosy a je nejlépe zvíře odstranit a desinfikovat chlévek vápnem s klihem a kreolinem. — Reumatické křeče u starších zvířat v zadních bězích žádají, aby zvíře bylo opatřeno teple a běhy natírány kořalkou nebo camphoromentholem s olejem. — Kolika, bubňačka, bolestivé nabíhání břicha; často všechna mláďata na ni zahynou, jestli se brzy nerozdělí, neopatří teple a nedostanou-li suchou píci a housku, lehce v mléce navlhčenou, a dvakrát denně čajovou lžičku mléka s 50 kapkami tink. baldryánové neb heřmánkové; břicho je třeba tříti měkkým kartáčem. Třeba při takových případech dáti pozor, nejedná-li se o vodnatelnost jako následek příliš vodnaté píce. Nepomůže-li píchnutí a odčerpání vody, raději se zvíře zabije. — Tyfus, nejnebezpečnější ze všech nemocí, pozná se dle toho, že zvířata jsou velmi smutná, přesedávají stále a v koutcích sliní; napadená zvířata třeba hned odděliti, nejlépe ven dáti a zacházeti s nimi jako při kolice. — Zácpu odstraníme klystéry s mandlovým olejem a čerstvým salátem. — Průjem se léčí odvarem vrbové kůry. — Boláky na nohách třeba vymývati karbolovou vodou a potírati jodovou tinkturou. — Hnisavé boláky na cecících ramlic třeba proříznouti, vymývati vlažnou vodou karbolovou a potříti jodoformovým kolodiem. — Strupy v slechách (vřídky v boltcích, třepání hlavou) potírají se dvakrát denně tabulovým olejem s 3% kreolinu. — Zánět očí, jenž je pravidlem v dusném chlévku, kde se paří močůvka nebo kde je průvan, odstraní se především odstraněním příčiny, rovněž vymýváním očí vlažným mlékem s heřmánkovým odvarem nebo vodou z dubové kůry. — Otok vemen bývá následkem opožděného výronu mléka. Jeví se jako boláky hnisavé. — Slintavka léčí se co nejrychleji 2% roztokem chlorečnanu draselnatého a 1‰ rozt. kamence, v němž se tlama koupá.

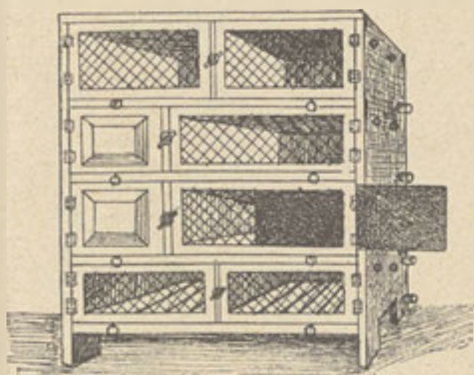
Králíka chov, má-li býti účelný, má míti určitý cíl. Buď se chová králík *a*) pro maso, *b*) pro kožišinu, *c*) jako zvíře

sportovní. *a*) Má-li býti králík chován pro maso, musí býti pořízeno všechno zařízení levně, prakticky, tak aby se vyvarovalo všem ztrátám. Nehodí se k tomu ani osídlené, ani opuštěné chlévy, do kterých mají přístup kočky, potkani, lasice a p. škůdci; nehodí se k tomu také těsné kotce králikáren, aspoň ne pro



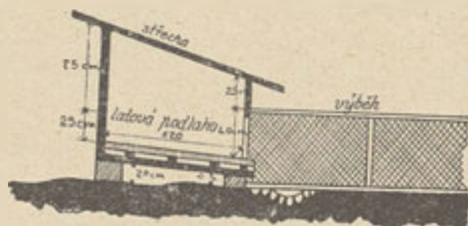
Obr. 787. Jak se králík uchopiti nemá (vlevo) a má (vpravo).

hlavní dobu odchovu. Je však zapotřebí velkých, chráněných výběhů, chráněného krmiště a také měkčí půdy, v níž by králíci se mohli prohrabovati. Samci se vykleští co nejdříve a mohou pak se samicemi volně pobíhati. Také krmení musí býti levné; kde je dostatek luční a past-



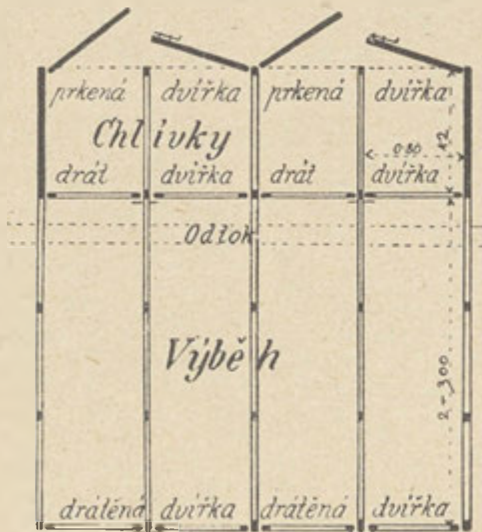
Obr. 788. Králikárna obyčejná, nejméně účelná.

vištní trávy, jetele, vojtěšky, zeleninových odpadků, měkkého bodláčí (pcháčů), stačí denně přídavek dobrého suchého sena. Teprve 14 dní před zabitím se zvířata k odkrmu určená odstaví do kotců oddělených, dobře větraných a odvodňovaných, kde se jim dá více sena, ovsa, chleba a p. Devět ramlic poskytne do roka aspoň 135 mladých, z nichž se může odprodat 20 plemeníků a zabít 105 odkrmených králíků. *b*) Pro kožišinu nelze již chovati králíka v malém výběhu, nýbrž je zapotřebí větší ohrady (viz Králikárna); zde možno již a také nutno poněkud větší náklad věnovati na zařízení, nicméně i to se vyplatí, neboť vedle kožišiny dobře placené i maso se zužitkuje. — *c*) Pro sport se provozuje čistý chov plemenný: zde již samo chování zvířat představuje značnější náklad; většího ještě vyžaduje zařízení, neboť třeba udržovati mnoho jednotlivých,



Obr. 789. Průřez chlévku králičího s výběhem.

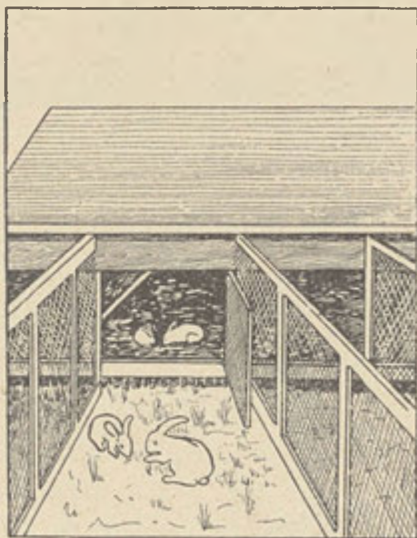
dobře opatřených kotců, pro 10 plemenných samic aspoň 30 jednotlivých kotců. Příjem kyne z výstavních cen a draze prodávaných vyznamenaných zvířat, také z výše ceněných mláďat, takže jediné zvíře uhradí útratu chovu za celý rok. Tolik lze říci: naděje a prospěch jsou zde lepší, při chovu pro kožišinu však bezpečnější. (Viz *J. Kálal*, „Chov králíků“. *Téhož* „Králík a jeho národohospodářský význam“.)



Obr. 790. Půdorys chlévků králičích s výběhy.

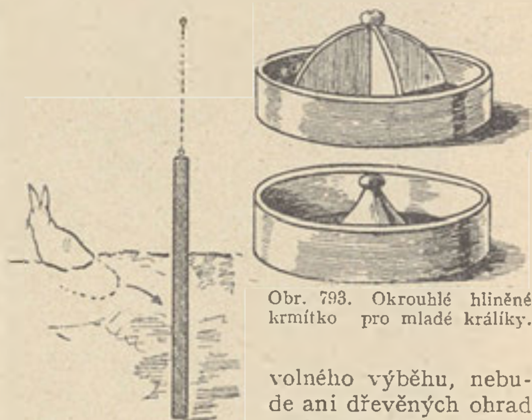
Králikárna, jak bývá obvykle zřizována levně třeba ze starých beden, je zařízení neúčelné, třeba měla jednotlivé kotce dle běžných návodů 1 m hluboké, 60—80 cm široké a 40 cm vysoké; jejich dno je nazad poněkud svažité a vždy suše vystlané; také mohou býti podlážky

pobity zinkovým plechem. Předek tvoří dvířka z drátěného pletiva s otvory 2 cm^2 do rámu přibitého. Svršek kryje se krycí lepenkou. Lepší je k. s výběhem na výslunném dvorku, pořízená dle připojeného plánku (obr. 790.) s dvířky k jihovýchodu nebo jihu obrácenými. Dle průřezu (obr. 789.) položí se ve vzdálenosti 1 m od stěny domu nebo plotu dvě řady starých cihel nebo kamenů nebo i starých dřevěných špalíků, z nichž zadní je o 10—15 cm vyšší, aby k přední (do vzdálenosti na př. 120 cm) měla podlaha chlévků, která se na ně položí, náležitý spád. Spád dopředu je vždy lepší, protože hnízda s mláďaty, která bývají zakládána v zadní části, jsou takto vždy v poloze sušší, nežli když je spád podlahy nazad. Rozměry jednot-



Obr. 791. Celkový pohled na chlévek králičí s výběhem

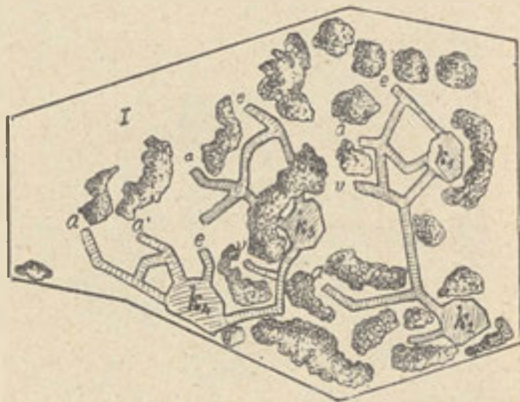
livých chlévků: šířka 80 cm, délka 1—1·20 m, výška vpředu 70—80 cm, vzadu 1 m nebo více, aby i dešťová voda se střechy měla dobrý spád. Podlaha i střecha jsou pokryty lepenkou střešní. Na lepenku podlahy je dobře udělati ještě laťový rošt, aby zvířata byla úplně v suchu; tento rošt usnadňuje také vyklizení, neboť čistota je základ všeho zdaru. V létě je dobře přikrývati střechu rákosím nebo slamou, což způsobuje příjemné ochlazení, neboť pod lepenkovou střechou je zpravidla velké horko. Je-li několik chlévků vedle sebe, výběhy 80 cm šir., dle možnosti 2—3 m dlouhé se oddělí drátěným plůtkem, pevným a hustým. Každý chlévek má dvojí dvířka; jedna prkenná vzadu, druhá mřížová, za příznivého počasí otevřená, vpředu. Zadní dvířka poskytují příležitost, aby se mohla hnízda a mláďata kontrolovati a krmiti, aniž by se zpředu do chlévka lezlo a zvířata plašila. Hlavní krmení se ovšem děje zpředu; pro nepříznivé počasí jsou zřízeny jesličky uvnitř chlévku, pro počasí příznivé však se zřídí jesličky ve výběhu. Tím se chlévek sám méně znečišťuje a také méně píce promarní. V takových chlévcích chovají se odděleně samice s mláďaty; odrostlejší mláďata se oddělují pro sebe do chlévků dle možnosti ještě s většími výběhy, po případě i prostornějších. Ve výběhu udělá se vydlážděná stružka s náležitým spádem pro močůvku a vodu dešťovou: půda výběhu musí býti propustná, nejlépe drobným štěrkem vyštěrkovaná. Místo drátěných plůtků možno pořídíti také dřevěné, neboť má-li králík dost



Obr. 793. Okrouhlé hliněné krmítko pro mladé králíky.

Obr. 792. Průřez drátěného plůtku králikárny s cementovou podezdívkou.

volného výběhu, nebude ani dřevěných ohrad prohlodávati. Je ovšem vždy třeba, aby plůtky byly zapuštěny poněkud do země, aby se podhrabávání zabránilo (obě. 792.). — Pro králíky chované na maso i kožišinu zřizují se k-ny v podobě ohrad (obr. 794.) drátěným plotem obehnaných (1 m vys.) se zemními kotci anebo jednoduchými bednami. Plot zapustí se ½ m do země (obr. 792.). Poněvadž pletivo drátěné by v zemi brzy vzalo za své, udělá se v podzemí plůtek z betonu a



Obr. 794. Přírodní králikárna.

teprve do jeho svršku nad zemí se zapustí drátěné pletivo. Pro 1 králičí kmen stačí prostora $2 \times 5 = 10$ m^2; tedy 10 kmenů můžeme chovati na prostoře 100 m^2, kterou v 10 takových oddílů rovněž drátěným pletivem s cementovou podezdívkou rozdělíme. V každém oddílu zřídí se bedna aspoň 1 m^3 velká, na nízké podezdívce nebo na nízkých kolících zdvižená a svrchu stříškou krytá. Půda k-ny se vyštěťuje

štěrkem. V takto zařízené **k**-ně možno chovati většinu domácích králíků, zvláště, je-li umístěna **k.** v poloze proti ostrým větrům, vánicím a lijavcům chráněné. Taková ohrada úplně odpovídá způsobu pelešení králíků v přírodě. Ohrada se zřizuje v libovolném tvaru a velikosti na místě, zarostlém křovím, může býti oseta také lucinkou, měkkými travinami a pod. V této ohradě se zařídí brlohy v podobě kupek stříškami krytých a v podobě beden do země zapuštěných s odklopnými stříškami, od nichž vedou zemí kryté, klikaté, třeba i křižující se chodby na venek. V každém brlohu usadí se sám sebou jen jeden párek, který jiného párku netrpí, jinak se všechno dobře snáší. Chov tu dá méně práce a starosti, píce se při tom necuchá, králíci jsou zdraví, netrpí nemocemi, pravidelně se množí, lépe se vyvinují a mají v zimě mnohem lepší kožišiny a mnohem lepší maso. Krmelce se pro ně zřizují z nádob těžkých, hliněných, pro mladé zejména rozdělených (obr. 793.), aby do nich nemohli lézti. Takovéto nádoby nutno udržovati v bezvadné čistotě: to není možno u nádob dřevěných nebo nepolévaných, které se proto neosvědčují. Krmí-li se v létě mnoho zelenou pící, nežádají si králíci nápoje; naproti tomu, je-li převaha píce suché, jeví se náklonnost k pití, která však u jednotlivých zvířat není stejně vyvinuta. Je proto dobře při suchém krmení i za letního parna poskytnouti králíkům příležitost k napojení, ať již někteří pijí nebo nepijí. Březí samice rády a žádostivě se napijí mléka, i když vodu předtím zavrhovaly; výdaj se tu odvděčí dobrým zdarem vrhu. Místo vody možno dáti i vodu zbývající po vaření zeleniny, bramborů, knedlíků, vodu, kterou byly vypláchnuty hrnce od mléka nebo kávy, nikoli však pomeje z mastných nádob.

Královničky (králky, králenky), obřadný tanec národní, jejž tančí dívky na Moravě o letnicích (viz Dr. Č. *Zíbrt* „K r á l o v n i č k y").

Krambambuli zovou se různé silné lihoviny, jako dánská třešňovka, likéry pomerančové, směsi lihovin (štětínská **k.** je směs stejných dílů zlaté vody, španělské hořké a likéru hřebíčkového, skořicového, puškvorcového, anýzového a citronového) a různě připravené lihové nápoje, na př.: Svaří se 1·25 kg cukru ve 2 l vody a po vychladnutí míchá s $^1/_8$ l broskvové vody, 2 lžicemi výtažku hřebíčkového a pomerančového, 3 lžicemi citronového a kmínového, 4 kapkami peruvského balsámu, trochou košenily a 2·5 l čistého lihu 70°; celek se pak filtruje. Nebo láhev araku zapálí se v širokém hrnci a nad plamenem roztopí se $^1/_2$ kg cukru a nechá do araku kapati a nápoj bez další přísady se požívá teplý.

Krámská, postavení podřízené, které nevyžaduje obchodního vzdělání, nýbrž jen prakse prodavačky.

Krása, o níž nás poučuje k r a s o v ě d a čili e s t e t i k a, je vjem, uspokojující naše smysly úměrností, ušlechtilostí, elegancí, nádherou, úchvatností, důstojností, vnadností, půvabností, vděkem, svěžestí, harmonií barev, tónů atd. Carrier praví, že **k.** je oduševněním celého člověka, jeho duševní i smyslné části, že uspokojuje rozum i vědění tím, že sluchu pochlebuje, oku lahodí a city povzbuzuje. Kdo **k**-su s nadšením miluje, praví Robert Hamerling, nemůže býti pochybovačem. S hlediska života domácího a společenského mluvíme o **k**-se h u d b y, m l u v y, m y š l e n e k, p l e t i, p ř í r o d y, t v a r u, u m ě n í a ž i v o t a. **K.** h u d b y působí na nás melodií a harmonií; **k.** m l u v y svou vybroušeností, stylem, zvukem, lahodou přednesu, **k.** m y š l e n e k vzletným projádřením vznětů poetických či unášejících objevů, **k.** p l e t i (viz P l e ť) svou svěžestí a zdravostí, **k.** p ř í r o d y jak typičností, úměrností, zákonitostí, jemností, oživeností jednotlivých prvků (minerálů, hornin, rostlin, zvířat), tak i lahodným zjevem souboru všech jeho celků, na př. krajiny, oblohy a p.; **k.** t v a r ů je nám představena k l a s i c k o u k r á s o u podoby i postavy lidského těla, **k.** v u m ě n í, jehož absolutním účelem je tvořiti krásno, jeví se nám jako nejčistší a nejušlechtilejší zaměstnání či zábava a konečně **k.** v ž i v o t ě je soubor všeho, co tvoří život radostným, povzneseným, spokojeným.

Krása antická, odpovídající povaze staré doby řecké a římské, jak zračí se ve stavbách akropole athénské a forum romanum v Římě, je, pokud se týká postavy a podoby lidské, představena nejlépe antickými sochami A f r o d i t é řecké (obr. 795.) nebo V e n u š e římské a A p o l l o n a (obr. 796.).



Obr. 795. Afrodité Mélská, vzor antické krásy ženské.

Krása klasická, odpovídající povaze středověku s jeho slohem gotickým, později renesanč-



Obr. 796. Apollo belvederský, vzor antické krásy mužské.

ním, barokovým a rokokovým, pokud se týká podoby a postavy lidské, měnila se stejně jako tyto slohy. Je tu nejlépe vidět, jak pojem krásy se měnil s lidmi a časy. (Viz dílo *Rich. Muthera:* „Dějiny malířství“, jež by mělo v rodině býti prohlíženo a čteno jako základní na-



Obr. 797. Pojem krásy klasické před Leonardem da Vinci. (Boticelli, „Krásná Simonetta“ z Mutherových Dějin malířství.)

uka krásna.) V t. zv. quatrocentu (před Leonardem da Vinci) hledala se k. v štíhlém, špičatém; lidé jsou hubení, roucha obepínají tělo jako trikoty; ramena svisle přiléhají k tělu nebo tvoří s horním tělem ostrý úhel. Profil akcentuje špičatý nos se špičatou bradou (obr. 797.). Doba



Obr. 798. Pojem klasické krásy za Leonarda da Vinci (jeho „Mona Lisa“).

Leonarda da Vinci (cinquecento) libuje si v měkkých a oblých tvarech těla; štíhlost nahrazují plností, roucho úzce přiléhá ve vlnivých záhybech. Leonardova Mona Lisa (obr. 798.) poutá měkkými přechody a kouzlem úsměvu. Názory tyto i po Leonardim dále se vyvíjely. Castiglione v knížce: „Cortigiano“ (r. 1516) poučuje: „Je nevhodno činiti prudké, hranaté pohyby, účastniti se rychlých tanců.“ Antická gravitas, zdrželivá vážnost a výsostná důstojnost jsou podstatou dobrého tónu. Lidé se dávají malovat ve věku, jenž dává nejvíce dojem této důstojnosti, ženy jen v plné rozvité kráse, muži s plnovousem; postava přechází v majestátní plnost. Toho se nemohlo docíliti pouhým poprsím; bylo třeba, aby spolu mluvila noblesa těla, imposantnost vznešeného držení; zvláště oblíben je obraz pokolenní, protože dává postavě se objeviti mocněji než ve skutečnosti a oddaluje prosaický dojem, jaký často činí nohy. Je známo, že sedíc činí mnohá dáma



Obr. 799. Tizianova „Flora“.

zcela jiný dojem, nežli když povstane. Již Leonardo nahradil úzce přiléhající roucha vzletnými. ale dál se rouchy stupňuje důstojnost postavy co nejvíce. Muži nosí kožichy nebo slavnostní taláry; plášť přes ramena přehozený ještě více zvyšuje mocnost postavy; u žen kulatě vystřižené bluzy o rukávech široce nabraných zvyšují dojem majestátní plnosti. Umělci těch dob již nemalují slzy a rány, nýbrž veselý smích, ne odříkání a pokání, nýbrž radost života, znovu oživuje duch staré Helady. Pěkným příkladem je Tizianova „Flora“ (obr. 799.). Všude z podobizen té doby hledí na nás jen smavá veselá skutečnost, to, co je člověku tak přirozené a vítané, do čeho nemusí se násilím vemlouvati; klasickou krásu tvoří právě toto radostné oduševnění, které činí krásným i to, co nehoví třeba určitým pravidlům estétů. Jde z toho mnohé pěkné ponaučení ženám doby dnešní. Je možno býti krásným v tomto klasickém smyslu, dýše-li z nás plná radost života, třeba bychom oděny byly prostě, možno právě býti krásným, odvrhne-li se to, co zbytečného navěšuje na člověka móda a pachtění po sensaci. I krásná žena může se znešvařiti tím vším, co její krásu staví do pozadí a hyzdí, i tím, když z jejího výrazu zjevna je tvrdost nebo trpkost a utrpení, naopak i méně krásná vyniknouti

může svým půvabem, něžností a vlídností, dovede-li tyto vlastnosti uplatniti v první řadě tak, aby vše ostatní ustupovalo do pozadí. Také nová doba rozumí ještě klasické kráse ve smyslu Leonarda da Vinci a jeho následovníků, třeba přechodně si libovala v hubeném a hranatém.

Krása oděvu je kouzlem ženy jako její výraz (srov. K r á s a k l a s i c k á). ,,Pearsons Magazin" vyobrazil proslulé krásky z 2. pol. 18. stol. v nejnovějším úboru módním z počátku 20. stol. Svůdná podoba Emy Hamiltonové, malovaná Romneyem v moderním účesu a klobouku, dává podobu koketního dítěte. Uchvacující ženská krása proslulé dramatické umělkyně Siddoneové, nahradí-li se na jejím obraze od Beecheye turban obyčejným plochým kloboukem a antický oděv moderní buzou, činí dojem všední. Naopak i moderní úbor může býti malebný. Obléknou-li se ženy 16. st. místo do sešněrovaných a nepřirozených úborů španělských do moderních úborů módních, vypadají mnohem přirozeněji a úhledněji. Na př. královna Alžběta anglická neb Marie Lotrinská v posledním kostymu módy pařížské činí dojem mnohem šťastnější, nežli ve státním kroji své doby, zlatem se třpytícím. K postavě nepřiměřená volba látky a střihu (viz O d ě v) nebo klobouku může i z krásné ženy učiniti karikaturu, naopak přiměřená volba může i ženě méně krásné dodati půvabu. Zkoušejí-li módní dámy oděvy a klobouky na manekýnkách a nikoli na sobě, dopouštějí se zásadní chyby.

Krása pleti viz P l e ť a srov. K o s m e t i k a.

Krása pohybu jeví se hlavně v chůzi (viz t.) a tanci (viz t.), nicméně možno mluviti o **k**-se



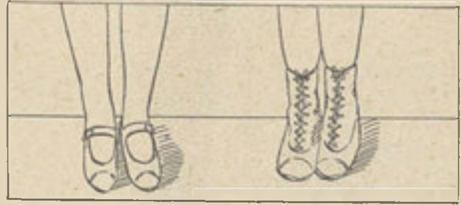
Obr. 800. Nohy nezpůsobně do A roztažené a nezpůsobně do X zkřížené; nejsou jen nemravné, nýbž vadou krásy v postavě.

p. při různých jiných výkonech, na př. stýkání se s jinými lidmi (pozdrav, poklona), při podávání jídel u stolu, nalévání kávy nebo čaje nebo jiném způsobu obsluhy (na př. pomocnice v domácnosti, komorná, pokojská při obsluze hostí),



Obr. 801. Jedna noha je nevkusným a nehospodárným odpočivadlem druhé, zlozvyk, který se přenáší účinkem svým i na patu.

je zapotřebí osvojiti si jistou graciésnost; tu sice napomáhá také mnoho tělocvik, ale kromě něho po náležité přípravě tělocvičné i t a n e c (viz t.) a cviky ve způsobech chování. Graciésnost



Obr. 802. Nohy ve vnuceném, strohém postavení, které není hezké ani slušné ani nesvědčí kráse postavy.

pohybu propůjčuje každé osobě jistý příznak krásy. Obr. 800., 801. a 802. ukazují, jak v sedě trpí **k. p.** tím, že neví dívka, jak má zacházeti svými nohami.

Krása postavy je do jisté míry vrozená, nicméně je také věcí tělesného vývoje, jenž jednak musí býti řízen účelnou péčí tělocvičnou a zdravotní, jednak výchovou — trénováním pohybů při všech tělesných výkonech. Tělocvik od



Obr. 803. Pravý bok je nepěkně do výše nadsazen.

mládí provozovaný je nejúčelnějším prostředkem proti vadám, jichž se dopouští člověk v denních výkonech svého zaměstnání netrénovaný; nemůže se pak vyskytnouti, aby na př. jeden bok nepěkně do výše se nadsazoval (obr. 803.), nebo jedno rámě drželo svěšeně (obr. 804), aby někdo nedovedl správně státi, choditi (viz C h ů z e) nebo správně seděti, ať již při četbě (srov. Č t e n í), nebo v železničním voze nebo při práci (viz S e z e n í), v leže (viz L e ž e n í). Tělo třeba od mládí navykati přímému držení (obr. 805.), pečovati o rozšíření hrudníku (viz H r u d n í k), štíhlost boků (viz B o k) i celého těla, jemuž k štíhlosti a pružnosti napomáhá toto cvičení denní: Položíme podušku na podlahu, klekneme na ni a kloníme se s pa-

žemi vodorovně předpaženými tak daleko dopředu, až špičky rukou o podlahu se opírají. Ohneme pak paže v loktech a spustíme tělo tak daleko, až bradou podlahy se dotýká; paže narovnáme a opakujeme toto cvičení 10 až 20krát. Mnoho napomáhá pružnosti těla a krásné



Obr. 804. Levé rámě je svěšeno.

postavě trénování v denní práci. Hygienik dr. Paulson doporučuje zdravý pohyb nad neckami nebo nad řekou na prámě; stejně i pohyb při mytí podlahy a p. Je známo, že tyto pohyby svědčí i ženám těhotným. Dívka, která horlivým pohybem a tělocvikem zachová svému tělu chlapeckou štíhlost, pojistí si tím nejen fysickou, ale i duševní sílu. Podrží střed mezi mužem a ženou v duševním i tělesném ohledu, majíc ramena široká, hrudní koš vyklenutý, život nepříliš zúžený, svaly trupu a údů dobře vyvinuté a jen tak dalece vrstvou tuku pokryté, že jejich obrysy jsou stěží zakryty. Maso je tuhé, pevné, ale pružné, ruce a nohy nejsou ani malé ani velké, spíše k pohybu nežli k odpočinku způsobilé. Takové děvče může veslovati, cvičiti v běhu, tančiti, brusliti, plovati, jezditi, a je nejdokonalejším kamarádem muže (obr. 805.).



Obr. 805. Tělo navykáme přímému, hrdému držení cvičením.

Krása přítomnosti znamená tolik jako radost ze všeho, co je vlídné, veselé, třeba to byl jen úsměv na tváři člověka, o kterém víme, že za nějakou chvíli se bude mračiti a že jeho tvář bude zohyžděna výrazem zlosti, nebo úsměv v líci nemocného, o němž víme, že zakrátko zas podlehne svému utrpení. Kdybychom stále jenom pomýšleli na všechny bolesti minulosti a budoucnosti, pak každá přítomnost přinesla by nám jenom trápení. Avšak k čemu je to dobré, aby se člověk stále sužoval a stále se připravoval o spokojenost a klid? Komu tím prospějeme? Nikomu. Jenom sami sobě škodíme! Učiňte s sebou ještě dnes zkoušku, možná, že se domýšlíte, že nemáte dostatečně silné vůle k odstranění všeho trápení a všech nesnází, ale to je jenom z té příčiny, že jste své vůle dostatečně a dosti často nepoužívali. Užívejte jí pravidelně, vědomě a účelně! Užívejte jí, poněvadž to stojí za to a poněvadž bude vám pak rozhodně lépe; až úsměv zkrášlí vaši vlastní tvář, budete také krásnější a celé vaše okolí uvítá s potěšením tuto k-su přítomnosti.

Krása tvarů tělesných je nezbytným doplňkem krásy postavy (viz t.). Vskutku také ženy nejvíc o tuto krásu se starají, ovšem často prostředky neúčelnými, všelikými pastami, krémy a různým užíváním, místo aby účelnými cviky tělesnými a vhodnou dietou tuto krásu pěstovaly. Viz po té stránce Krk, Nohy, Paže, Ruce, Šíje.

Krása života spočívá na estetických citech, které v nás vyvolává vše, co se kolem nás děje, co kolem sebe vidíme a co je nám duševním údělem. První z toho všeho je láska, která sama předpokládá zalíbení druha v druhu a vede k tomu, aby druh druhu hleděl připraviti radostný život. A zas to první, k čemu to cílí, je útulný byt, krásno v domě, snad potom i rodinný dům, krásno, kterým je obklopen, na př. krásno v domácí zahrádce, krásno výletu nebo cesty, krásno letního pobytu, k tomu všemu krásno z rodinného a společenského života (viz Radosti života). Všecky tyto estetické pocity mají ovšem jednu podmínku: třeba si zjednati chvíle klidu mysli, abychom je mohli vnímati, jim se věnovati, třeba ovšem také míti vůli a prostředky, aby se mohl zjednati klid těla jako podmínka klidu mysli, t. j. jistá nám přístupná míra blahobytu. Tam, kde není možno zjednati si míru blahobytu sebe skrovnějšího, nedostavuje se také klid mysli, aby přístupna byla vjemům lásky, není také možno připraviti ostatní podmínky pro k-su života. K podmínkám těmto patří také „Krásno v domě", jež pěstovati je úkolem ženy-hospodyně. Vše třeba měniti v krásno, ať je to třeba jen stůl, který se chystá k jídlu, váza s květinami, která se staví na příhodné místo, záclona, jejíž záhyby se rovnají, poduška, která se klade na divan atd. Třeba pochopiti slova Maeterlinkova: „Krása nesmí býti jen ojedinělou slavností v životě, nýbrž musí býti slavností každodenní."

Kráse těla prospívá: 1. Vědomí, že každý je povinen býti krásným, t. j. krásným co do vzrůstu a držení těla (viz Krása postavy) i jednotlivých údů (viz Krása tvarů tělesných), neboť s touto povinností souvisí péče o duševní i tělesné zdraví. Je třeba, aby národ měl muže statné, urostlé, dobře vyvinuté, duševně povznesené, ušlechtilé, tedy v tomto směru krásné; aby měl i ženy statné, dobře rostlé, zdravé, neboť jen z tako-

vých žen a mužů může vyjíti pokolení pevné a vyzbrojené na dráze národu vykázané. 2. Mládí, v kterém nesmí pěstování tělesné i duševní krásy býti zanedbáno. 3. Klid. Klidný obličej, ovládaný duševně, oživený mírnou hrou mimickou má největší naději, že zachová se dlouho mladým a svěžím. 4. Šetření energie v každém směru; říkává se, že mládež se musí vybouřiti. Není to však pravda, předčasně „vybouřená mládež" předčasně stárne a přestává býti krásnou. — 5. Účelná životospráva, k níž patří střídmost, ne-li úplná abstinence od lihových nápojů a kouření; vyhýbání se všem výstřelkům nestřídmosti v jídle, výstřelkům pohlavním, zato však pěstování tělocviku, zejména tělocviku dechu (v. t.), bruslení, mírného, ušlechtilého sportu, procházek, mírného tance ve vzdušných, čistých místnostech, turistiky a konečně náležité ošetřování těla mytím, koupáním a masáží (viz Masáž, Mytí, Koupání).

Kráse tělesné škodí: 1 Stáří. S přibývajícími lety zejména ženě nepřibývá krásy a bývá to zvláště její obličej, který ztrátou svěžesti, svými vráskami prozrazuje postup stárnutí, zatím co celkový stav v poměru k této zevnější dekadenci je ještě velmi příznivý; ona cítí se v plné síle, tělem proudí ještě plná mladost, její šíje, ramena, hruď neprozrazují ještě ani stopy vadnutí. — 2. Neklid. Duševní prudká hnutí, neovládaná mimická hra svalů, podléhajících vlivům vášní, to vše zanechává trvalé stopy, jež vedou k rychlému stárnutí a zničení mladistvé svěžesti a krásy. Obličeji ukládají se již při ranní toaletě veškeré obtížné zkoušky. Obličej musí svým svalstvem účastniti se nejen česání, ale i oblékání a obouvání a to beze všeho důvodu, beze vší potřeby. Špatně zastrkované jehlice do vlasů způsobují vrásky na čele, aniž jsme si toho vědomi, šněrování, zapínání oděvu neobejde se bez stahování úst a jiných posunků; tím nejen se podporuje tvoření trvalých vrásek, ale celý obličej nabývá časem triviálního, neušlechtilého výrazu. Je to vše jen bezúčelné mrhání energií. Doporučuje se již v mládí v takových případech potírati čelo a líce ar. gumou, aby zde byla stálá kontrola špatného návyku. Avšak jen nejpevnější vůli podaří se zjednati nápravu. Co žen vidíte všude a všude, které mají pěknou mladistvou postavu, pružnost, plnost a p. dobré vlastnosti — ale ustaralý, ošklivý již obličej k tomu, protože se nedovedly ovládati. — 3. Nerozumné šlechtění krásy všelikými krémy, pastami, líčidly, dokonce i injekcemi, nerozumnými koupelemi, opalováním kůže atd., vůbec mnohými kosmetickými prostředky, které někdy jsou pouhým a drahým švindlem, jindy na chvíli poskytují pěkně obarvenou masku, po jejímž odhalení objeví se svraštělý obličej.

Kraslice, barvená vajíčka v době velkonoční obvyklá a na barevné ploše různými kresbami zdobená. Zbarvení skořápky dociluje se zbarvením vody, v níž se vejce na tvrdo vaří; barviva taková v obchodě jsou pohotová; k žlutému barvení užíti možno cibulových slupek nebo šafránu, k barvení na červeno dřeva fernambukového, na fialovo dřeva modrého. Kresby provádějí se různým způsobem, buď jen škrábáním nožíkem nebo kreslením dřívkem do lučavky namočeným; také děje se to tak, že vejce obalí se voskem, do kterého se vzorek vyryje a jen takto odkrytá skořápka se za



Obr. 806. Kraslice moravské.

studena barví. Připojená ukázka jsou vzorce moravské (obr. 806.; srov. též: Hračkářský krám přírody, nákl. Šolce a Šimáčka).

Krasocit viz Vkus.

Krásy pěstění (srov. Kosmetika) znamená pečlivé ošetřování kůže, vlasů, očí, zubů i tvarů (viz Krása tvarů) a postavy těla (viz Krása postavy). (Viz dále Kůže, Oči, Vlasy, Zuby.) Nejsou to možné i nemožné mixtury, pasty, masti, vodičky a pudry, jimiž jen a jedině krása tělesná se udržuje a podporuje, prostředky, jak časté soudní spory dokazují, nejednou i nebezpečné, jichž bez porady lékaře nepoužijeme, nýbrž prostředky celkem velice jednoduché (viz Kráse těla prospívá); je-li zde již nějaká vada, která zvláštních opatření vyžaduje, jako na př. vrásky (viz t.), vady v linii trupu nebo zad, tož použijeme pásu břišního (viz Břicho), masáže prsní (viz Prsa) nebo přimidla (viz t.) na záda. Jedná-li se o vady nebo poruchy hlubšího významu, jako zbočení páteře, hrbatění, kulhání, voláme včas lékaře chirurga nebo ortopeda, jedná-li se o závady ve tvaru nosu, boltců, dvojí bradu (viz t.), svislé líce a p., obrátíme se k lékaři chirurgovi-kosmetiku. (Viz Chirurgie kosmetická.)

Krátké spojení nastává v elektrickém vedení nebo přístroji, když proud z jednoho drátu přechází do druhého nebo na jiné vodivé součásti dříve, nežli dospěje ke spojení na určeném místě. Tím nastati může rozžhavení drátů, zapálení isolace a okolního materiálu, takže může povstati požár a nastati porucha i v samém vedení a prameni energie,

není-li tento příliš vzdálen. Příčinou bývá poškození isolace. Bezpečnost poskytují jednak pojistky ve vedení, jednak i způsob vedení, jehož dráty nekladou se blízko sebe na podložce hořlavé.

Krátkozrakost (srovn. Astigmatismus. Brejle a Dalekozrakost), vada vidění v tom spočívající, že paprsky od předmětu do oka přicházející nesbíhají se na sítnici, nýbrž již před ní, takže oko obrazu nevnímá a hledí si, pokud možno, přiblížením se k předmětu pomoci, aby obraz dále do oka, až na sítnici dopadl. Podle stupně vady hledí krátkozraký více nebo méně oko k předmětu aneb tento k oku si přiblížiti; oko při tom vidí ostře i při menším světle, dokonce si přimhuřováním i pomáhá. Příčinou může býti silná vyklenutost bulvy oční dopředu a při tom rozšířená zornice, což může býti vzácně vada vrozená (jen asi u 2 % narozených), také však v pozdějším věku získaná. U většiny krátkozrakých vystupuje spolu i jiná vada: klonění hlavy dopředu, hrbení zad, krčení trupu, což působí, že oči se klopí dopředu, bulva oční již působením tíže se dopředu prodlužuje, stává se eliptickou (stačí již prodloužení o 1 mm); nerv zrakový se při tom napínání prodlužuje, a to bylo dokázáno i pokusy na zvířatech a **k.** tak uměle vyvolána; potvrzuje to i zkušenost, že zlatníci, klenotníci, hodináři, vyšivačky jemných prací, ačkoli zblízka hledí na předmět své práce, zřídka bývají krátkozrací, protože při práci sedí zpříma a při dobrém osvětlení. Hledí-li se na práci zblízka a za šera, klopí hlava, vzniká a podporuje se **k.** Až 50% vzdělaných lidí získalo svou **k.** ve škole, kde se často nesprávně sedí, kde dítě je nuceno upírati zrak stále do vnitra světnice, často při nedostatečném nebo falešném osvětlení (blýskající se tabule v osvětlení elektrickém) nebo doma pracovati úkoly nebo hleděti do not u klavíru při špatném osvětlení; i při tom bulva oční stále více se dopředu klene, kdežto při hledění přímém, zvláště do dálky, se zplošťuje. Proto již kojence navykáme přímému hledění do dálky, ukazujíce mu předměty, jež ve větší vzdálenosti se pohybují, stejně pokračujeme, i když dítě chodí do školy, jemuž svědčí vycházky do přírody, hledění do zelena luk, polí a lesů, při čemž pohyb, tělocvik, lehký sport zvyšuje odolnost a uzpůsobivost oka. I dosti značná **k.** dá se takto vyléčiti, nesáhne-li se příliš časně k brejlím. Teprve, když by zrak nesnesl únavy **k**-í způsobené, dlužno se raditi s lékařem o volbě brejlí. Přenechati volbu brejlí optikovi-obchodníkovi nebo laikovi vůbec je přímo nezodpověditelné. Stejně nezodpověditelné je, dovolují-li rodiče dorůstající mládeži, aby užívala skel dle vlastního mínění, zvláště když tato mládež sahá k brýlím a skřipcům z nerozumné ješitnosti nebo z opičení se po jiných. **K.** může býti na překážku také volbě povolání. V tom leží další důvod, proč máme při tělesné výchově dítek dbáti zvláště také jejich zraku, též se zřetelem na zrak zaříditi studie nebo povolání, šetřiti zrak ohrožený co nejvíce do 14.—15. roku, kdy se může teprv zrak posouditi definitivně a dle toho další směr zaříditi. Čím lepšími jsou naše smysly, tím lépe jsme k „boji o existenci" vyzbrojeni. **K.** může nastati i náhle po některých chorobách, nebo míti povahu hrozivou, dělají se krátkozrakému mžitky před očima, zamhlívá-li se čtené písmo nebo prohýbají a vlní řádky; tu jedná se o vážnou chorobu oka a třeba co nejdříve raditi se s očním lékařem.

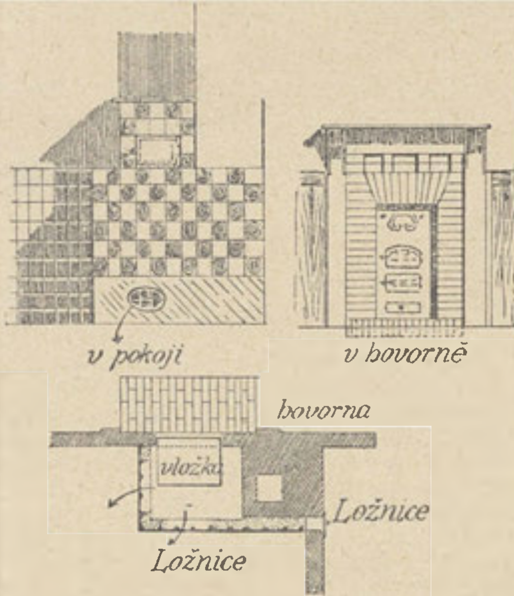
Kráva (srov. Hovězí a Mléko) jako dodavatel mléka pro lidskou výživu podléhá některým chorobám, na které třeba dáti pozor při odběru mléka; není radno a je i nebezpečno požívati mléka krav stižených tuberkulosou, hubnutím, lámavostí kostí (tu i složení mléka je vadné), lízavkou, která je důkazem, že se živných látek v těle nedostává, horečkou mléčnou i horečkou omladnic, chorobami vemene (zvláště záněty a tuberkulosou) a rodidel, zejména nakažlivými, také slintavkou, která mlékem na člověka se přenáší, neštovicemi, jež rovněž na člověka se přenášejí.

Kravaty viz Nákrčníky.

Kravíny hygienické čili zdravotní, t. j. kravíny pro dojnice, jichž mléko bez pasteurování nebo sterilisování přímo do konsumu, na př. lázeňských míst, dětských nemocnic a ústavů, ano i pro potřebu domácí se uvádí. Zdravotní kravín je vzdálen $^1/_4$ hod. i více od jiných **k**-nů, aby se jakákoli nákaza ani vzduchem přenášeti nemohla, má proto k obsluze i vlastní čeleď, která do jiných kravínů ani ve styk s čeledí z jiných kravínů nepřichází; chlév má cementovou podlahu, do výše $1\frac{1}{2}$—2 m dlaždicemi a výše fermežovou barvou natřené stěny (i stropy), sklopná, i v zimě otvíraná a do zahrady zřízená okna, přímý východ do výběhu, kudy se i stlaní odstraňuje, odváděn močůvky je velmi pečlivé, samočinná napajedla jsou zavedena, proti mouchám nastražena prkénka lepivá, k stlaní se používá jen čisté, dlouhé slámy, krávy jsou zdravotně prohlíženy a očkovány tuberkulinem, krátce ostříhány, denně kartáčovány; před dojením se krávy koupají (stříkají vodou v koupelně) a hřebelcují, rovněž vemeno se myje před dojením a natírá vaselinou; dojí se při krmení; dojnice dostane velkou zástěru kolem trupu, aby jen vemeno bylo volné, dojič se myje před dojením a vyčistí nehty, žena čistě oděná přenese mléko do jiné místnosti, do chladiče, z něhož se mléko filtruje a hned do lahví plní. Stále a všude se zachovává vzorná čistota a opatrnost.

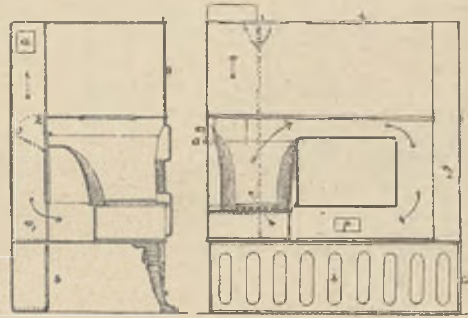
Krb: 1. Otevřené ohniště přímo pod komínem upravené, jež v lidových stavbách bývá pouhým výklenkem ve zdi, ve stavbách a bytech zámožnějších pak rozmanitě bývalo dekorováno, což se i dnes napodobuje, neboť **k.** pro přímé vyzařování tepla a viditelný oheň je příjemným topením a dodává domácnosti jisté útulnosti. Je dosud nezbytným příslušenstvím anglického a amerického rodinného domu (obr. v díle I.). Pro nynější menší a nižší obytné místnosti spíše stačí nežli pro vysoké a často veliké místnosti starých hradů a zámků, nicméně nákladnost topení dřívím (jiným topi-

vem nelze tu topiti), stejně jako nepříznivý vliv velkého otevřeného ohně ztrávováním vzduchu a znečišťováním zplodinou hoření nutí k tomu, že se tomuto krbu sice ponechává zevnější tvar dekorativní, ale vnitřek se zařizuje jako stáložárná kamna nebo je pouhou imitací v pokoji, který se vytápí z kuchyně (obr. 809. v hovorně). **K.** takový bývá zařízen na vytápění několika místností jako na př. **k.** Hauserův (obr. 807.), v němž zazděna je železná vložka, která nazad vytápí kachlové stěny sousedních místností. — 2. Kuchyňská plotna s oh-



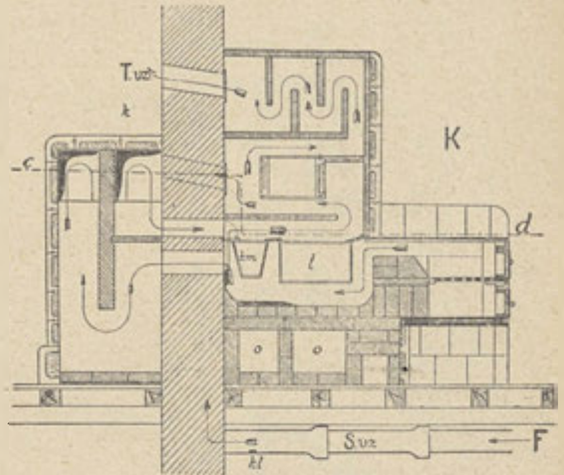
Obr. 807. Hauserův krb k vytápění jídelny (hovorny, salonku) a k ní přiléhajících ložnic. Ohřátý vzduch může se kanálky odváděti nejen do místností vedlejších (zde do ložnice), nýbrž i do místností ve vyšším patře umístěných.

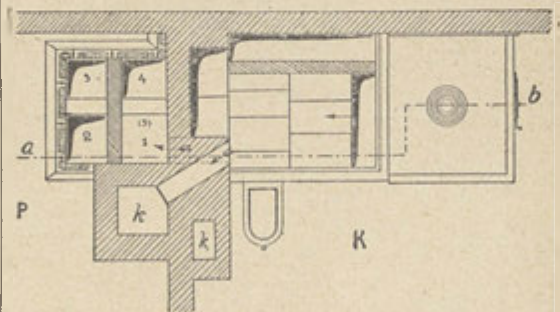
ništěm uzavřeným, zařízená současně na vytápění sousedních místností teplým vzduchem. Pro malé domácnosti je to jen sporák pro obývací kuchyň nebo pokoj, zařízený zvlášť na vytápění této obývací kuchyně (viz Sporokrb) tím, že vzduch cirkuluje dutinami za kachlíky kolem topeniště a teplý vychází otvory nad obložením zdi; zde tedy jednak sporokrb topí plochou plotny, jednak jako obyčejná kamna kachlová (je to pat. Rejfíř pro úsporné a hospodárné topení. Provádí kamnář F. Cabelka, Karlín, Královská tř. 70) nebo sporák, jenž vytápí současně druhou stěnu kachlovou v sousedním pokoji (na př. ložnici). Šoupátky se řídí vytápění pokoje i sporáku. Jakkoli je to zařízení praktické, nerozšířilo se, jak zasluhuje. Praktičtější a pro větší domácnosti určený je **k.** soustavy Buschovy (obr. 809.) nebo Austovy (obr. 810, 811.), z nichž první stačí vytopiti i čtyři pokoje a má celé příslušenství kuchyňské plotny, druhý dvojitými kamny výborně zužitkuje teplo, které jinak s kouřem odchází do komína. Podrobnosti viz J. Kafka a Em. Králíček „*Rodinný dům*" (nakl. F. Šimáček, II. vyd.). — 3. Kuchyňská plotna, výhradně



Obr. 808. Pokojový sporák pro malé domácnosti v průřezu příčném a podélném. *i* příklop zasklený, *v* kanálky, *s* šoupátko, *a* komín.

na vaření a pečení zařízená. (Viz Sporokrb). — 4. Krb rodinný, v přeneseném smyslu domácnost (viz t.), rodinné shromaždiště kolem skutečného **k**-u.

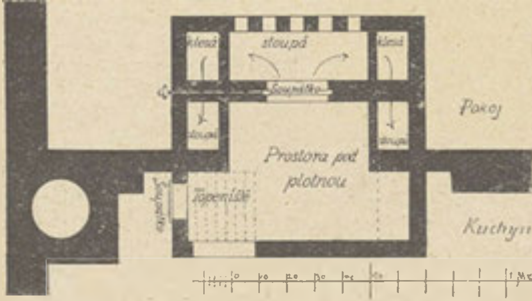




Obr. 809. Zařízení na vytápění 4 pokojů v rodinném domku s úplným zařízením kuchyňským. Dole řez při pohledu shora, nahoře při pohledu se strany. *svz* přívod studeného vzduchu, *tvz* teplého vzduchu. *K* kuchyně, *P* pokoj, *k* komín, *kl* klapka k čištění, *t* trouba, *km* kamnovec.

Krční choroby, obyčejně hromadně zánětem v krku nazývané, jsou předmětem nedostatečné

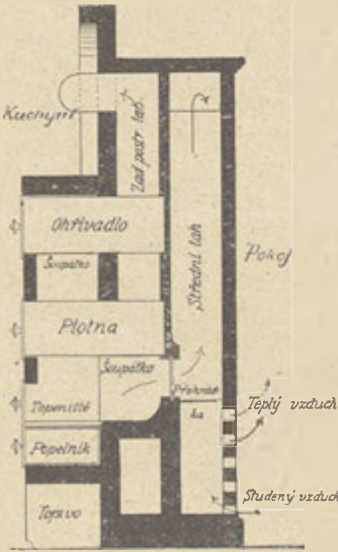
péče. Zjistí-li se nějak, že se nejedná o d i f t e r i i (viz t.) čili záškrt, nemocný si oddechne, že je to jen a n g i n a (viz t.) čili zánět mandlí a ten se již nějak bez lékaře odbývá, často k velké



Obr. 810. Půdorys dvojitých kamen Austových.

škodě nemocného; jsou tu však také choroby hltanu (viz H l t a n) a hrtanu (viz H r t a n), choroby hlasivek (viz H l a s a H l a s i v k y). Srovn. K r k.

Kreas (srovn. B a v l n ě n é p l á t n o) je bavlněná napodobenina lněného plátna. Tká se v šíři 55—150 cm a používá na prostěradla.



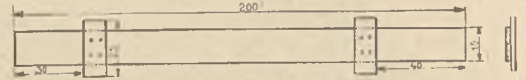
Obr. 811. Kolmý průřez krbem Austovým.

Kreatin, látka obsažená ve svalstvu ssavců, ptáků, obojživelníků a ryb, také v mozku lidském, která masu jisté osobité příchuti dodává a rozkladem (normální výměnou látek, také poruchami jako úbytěmi svalstva, též vařením s kysel. sírovou) mění se v k r e a t i n i n, jenž se pak objevuje v moči. **K.** v mase působí příznivě na výkonnost svalů. Člověk normální za 24 hod. vylučuje přibližně 1 *g* kreatininu močí; množství to u jednotlivců značně kolísá; více vylučují lidé svalnatí nežli hubení, více po námaze tělesné; také vylučuje se močí nezměněný kreatin, na př. u kojenců, u žen před a po čmýře, za kojení; zato za horečky, v rekonvalescenci, u diabetiků vylučuje se zase více kreatininu.

Kredenc (srovn. B u f e t) viz P ř í b o r n í k.

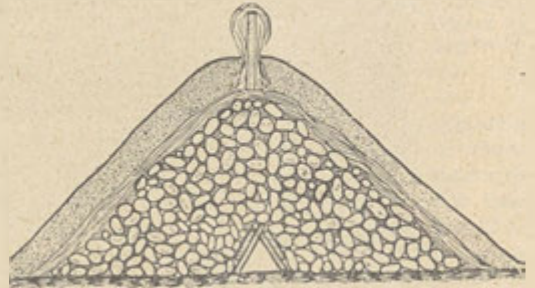
Kredencká (také d á m a b u f e t o v á zv.), kontrolní orgán, jenž má dohled na vydávání pokrmů a nápojů v restaurantech, kavárnách, jídelnách a p.; kontrolu provádí vydávanými známkami, zápisy a p. Žádá se kromě potřebné inteligence uhlazené chování a oděv místnosti a společnosti přiměřený. V republice čsl. je zakázáno, aby animovala hosty k požitkům.

Krechty (srovn. B r a m b o r ů u s c h o v á n í, C i b u l e o b e c n á u s c h o v á v á s e) jsou h r o b c e, kryté zemí a špatnými



Obr. 812. Příprava prken (nahoře) pro krechtový kanálek a kanálek hotový (dole).

vodiči, v kterých se uschovávají okopaniny (brambory, tuřín, mrkev, vodnice, řepa), zeleniny (kapusta, zelí, štěrbák) a p. Teplý a suchý vzduch jim stejně škodí jako vlhko nebo mráz při nedostatku větrání. Okopaniny musí tedy býti zbaveny vlhkosti, kterou si přinášejí z pole, a musí býti přiměřeně ochlazovány větráním, aby se nezapařily (na př. tuřín), některé jako řepy, vodnice musí býti chráněny proti velkému odparu, neboť se jinak scvrknou. Pro okopaniny vyhlubují se do země na ½, 1 až 1½ m nebo se zakládají na povrchu.



Obr. 813. Uložení bramborů v krechtu

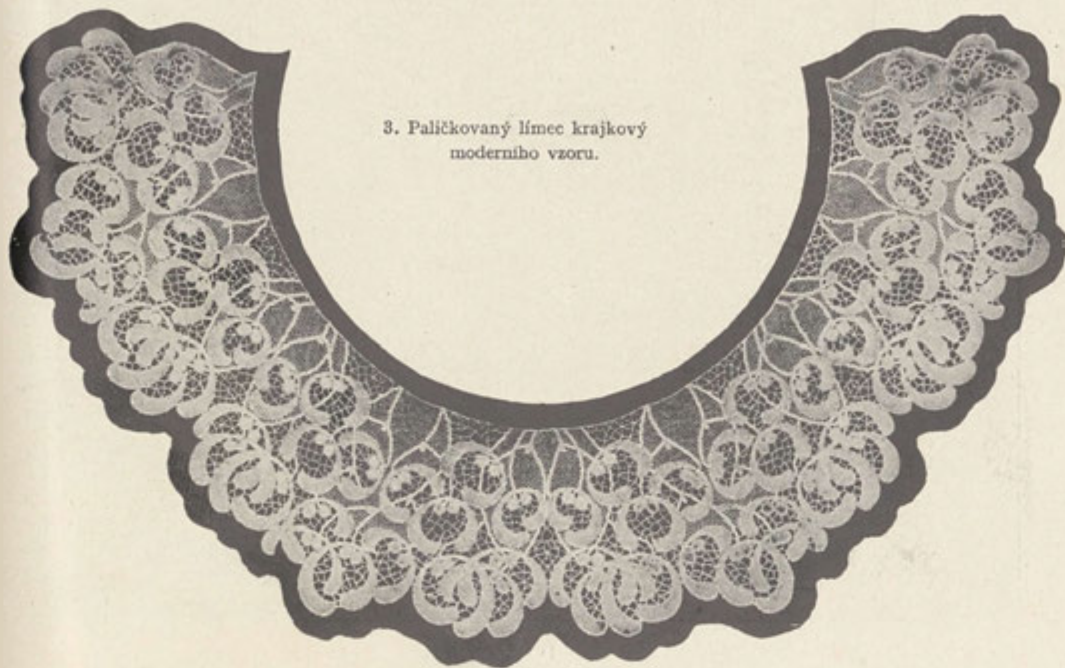
Krecht k uložení zásob vykopaný musí býti suchým popelem nebo škvárou vysypán a na dně po celé délce opatřen větracím kanálkem, do kterého vnější vzduch má přístup. Takový kanálek se může poříditi různým způsobem. Nejjednoduššeji tak, že středem jámy se v zemi vyhloubí kanálek, který se vyloží suchým popelem a přes který se položí napříč tenké hůlky, dřívka, roští a p. Nebo se pořídí z prken 2 cm silných a 15 cm širokých, na kusy po 2 m nařezaných. Přes každé takové prkno přibijí se napříč dvě lišty (obr. 812.) stejné



1. Krajkový límec bruselského vzoru.



2. Dalmatská šitá krajka (reticella).

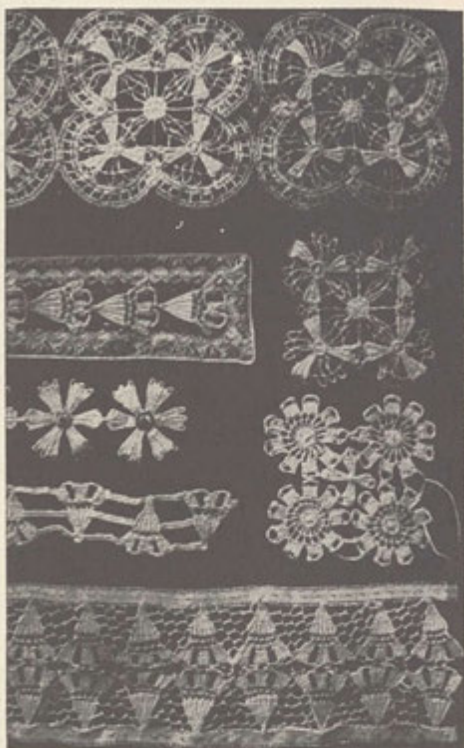


3. Paličkovaný límec krajkový moderního vzoru.

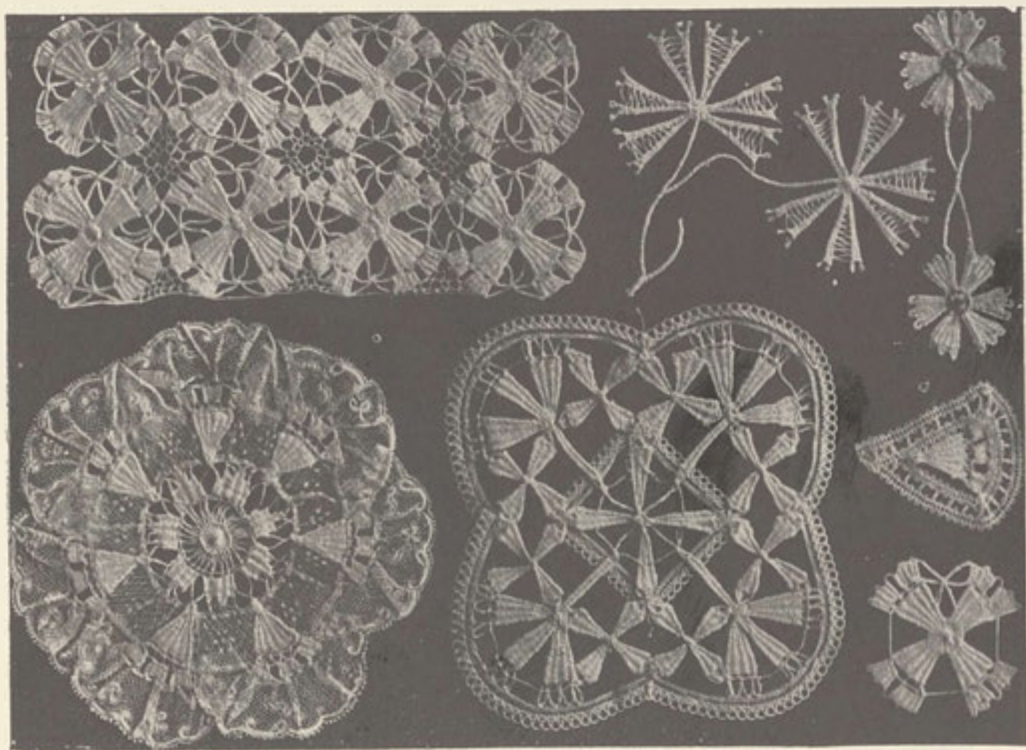




I.—II.



III.



IV.

I.—II. Vlašské krajky renesanční. III.—IV. Řady vzorků provedených na vřeteně ornamentálním.

síly, 10 cm široké a 25 cm dlouhé (takže na každé straně o 5 cm přečnívají); jedna se přibije na 30 cm, druhá na 40 cm od konce. Dvě takto schystaná prkna postaví se středem na dno jámy střechovitě k sobě a lištami dovnitř, tak aby se konce lišten o sebe opíraly (obr. 814.) a druhé jejich konce do země byly zapřeny. Vznikne tak střechovitý kanálek s třemi úzkými podélnými otvory (dva dole při zemi, jeden ve vrcholu). Takové zařízení vydrží 10 let, takže není nikterak drahé. Nyní se nakupí přebraná, bezvadná a prosušená okopanina přes tento kanálek (obr. 814.), a jsou-li to brambory, pokryjí se na povrchu vrstvou slámy, kdežto řepa, tuřín a mrkev se slamou nekryjí, nýbrž hned zemí zasypávají. Dříve nežli se k zasypání zemí přikročí, postaví se na vrchol



Obr. 814. Krecht na zelenou zeleninu, krytý prknem a za mrazu listím a stelivem.

nasypané hromady fošna 30 cm široká a sice na hranu; přes tuto fošnu se nahodí sláma, tak aby kryla její vrchol i obě její bočné stěny (obr. 814.), načež teprve se přikročí k zasypání zemí a sice dostatečně silnou vrstvou, aby okopanina byla před mrazem chráněna. Zem přitlačí slámu k fošně, kteráž postupně, jak se násyp prodlužuje, se povytahuje, aby na dalším násypu stejně posloužila. Po jejím vytažení vznikne úzký, slamou uzavřený a na vrcholu krechtu slamou krytý průduch, kterým déšť dovnitř se nedostane, ale teplý vzduch zdola chladným vytlačovaný dobře unikati může. Rozumí se, že spodní kanálek musí na obou koncích svých po celou dobu zůstat otevřený. Hrozí-li snad velké mrazy nebo je místo, kde okopanina je uložena, vystaveno ostrým větrům, přikryje se vrstva země ještě vrstvou slámy nebo nati bramborové, přes kterou se přehodí zcela tenká vrstva země, jen co by se slaměný nebo naťový kryt zadržel, ale nestlačil tak, aby pozbyl své kyprosti. Krechtování zelenin, nemáme-li na ně přiměřený větratelný sklep (viz Zeleniny ve sklepě), provádí se poněkud jinak. Na uprázdněných záhonech nebo v pařeništi pořídíme mělkou jámu a do ní zeleninu čistě přebranou, všeho nahnilého listí, housenek a p. zbavenou v řadách košťálem do země (ještě lépe písku) kus ke kusu těsně uložíme (obr. 814.). Pokud neprší, necháme to odkryté, ale pro případ deště nebo mrazu máme pohotově prkna, jimiž se krecht střechovitě přikryje, a listí, jež se na tuto stříšku nahromadí. Takto uschovaná zelenina drží se lépe nežli ve sklepě, kde je vždy tepleji.

Krejčířství ženské, obmezující se na ženské a dětské šaty, je starou živností ženskou, která je nyní vázána na průkaz způsobilosti. Ten možno získati na ženské škole průmyslové nebo rodinné jako vysvědčení o zkoušce tovaryšské; nicméně absolventka není zpravidla přijímána v živnostech jako tovaryška, nýbrž jako praktikantka; také nemůže si absolventka zaříditi hned samostatnou dílnu, pokud jí schází prakse styku se zákaznictvem, s jeho sklony a potřebami a rozhled obchodní. Praksi nutno hledati ve skutečné živnostenské dílně, nikoli v pomocné dílně obchodníka-konfekcionáře. O podrobnostech poučuje spis J. Kafky *„350 ženských povolání“*.

Krém na rozdíl od crêmu, smetánky a pěny v nápojích a pokrmech (viz Crème) zahrnuje přípravky: *a*) Kosmetické, jichž základní hmotou bývalo sádlo vepřové nebo morek, které se snadno kazí a pak nepůsobí na kůži příjemně, proto se jich již neužívá, dále vaselina již mnohem příznivější, zvláště je-li dokonale čistá, která nicméně vzduchu vystavena rovněž se rozkládá; nejlepší pak kožní tuk lanolin nebo tuk velrybí; kromě toho má býti kosmetický **k.** prost látek lučebně škodlivých; to je zaručeno u těch **k**-ů, které je dovoleno veřejně prodávati. Z nejlepších kosmetických krémů je sapocrême dr. Šambergra, jenž hodí se na kůži, která nesnese mýdla ani vody, takže týdně nutno používati na ni jen mastných **k**-ů; sapocrême nahradí i mýdlo i mastný **k.** a možno k jeho opláchnutí použíti vody; také při holení mužům, kteří nemohou mýdla používati, toto úplně nahradí. V případech choulostivých možno po mytí sapocrêmem použíti ještě **k**-u *euderma* (viz t.), což snese i nejchoulostivější kůže a nabývá svěžesti a šťavnatosti. Starodávný svou pověstí je Hoffův gold-cream (mast *unguentum leniens*) ze 4 dílů bílého vosku, 5 d. velrybího tuku, 32 d. oleje mandlového; do společně roztopené hmoty přidává se při tuhnutí 16 d. vody a na každých 50 g směsi 1 kapka růžového oleje; podobný **k.** je *ung. emolliens* (*crême celeste*) z 2 d. velrybího tuku, 1 d. bílého vosku, 8 d. oleje mandlového a 2 d. růžové vody. **K.** slouží dvojímu účelu: *a*) šlechtění pleti, která trpí vysýchavostí kůže, vadne, červená, pihovatí, uhrovatí a p.; *b*) při masáži; někdy se hledí pomocí **k**-u vstřebati do těla některý lék, jindy je **k.** jen pomůckou mechanickou; tu je však nutno varovati se žluknoucích tuků; mastnota je vůbec nemilá, neboť se dá těžko smýti a často i svědění způsobí, tuky kromě toho ucpávají otvory kožních žlaz a nedají se z nich vymýti sebe usilovnějším mytím, čímž trpí dýchací pochody kůže, nezřídka podrážděním kůže vznikají i malé vřídky jako při trudovině. Děje-li se vstřebání tuků na větších plochách, dostavuje se i zvláštní celková únava. Proto takové **k**-y jako sapocrême, jež se dají rychle a čistě smýti, zasluhují přednosti a zneužívání **k**-ů neznámého složení může míti jen nepříjemné následky. Pro potřebu občasnou a na malé částky těla možno si poříditi domácí **k.**, který kůži činí hladkou a jemnou, z kousku nesoleného másla, které se na pěnu utře a dokonale promísí s vaječným žloutkem. Obličej a ruce natírají se tímto **k**-em před spaním.

Schovávati se nemůže. Nebo ½ tabulky nejjemnější bílé želatiny máčí se 10 min. ve studené vodě, pak mírně se ohřeje 50 g čistého glycerinu, přidá se k změkčené želatině a dobře se to promíchá, až je želatina úplně rozpuštěna. Přidá se nakonec několik kapek kolínské vody a ještě za tepla naleje se **k.** do širokohrdlých lahviček, kelímků nebo tub, kde brzy ztuhne na průhlednou, měkkou hmotu. Do skupiny **k**-ů kosmetických patří také **k**-y zubní, správněji pasty zubní (viz t.). *b*) Obuvnické, které dnes zastupují bývalá leštidla a jsou předmětem rozvětvené výroby. Jsou: tavené, emulsní čili zmýdelněné a kaučukové. Tavené **k**-y jsou směsí různých vosků a snadno těkavých rozpustidel (benzinu, solventnafty); čím tvrdší je takový **k.**, tím většího lesku se docílí. Vůbec jsou tyto **k**-y lepší nežli emulsové. Tavené **k**-y s horkou vodou se nemísí, nýbrž plovou na povrchu. Tavený **k.** možno poříditi v kotlíku na vodní nebo písečné lázni z 50 g žlutého včelího a 50 g karnaubského vosku, jenž se roztopí s 50 g ceresinu a rozmíchá se 30 g koptu; smíchá se pak s 30 g nigrosinu, rozpuštěného za tepla ve 400 g terpentýnového oleje; nebo: v teplém terpentýnu (70 d.) rozpustí se 28 d. vosku a 2 d. nigrosinu v tuku rozpustného, nebo: 18 d. tvrdého parafinu, 2 d. včelího vosku, 12 d. ceresinu, 2 d. koptu a 3 d. nigrosinu; nebo z 12 d. vosku karnaubského, 10 d. parafinu, 6 d. anilinové černi (v tuku rozpustné), 60 d. terpentýnového oleje, nebo 10—11 kousků vídeňského vosku a 100 g terpentýnu, nebo z 9 d. vosku karnaubského, 9 d. parafinu, 4 d. nigrosinu v lihu rozpuštěného a 60 d. terpent. oleje. — Emulsní **k.** je zmýdelněný roztok 60 d. karnaubského a 15 d. včelího vosku se 7·5 d. marseillského mýdla se 60 g sody na prášek utlučené ve 400 d. vody, což se nakonec obarví 30 d. nigrosinu, ve vodě rozpustného, nebo: po 100 d. vosku japonského a včelího rozvaří se v 800 d. vody s 12 d. potaše a do emulse se vmíchá 50 d. nigrosinu ve vodě rozpustného, nebo: 30 d. vosku karnaubského roztopeného a smíchaného se 100 d. terpentýnového oleje se spojí se 120 d. pryskyřičného mýdla za varu v 1 l vody rozpuštěného a důkladně protřepe. — To jsou vesměs **k**-y černé; jedná-li se o **k.** žlutý nebo hnědý, použije se místo nigrosinu oleosolové žluti nebo hnědi. — Nelesknou-li se boty dobře přesto, že je **k.** dobrý, docílí se ihned dobrého lesku, když se kůže potře octem a do sucha vytře; je-li **k.** vyschlý, postaví se krabice s **k**-em na mírně teplý okraj plotny a přidává se za pilného míchání a tření po kapkách teplé černé kávy, lihu (lžičkou, ne lahvičkou) nebo oleje terpentýnového; není záhodno urychlovati změknutí ani větším horkem ani rychlejším přidáváním tekutiny. Jedná-li se o **k.** emulsní, přidává se horká voda. — Kaučukový **k.**, kterým obuv činí se nepromokavou, poskytne (na pár bot) 20 g rozdrobeného kaučuku, jenž se míchá ve 30 g rozpáleného vepřového sádla, až se úplně rozplyne, načež se přidá 40 g rybího nebo jeleního tuku. Obuv se tím natírá za horka.

Kremace — pohřeb žehem; krematorium, ústav pro zpopelnění zemřelých, jemuž odevzdává se zemřelý v normální, pokud možno jednoduché rakvi dřevěné (rakve kovové nejsou přípustny; je-li rakev dřevěná dvojitá, musí býti jedna odstraněna), v oblečení dle možnosti jednoduchém, nejlépe jen v plátěném rubáši, jak bývalo zvykem zemřelé pohřbívati, nikoli v těžkých suknech. Je také zbytečno dávati do rakve kovové nebo jiné skvosty, které se vesměs roztaví. Pohřební obřady mohou býti provedeny kterýmkoli způsobem. **K.** sama vyžaduje nejdéle dvou hodin; rakev jdoucí do peci je číslována a současně je schystána již stejně očíslovaná popelnice. Z peci, v níž není žádného topiva, nýbrž jen stěny její jsou roztopeny, vyhrábnou se zbytky na plechový tác, nechají vychladnouti, načež se všecky cizí předměty (slitky kovu, skla a p.) odstraní, větší kosti se rozklepnou a vše se vloží do popelnice, která se vydá pozůstalým s příslušným potvrzením pohřbu nebo na jejich žádost umístí v columbariu (viz t.). Srovn. též Balsamování a Hřbitov.

Kreolin, preparát zinkový z těžkého kamenouhelného oleje dehtového, jenž s vodou dává emulsi mlékovitou. Obsahuje kresol, uhlovodíky, dle dalšího způsobu přípravy i pryskyřičná mýdla nebo sirné sloučeniny. Je tekutina tmavohnědá, dehtovitého zápachu, silný desodorisační (zápachy zapuzující, také zápachy jodoformu částečně potlačuje) prostředek, antiseptikum a krev utišující preparát, náhražka za kys. karbolovou; používá se při operacích, také v podobě 2—5% mastí s vaselinem nebo lanolinem, při růži, vředech, snětivých ranách, proti vším a svrabu a při některých chorobách kožních. Proti kožním vyrážkám se někdy předpisuje kreolinové mýdlo s obsahem 10% **k**-u.

Kreosil, preparát v prášku a tabletkách pohotový, jenž byl získán zhuštěním kreosotu (viz t.) a formaldehydu; lék při chronické bronchitidě a tuberkulose.

Kreosot (srovn. Guajakol), silně leptavý, protihnilobný prostředek, získaný z kamenouhelného dehtu, složený z guajakolu a kreosotu, poněkud méně jedovatý nežli kys. karbolová. Tvoří olejovitou, čirou, bledě žlutou tekutinu, která rozplývá se v lihu nebo éteru, mísí se se sirouhlíkem, olejem, také ve větším množství vody, z kteréž však ochlazením opět v podobě olejovitých kapek se vylučuje, skoro nerozpustný ve směsi vody a glycerinu. Častěji se ho používá k desinfekci kotlavých zubů, zejména jako přísady k pastě arsenikové, pastě za účelem zničení onemocnělé pulpy zubní, lihový roztok osvědčuje se dobře proti oznobeninám, po třicet let je lékem protituberkulosním, užíván při cukrovce, dyspepsii, choleře, bouřlivém kvašení v žaludku a ve střevech (dávka 0·02—0·06—0·1 g) v emulsi nebo pilulkách; jako protijed proti němu platí sírany žíravin a kyselina karbolová. Při tuberkulose užívá se

hlavně jeho uhličitanu (viz Kreosotol) a valerianolu (tohoto zvláště k desinfekci žaludku).

Kreosotol (uhličitan kreosotový), tuhá, bezbarvá, až žlutavá tekutina, které se s tučnými oleji užívá při tuberkulose plic. Dávky se stupňují na 5—15 g denně.

Krep, látka polohedvábná, vlněná nebo bavlněná na rozdíl od čistě hedvábného crêpu (viz t.). **K.** vlněný je měkká, na povrchu zrnitá tkanina, tkaná z přikroucených tkaných přízí uvolněnou vazbou krepovou nebo plátnovou; osnova je z česané jemné příze, útek z příze mohérové. V kuse černě barvený je obvyklou látkou na smuteční obleky. Šíře 105—140 cm; také tento **k.** (srovn. Crêpe) má odrůdu marokén, jemně drsnou a odrůdu krepon s povrchem svraskalým, jenž pro svou měkkost a vzdušnost i vkusnou úpravu hodí se na letní oděvy (šíře 60—70 cm); polohedvábný **k.** marokén se šapovým, vlněným nebo bavlněným útkem má vzhled rypsový, protože útek je silnější nežli osnova (šíře 100 cm); polohedvábný **k.** s hedvábnou osnovou a s útkem z ostře tkané vlny česné nabývá teprv úpravou krepového vzhledu (šíře 100 cm). **K.** bavlněný je buď pravý, t. j. s krepovou vazbou; a sice hladší, kde poněkud uvolněné útky přes dvě osnovy se váží a vystupují tak na povrch tkaniny v podobě zrn, nebo drsnější, řasný a pružný, vůbec lepší předešlých, kde tká se z přikroucených sukaných nití uvolněnou plátnovou vazbou dostavených, čímž nenapjaté niti vytvořují hrbolovitý, zrnitý povrch. Tyto **k**-y jsou pórovité, vzdušné, nemačkají se, dobře podržují tvar a dobře se perou; jsou to praktické látky na letní kostymy; nebo nepravý, t. j. obyčejný měkký prací voal, potisknutý, jenž po škrobení dostal vytisknutím (válcováním) zrnitý efekt, který však vypráním a vyžehlením zmizí. Bavlněné **k**-y mají ostřejší povrch nežli vlněné. — **K.** černý, t. zv. anglický nutno při zpracování podkládati vždy jinou látkou, na př. bezlesklým hedvábím nebo dobrým mulem — nepracuje-li se přímo na některou látku oděvní. Také při vypracování úplných částí krepových, na př. kápí, pláštěnek a p., je taková podložka nutná; **k.** sám o sobě neměl by ani náležitou pevnost, ani by nebyl dosti neprůhledný. Vložky, přímo s **k**-em do styku přicházející, snadno by následkem vlastní své apretury **k**-em brzy pronikly a jej prodřely, což ostatně se často vyskytuje na obrubách nebo jiných místech, rychleji opotřebení podléhajících. Aby se tomu aspoň trochu předešlo, doporučuje se nedávati krepové obsazení právě až k okraji, na př. k dolnímu okraji sukně; mezera 2—5 cm stačí **k.** chrániti a trvanlivost jeho prodloužiti, aniž by tím smuteční úbor nějak trpěl. Krepové obsazení na sukních dutě se zprvu našívá v celé délce na svrchní látku, při čemž okraje nesmějí se příliš těsně dovnitř zakládati; to platí také o límcích překlopných, okrajích vest, částech živůtků, jež se **k**-em obšívají a p. Krepové obsazení, nosí-li se smutek delší dobu, rozhodně bývá nutno vyměniti a konečně také je to prospěšné vzhledem k tažnosti spodní látky, kteréž se pak **k.** snadněji poddává. **K.** při tom ovšem nemůže býti stehován, nýbrž musí se dutě přes sebe obroubiti — to platí všude kromě rukávů, kde přímému prostehování nelze se vyhnouti. Vůbec, pokud to kde možno, nemá se **k.** šíti strojem, ani při nastavování ne; je-li toto nutné, prováděno budiž vždy ručně a vždy v šikmém směru odpovídajícím úhlopříčně tlačeného vzorku. Tento vzorek má také za následek, že pruhy rovně střižené mají podobné vlastnosti jako šikmé pruhy u jiných látek, t. j. mohou dle libosti býti taženy nebo v původním tvaru udrženy. Proto pro všechny přízdoby, pokud podle tvaru není třeba jiného střihu, stříháme vesměs přímé pruhy, kteréž spojujeme šikmými spojovacími stehy. Pomačkaný a neúhledný černý **k.** nabude zase své svěžesti nad parou. Jakmile změkne, navine se bez záhybů, aniž by se při tom roztahoval, lícem navrch kolem hladké, oblé hůlky a tak se v teplé prostoře zvolna suší.

Krepon viz Krep.

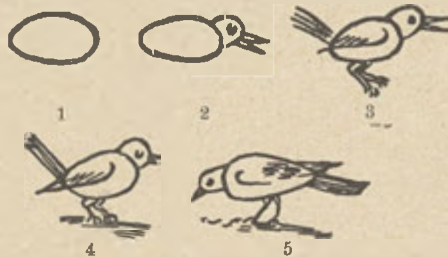
Krepový papír viz Papír.

Krepový ševiot z jednostřižné vlny ševiotové tká se současně z příze mohérové vazbou keprovou.

Kresalol, salicylový preparát antiseptický a protireumatický, účinkující jako salol proti choleře, tyfoidům, dysenterii, hostci; 0·3—1 g denně několikrát v oplatkách.

Kresarbon, antiseptický preparát Medicy pro dýchací orgány. Obsahuje kreosol ve spojení s rostlinným uhlím. V tabletkách.

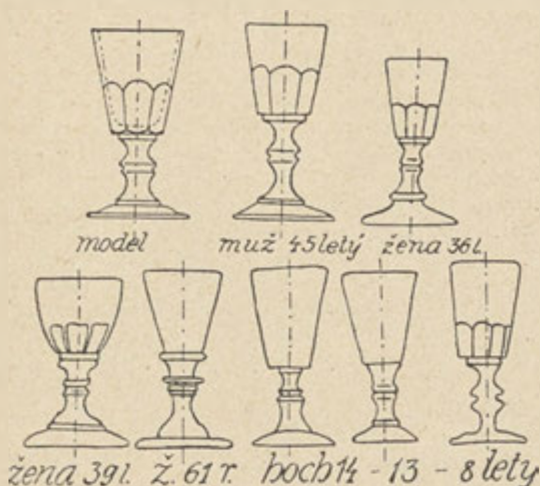
Kreslení, jež čarami v rovné ploše vyvolává obraz, umělecky účinný, je základem malby,



Obr. 815. 1.—3. Ptáček se líhne z vajíčka. 4. Vrabec. 5. Holoubek. (První pokusy kreslířské.)

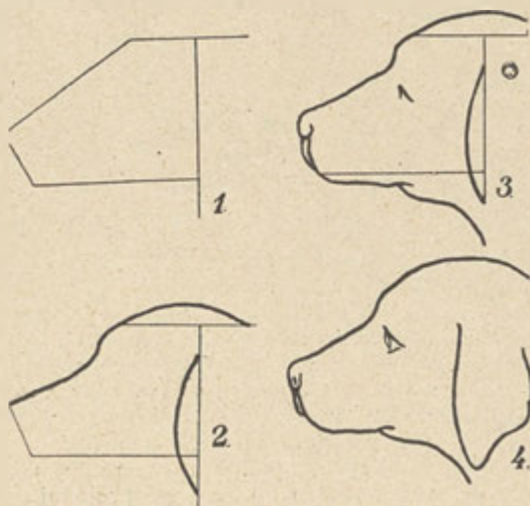
řezby, vyšívání, vykládání ve dřevě, vpalování atd., vůbec všech ostatních uměleckých výtvorů a důležitou pomůckou četných praktických povolání. Bez náležitého výcviku v **k.** není úspěchu v těchto a **k.** samo tříbí vkus i smysl pro pořádek, přispívá k náležitému výcviku oka i ruky, i podporujeme rádi snahu v tom směru, jíž u dítěte se projevující, především tím, že je učíme kresliti zpamětí dle návrhu J. Ev. Purkyně: „Myslím, že cvikem může každý přiblížiti se smyslu skutečnosti, když po pronikavém názoru předmětu jeho obraz (v upomínce) vždy úžeji a úsilněji hledí si zachovati.“ Jak vypadá ptáček? Z čeho se líhne? Ze základního tvaru bez námahy, aniž by předloha byla před očima, tvoří se obraz a

u cíle se rozeznávají různé formy. Dítě se tak učí viděti, pozorovati, což je z předních úkolů výchovy doma i ve škole. Zkouška se členy rodiny provedená poví, jak který se naučil viděti a pozorovati. Ukažte všem sklenici, ať si ji dobře prohlédnou, pak ji schovejte a nechť každý ji nakreslí, jak si ji pamatoval



Obr. 816. Výsledek kreslení zpaměti, v rodině provedeného.

(obr. 816.). Později naučíte nahlížeti, do jakých tvarů ten který tvar se dá zarovnati, aby kreslíř nalezl pevnější vodítko. Pozoruje na př., jaký tvar má hlava psa, a kreslí napřed přímočarý tento tvar, pak teprve do něho úchylky skutečnosti (obr. 817.). A když se získá již tvarová zručnost, přistoupí se k získání zručnosti v po-



Obr. 817. Jak se dítě naučí kreslit hlavu psí.

hybu, ohebnosti ruky, ke kresbám jedním tahem, zprvu jednoduchým čarovým, později ornamentálním, až i figurálním. Časopis Šťastný Domov přinesl v tom oboru velké množství námětů. Vhodná pomůcka J. Haša *„Sbírka námětů ke kreslení ve škole i doma“*. Spála, *„Kreslení pro malé a nejmenší“*.

Kreslení učitelka pro lycea a střední školy musí absolvovati celou školu střední s maturitou a školu uměl.-průmyslovou a podstoupiti pak státní zkoušku před zkušební komisí. Služba počíná asistenturou, z které se postupuje na suplenturu. Může-li předložiti vynikající kresby na důkaz dostatečného nadání, může také podstoupiti přijímací zkoušku na uměl.-průmyslové škole již z nižší střední nebo občanské školy, ovšem pak musí hledati své povolání v uměl. průmyslu. Srovn. J. Kafky *„350 ženských povolání“*.

Kreslicí stroj je pomocný aparát k přímému zvětšování anebo i zmenšování kreseb. Takových strojů je mnoho soustav. Jeden z nejnovějších je pat. Khulman. Viz Pantograf.

Kreslířka módní vyhledává a navrhuje nové módní typy, výzdoby, dekorační náměty nejen pro oděv, ale i pro výzdobu bytovou, pokud se týká látek; musí se vyznati i v kresbě figurální, jinak nemají její návrhy pro oděvy žádné ceny; musí se vyznat v podání a užití charakteru různých látek. Kromě vlohy je tu zapotřebí vyškolení na škole průmyslové nebo tkalcovské (kde bývají i kursy pro kreslířky módní), dále na uměl.-průmyslové škole (stačí přípravné vzdělání z nižší střední nebo občanské školy) spolu s kursem u portrétního malíře. Zaměstnání najde nejen v módních závodech, ale i módních časopisech a p. (Viz J. Kafka *„350 ženských povolání“*.)

Kreslířka střihů nepotřebuje onoho vyškolení jako **k.** módní (viz t.), neboť zabývá se jen kreslením a úpravou střihů dle vzorů, daných kreslířkou módní, časopisem módním, přeměnou střihů dle míry, návrhy střihů pro přešívání a p. K tomu je třeba vyškolení na škole průmyslové nebo rodinné. Může působiti jako pomocnice v živnostech, módních listech nebo zaříditi vlastní školu, která se neváže na průkaz způsobilosti, pokud není spojena se živností výroby prádla nebo šatů; je-li tomu tak, musí míti vysvědčení způsobilosti a praksi nejméně dvouletou. Dobře jí poslouží absolvování kursu pro učitelky pokrač. škol pro ženské krejčovství při technol. prům. museu v Praze.

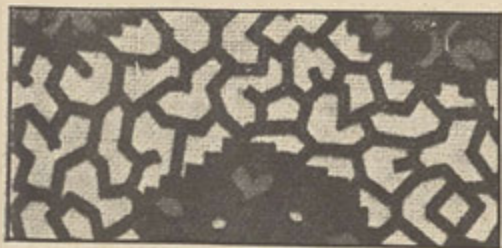
Kreslířka (kreslíř) technické kanceláře (rýsovačka plánů) potřebuje vyškolení technického, aspoň z oddělení pro živnosti stavební nebo strojnické na vyšší uměl. průmyslové škole.

Kreslířka vzorků pro tkalcovny, výrobny koberců, tiskárny tkanin a p. musí míti stejné nadání a přípravné vzdělání jako **k.** módní (viz t.), zvláště však přípravu z odborné školy tkalcovské, která má kurs pro kreslení vzorků. Musí vynikati vynalézavostí, musí býti ve stálém styku s časovými proudy (navštěvovati výstavy, musea, velkozávody, obchodní střediska), musí dovést aplikovati, co podává příroda, znáti harmonii barev a tvarů (viz t.); kromě tkalcovských závodů najde zaměstnání i v čalounictví, výrobě papírové, v dekoraci bytové atd. Podrobnosti viz J. Kafka *„350 ženských povolání“*.

Kresol, nečistá směs kresolů z kamenouhelného dehtu, desinfekční prostředek jako surová kyselina karbolová. K desinfekci rukou používá se 1—3% roztoku kresolového mýdla (*liquor cresoli saponatus, sapokresol*), které je účinnější. Viz Desinfekce. Z těchto mýdel jsou lysol (2%), lysitol a odorit (1½%) nejúčinnější, ač (3%) neusmrcují však spory bakterií. Nehodí se také k desinfekci rukou, jak jejíí zapotřebí při operacích a zacházení s ranami, spíše k desinfekci podlahy (vrstva 1 mm silná se nechá zaschnouti) a nábytku. Neradno je zřeďovat od oka. K lahvím bývá přidána mírka.

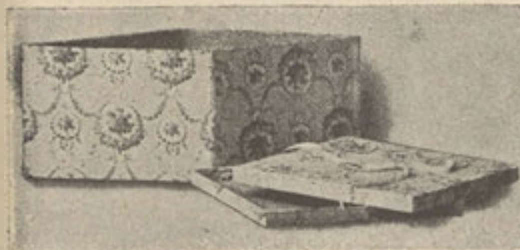
Kretinismus je zakrslost následkem porušeného vzrůstu kostry a svalstva, s čímž souvisí i nestvůrnost obličeje, ochablost čidel, druhdy i řeči a pudu pohlavního, nízké schopnosti duševní (nemožnost výchovy). Vyskytuje se pravidelně v některých horských krajinách (v Alpách endemicky), ale jednotlivě i všude jinde a souvisí se zakrnělostí nebo nedostatkem žlázy štítné, nebo se při něm vyskytuje vole (viz t.). Uměle vyvolán **k.** u zvířat odstraněním žlázy štítné (srovn. Brzlík). Tam, kde u lidí je **k.** následkem nedostatku žlázy této, docíleno podivuhodného zlepšení léčením, k němuž se použilo látky z této žlázy (viz Štítná žláza a Thyreoidin. Srovn. Blbost).

Kreton je dekorační kartoun (viz t.), t. j. slabší druh kartounu, obyčejně velkými, pestrými květy potisknutý (obr. 818.). Tká se



Obr. 818. Kreton dekorační.

z pevné osnovné příze bavlněné v osnově, avšak v útku z odpadkové (č. 24), v šíři 70 až 80 cm. Bývá ztužený dosti silně, používá se na zástěry, záclonky v policích, lavicích, k potahování (obr. 819.) skříněk, košíčků, stinidel na lampy, na povlaky nábytkové a p. **K.** pravý

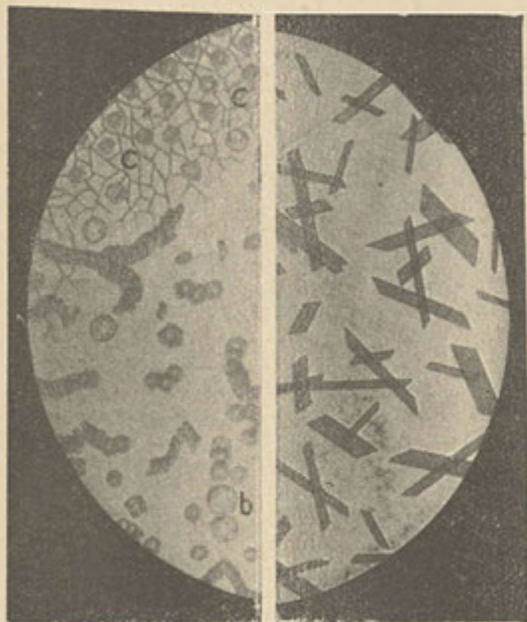


Obr. 819. Skřínka kretonem potažená.

je potisknutý kepr, který se zove také normandské plátno.

Krev, nejdůležitější šťáva těla, která je v proudění svém cevami udržována činností srdeční (srovn. Oběh krve a Srdce). **K.** přináší tkanivu i útrobám těla potřebné látky výživné a odvádí látky rozkladem vzniklé; k neporušené funkci této je zapotřebí nejen určitého množství krve, ale také krve přiměřeného složení; vada v tom neb onom směru jest chorobou celého těla (srovn. Dysaemie, Chudokrevnost, Nedokrevnost, Bledníčka, Leukaemie) a krvácení (viz t.), způsobující ztrátu krve, může přivoditi smrt. **K.** složena je ze tří částí: z nažloutlé průhledné tekutiny — plasmy krevní, z červených a bezbarvých (bílých) tělisek krevních (leukocytů), vedle nichž se vyskytují ještě plotének krevní, t. j. bezbarvá, kulovitá nebo elipsovitá těliska, která se ráda kupí ve shluky hroznovité a jichž význam není znám. Plasma se ohříváním sráží, vylučuje se z ní rosolovitý fibrin a tekuté serum (viz t.) neboli syrovátčina. Z krve živočišné, která se za studena nechá usaditi, se obyčejně tato plasma odlévá, ačkoli mnoho živin, zejména bílkovin a různých solí obsahuje. Syrovátčina krevní je v cevách látkou stále tekutou, která se nasycuje kysličníkem uhličitým, jenž v těle při pochodech dýchacích i ve všech tkáních vzniká; tekutina krevní jej buď pohlcuje nebo váže svou pevnou součástí. Srážení fibrinu čili jak říkáme srážení krve zastavuje krvácení z ran, sražená krev ucpe otvor cevy a tím krvácení přestane. Ovšem může se sraziti krev také v cevách, jsou-li tyto nějak porušeny, a tu pak ovšem nastávají poruchy v oběhu krve. Červená těliska, krvinky, složeny jsou z haemoglobinu, jenž jim dodává červené barvy a něco železa obsahuje, látek bílkovitých a některých solí. Červené krvinky díky haemoglobinu jsou nositelkami kyslíku. Toto jejich barvivo vydatně se v plicích nasycuje kyslíkem, mění se v okysličený haemoglobin (oxyhaemoglobin), který svůj přebytečný kyslík rád odevzdává tkáním celého těla, jimiž takto osvěžená **k.** proudí; kyslík odevzdaný vytlačuje z tkání kyselinu uhličitou do krve a tato ji odvádí do plic, kde se okysličením této přítěže zbaví. Zastávají tedy červené krvinky zásobováním ústrojí kyslíkem úkol nejdůležitější. Je důležito, kde se tyto červené krvinky tvoří; víme, že v zárodku děje se to v játrech, později z bílých krvinek ve slezině, u dospělých pak tvoří se v dřeni kostní. Aby mohly červené krvinky tento svůj úkol podniknouti, je jich velké množství, a tím jejich plocha, okysličení vystavená, nabývá velkých rozměrů. U dospělého muže je v 1 cm^3 obsaženo 5, u ženy $4^1/_2$ mil. krvinek, poněvadž pak člověk má průměrně 5 l krve, má aspoň 25 trilionů krvinek, jichž povrch měří 3200 m^2 (povrch jedné krvinky lidské je 0·000128 mm^2). Lze si snadno představiti, co to znamená, ubývá-li červených krvinek, pro okysličovací pochody v těle (viz Werlhoffova nemoc). Těliska bezbarvá jsou větší, v krvi ob-

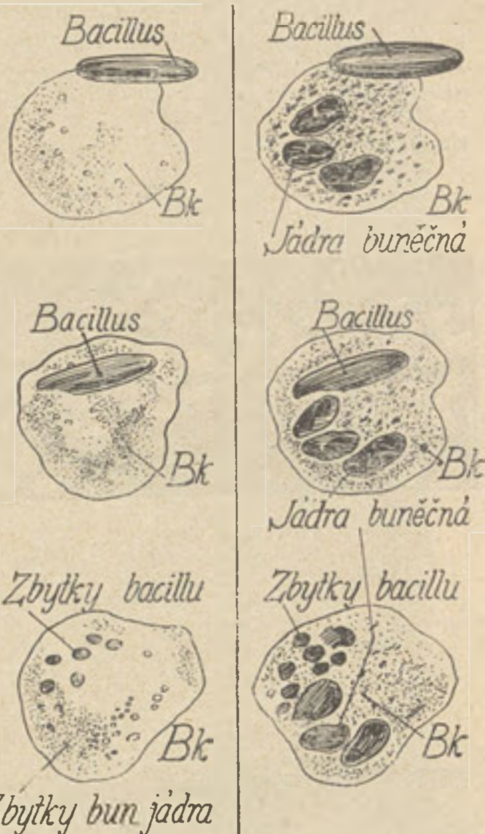
sažena v počtu menším (jedno připadá teprve na 300 až 500 červených) a složena z bílkovitých látek, nukleinu (fosforovité sloučeniny) a solí. Bílá tělíska tvoří se v slezině, mízních žlázách, dřeni kostní a j. a krvinky červené z nich vznikají a stále se nahrazovati musí, neboť jich v těle mnoho béře za své. Nastane-li porucha v tvoření bílých krvinek,



Obr. 820. Tenká vrstva lidské krve (500krát zvětš.) brzy po výronu z cevy; *a* červené krvinky, *b* bílé krvinky, *c* zasýchající vrstva s příznačnými žilovitými trhlinami.

Obr. 821. Haeminové krystaly krve (500krát zvětš.), které jsou velmi význačné pro důkaz skvrn lidské krve na látkách, i když skvrny jsou několik let staré.

je toho důsledkem chudokrevnost zhoubná (viz t.). I tyto bílé, vlastně bezbarvé krvinky mají v životě našem úkol velmi důležitý. Jsou to také tělíska kulovitá, ale mění snadno svůj tvar v elipsovitý a amoebovitý, t. j. vysílají výběžky na všecky strany; nabývají tím i zvláštní schopnosti pohybu, mohli bychom říci, že lezou jako nějaký živočich (viz Amoeba) a skutečně dovedou se tak z cev i vystěhovati do tkání (emigrace) a jako nějaký živočich pohlcují cizí tělesa a je i ničí (stravují). Tak zejména jsou schopny pohlcovati i škodlivé, zdraví ohrožující mikroorganismy (viz obr. 822.). Takové jmenujeme fagocyty. Je zřejmo, že jsou bílé krvinky způsobilé desinfikovati krev, t. j. chrániti tělo dlouho před nákazou, tak dlouho, pokud jich množství a síla k tomu stačí. — Dle stavu a složení krve rozeznáváme chorobné stavy člověka. Tak nastávají chorobné stavy, je-li červených krvinek nadbytek, jak tomu bývá po velkých ztrátách tělesných tekutin (po prudkých průjmech, značném a stálém pocení), nebo červených krvinek ubývá (při trvalých horečkách, rakovině, zvláště žaludeční, malarii, příjici, při otravách olovem, rtutí, nitrobenzolem, glycerinem, smržem a p.) někdy tak, že mizejí téměř úplně (viz Werlhoffova nemoc). Příznačným je při otravách takových, že haemoglobin se uvolňuje a v seru krevním rozpouští. Někdy jsou za chorobných stavů červené krvinky neobyčejně malé, jindy neobyčejně velké neb nabývají zvláštních tvarů (kyjovitých, kroužkovitých), na př. při zhoubné nedokrevnosti; jindy jsou nápadně bledé (barvivem chudé). Také bílé krvinky mohou býti v nadbytku, při bělokrevnosti je jich tolik, že přichází jich 30 ano až i 1 na 1 krvinku červenou místo na 300—500. V normální krvi stačí bílé krvinky zničiti a stráviti všecky mikroorganismy; jakmile k úkolu tomu nedostačují, nalézáme i v krvi na př. spirily tyfové, bacily tuberkulosy nebo sněti slezinné, velmi často mikrobi se objevují při sepsi (otravě hnisem). Lze proto mnohé nemoci zjistiti bakteriologickým vyšetřením krve. Nositelem bakterií je serum krevní, což má velkou důležitost pro léčbu serem



Obr. 822. Postup, jakým bílé krvinky *Bk* stravují cizorodé látky (choroboplodné bacily); desettisíckrát zvětš.; vlevo nebarveno, vpravo barveno.

(viz Serotherapie), jistými bakteriemi infikovaným, které krvi člověka propůjčuje odolnost vůči účinku těchto bakterií. Normální množství krve v těle činí asi $^1/_{13}$ váhy celého těla. Srovn. též Dávení, Chrlení, Nával krve a Krvácení. Vedle lu-

čebných a fysikálních účinků, kterými vzájemně na sebe působí v krvi a krevní tekutině již pohotová tělesa a skupiny těles, vystupuje ještě trvale se střídající vliv stále přiváděných živin a v buňkách těla povstávajících zplodin, které se tkáním těla oběhem krve přivádějí. Živiny, ano i cizorodé látky, které se z chorobných částí těla do krve dostávají, stávají se zvláštním fermentačním (kvasivým) pochodem nejen schopnými (k pohlcení, resorpci), nýbrž schopnými i k zpodobení, ztrávení (asimilaci). Jejich rozklad děje se způsobem pro každou látku zvláštním tak, že zplodiny tohoto rozkladu může **k.** zase do těla uvésti zpět nikoli jako látku škodlivou, nýbrž jako látku užitečnou, kterou buňky těla přijímají a k stavbě svých součástí používají. Při těchto pochodech velkou úlohu hraje prolínavost tekutin, styk krve se vzduchem a jinými plyny, různost jakosti buněčných šťav, propustnost stěn cevních, postup a vydatnost zažívání, vzdáleněji i podnebí, nadmořská výška, poměry atmosférické a povětrnostní. V podstatě obsahuje **k.** živočišná všechny látky, kterých tělo k své výživě potřebuje, jest proto dobrou potravinou (srovn. Husí krev); má-li se užíti celé a tekuté, zachytává se do octa (na př. z ryb, králíků, drůbeže a p. na omáčky), nebo se hned rozmíchává, aby se nessedla. Používá se pak krve o sobě s omastkem, častěji jako míšeniny s houskou, kroupami, rýží, někdy s bramborem, také ve spojení s usekaným masem, slaninou a p. Ale tím vším daleko není vyčerpán význam krve. **K.** je zajisté ta tekutina, která prostředkuje všecky úkony životní, živí všecky tkáně, všecky ústroje a tím je ovšem zúčastněna na jejich výkonech, na jejich zplodinách; ona je to, která živí i zárodek v těle se rodící, do něho přenáší neznámé nám prvky a j., jež jsou základem dědičnosti vlastností, náklonností, chorob i předností. Není to zajisté neprávem, mluví-li se o hlasu, paměti a dědičnosti krve.

Krev bledá nasvědčuje tomu, že je v ní nedostatek krevního barviva. Vyšetřuje se proto **k.** klinicky také po té stránce (haemochronometrem) a zjišťuje, jak se mění zbarvení krve při vhodné opotherapii = regeneraci krvinek červených (na př. syrubem Deschiensovým, známým z pařížských nemocnic lékem, jenž nahrazuje syrové maso a železo).

Krev červená živě roní se z tepen (**k.** tepenná), **k.** tmavá ze žil (**k.** žilná), takže lze poměrně snadno rozpoznati, byla-li poraněna tepna nebo žíla.

Krev dračí viz Dračí krev.

Krev menstruační viz Jed menstruační.

Krev nemocných podle dnešních zkušeností vědy obsahuje v sobě látky, kterých krev zdravých v sobě netrpí. Krev zdravých má svou zdravotní policii v bílých krvinkách (viz Krev), ale také ve zvláštní mohutnosti, kterou dovede proti cizím tělesům a jedům bílkovitým do krve vniknuvším až do jisté míry bojovati fermenty, jimiž cizí škodliviny potírá; tyto fermenty jsou různé pro zplodiny různých chorob, takže krev vytvořuje jiný ferment proti zplodinám rakoviny, jiný proti bílkovině žlázy štítné (při nemoci Basedowově) a p. Také zárodek lidský v těle vylučuje do krve bílkoviny, které by krev matky úplně otrávily, kdyby zde nebylo zvláštního fermentu, jenž tyto bílkoviny činí neškodnými. Reakce tyto po objeviteli svém švédském učenci zovou se Abderhaldenovy i používá se jich namnoze již v praksi k zjištění, je-li krev odolná vůči jisté chorobě, či jestli jí není s to zdolati. Srovn. Autointoxikace a Krve reakce.

Krev v moči viz Moč.

Krevel, tmavočervená ruda železná, kysličník železitý, jenž jako hydrát se rozpouští ve vodách, které zoveme železitými (viz Voda železitá); jako rudka nebo odpadečné caput mortuum slouží k leštění kovů.

Kreveň viz Kampeška.

Krevní choroby viz Blednička, Chudokrevnost, Kurděje a Leukaemie.

Krevní kýla (*haematokele*) je výlev krevní do tkání do okolí varlete, někdy i dužniny tohoto, buď neohraničený nebo zapouzdřený, jenž může býti dosti snadno operativní cestou odstraněn. Podobný výlev se přihází i u žen do pobřišní krajiny v okolí dělohy následkem překrvení při čmýře, zanedbání zdravotních pravidel při čmýře (tanec, sport, namáhavé výlety, tělocvik, ochlazení studenou koupelí, koitus), někdy i mimoděložní těhotenství a j. příčiny. Někdy se léčí vyčkáváním (vstřebá-li se), jindy operativně.

Krevní moučka, mletá z krve sušené, osvědčuje se jako dobrý přídavek do krmiva drůbeže a vepřů. Musí se před krmením 24 hod. máčeti ve vodě.

Krevní nádor (*haematoma*) tvoří se na vnitřní ploše tvrdé mozeční pleny obyčejně při vleklých chorobách mozkových (při úbyti a progresivní paralyse) a při otravě alkoholem, také však při některých chorobách krve (leukaemii a kurdějích), při těžkých chorobách infekčních, úrazech lebky, chorobách ledvin a p. Poznání choroby bývá i pro lékaře někdy obtížné, když i dostavují se příznaky jako dávení za bolestí hlavy, zleněný a nepravidelný tep, spavost, zúžené zorničky, odchylné postavení obou očí, obrna, křeče, poruchy čití a ztrnutí svalů na jedné nebo obou stranách, které někdy jen jeden úd postihuje a po čase zase se upravuje.

Krevní oběh viz Oběh krve.

Krevní příbuzenstvo značí původ od společných rodičů, prarodičů i praprarodičů; potomci krevně příbuzných, i když jsou tito zdánlivě zdraví, pozbývají odolnosti vůči nemocem a degenerují. Viz Dědictví krve.

Krevní skvrny svěží pustí často již pouhým mýdlem, zastaralé zvláště ze sukna velmi obtížně. Z vlněných látek nejspíše, že se natírají hustou kaší z bramborového škrobu a lihu, která se nechá zaschnouti a pak se vyklepe a vykartáčuje; nesmějí se nikdy mydliti před vypráním, neboť mýdlem se tak konservují, že jsou pak neodstranitelné. Proto se máčejí dříve v měkké, několikrát vystřídané vodě. Jsou-li látky bílé nebo stálobarevné, rozpustí se

na skvrně trochu jodidu draselného a vypere se to pak ve vlažné vodě nebo se použije neutrálního mýdla a k dočištění 1 g kyseliny šťavelové ve 30 g vody a hojně vody k vymáchání. Pro barevné látky nestálých barev se pořídí roztok kuchyňské soli 30° R teplý, v němž se skvrny tak dlouho máčejí, až se krev úplně rozpustí. Z prádla pustí chlorovým vápnem, javellskou vodou a p., nutno však tkaninu důkladně vymáchati; nechceme-li užíti těchto drastických prostředků, máčíme prádlo v měkké, nejlépe dešťové vodě, pak se propírá a skvrny se potírají mazlavým mýdlem. Na bílé hedvábné látky béře se jen čistý kysličník vodičitý, na barevné jen hadřík, potřený neutrálním mýdlem a lihem, na jiné jemné, choulostivé se špetkou magnesie nebo sody nebo s několika kapkami čpavku. Také kvilajová kůra je na **k. s.** dobrá. Z nenatřené podlahy pustí **k. s.** silným roztokem sody, mýdlovým louhem a vodou.

Krevní sůl červená (ferrikyanid draselný) je jedovatá, žlutá (ferrokyanid draselný) je nejedovatá. Této používáme ve fotografii (*cyanotypii*).

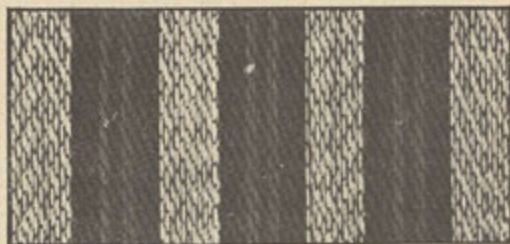
Krevní tlak je dnes vedle počtu tepů velmi často měřenou veličinou při vyšetřování chorob lékařem. **K. t.** závisí od náplně cevní soustavy čili 1. od množství krve; u člověka při ztrátě 2 l krve nastává kritický stav snížení **k**-ho **t**-u; 2. od síly a frekvence stahování srdečního svalu, neboť tím se určuje množství krve, které se v určité časové jednotce do cev vhání; 3. od velikosti odporu, který musí krev v cevách překonati; jednak tu hraje jistou roli hustota krve, jednak jako na př. při kornatění cev zmenšení světlosti cevní dutiny; 4. konečně od vlivů vnitřní sekrece, zejména (nad)ledvinek, ač není vyloučen ani vliv vaječníku a žlázy štítné. Lékaři měří **k. t.** různými manometry na paži nebo na prstech ruky na milimetry jako na tlakoměru. Velká důležitost se přikládá **k**-mu **t**-u při pojišťování životním. Normální tlak činí průměrně:

ve věku	15—20 let	119 mm	rtuť.
„ „	26—30 „	123 „	„
„ „	41—45 „	128 „	„
„ „	51—55 „	132 „	„
„ „	56—60 „	134 „	„

Při hodnotách pod 95 mm jedná se již o hypotonii, t. j. chorobné snížení, při hodnotách na 160 mm o chorobné zvýšení (hypertonii) tlaku. Zkušenost ukázala, že převyšuje-li tlak tyto průměry o 15 mm, je vždy nebezpečí smrti bližší. Ukázalo se, že z 2661 pojištěných (u North Western Mutual Life), u nichž tlak nepřevyšoval 142 mm, zemřelo do srpna r. 1913 jen 85, t. j. 49·83% onoho počtu, jaký předpokládají pojišťovací tabulky. V témž období pojištěno 525 osob s největším tlakem 152 mm; z těch do srpna 1913 zemřelo jen 77% naznačeného počtu. 1970 kandidátů s největším tlakem 161 mm bylo odmítnuto a bylo zjištěno, že z nich zemřelo do naznačené lhůty o 21·5% více, nežli se předpokládá, a přece bylo mezi nimi 1082 osob, které měly tlak 159·9 mm, aniž by se vůbec dal provésti nějaký důkaz u nich o stavu chorobném, a zemřelo právě z těch o 15% více, než by dle stáří zemříti mělo. Ostatních 888 s tlakem 164·7 mm vykazovalo již klinické známky kornatění tepen, srdečních závad, bílkovitosti, cukrovky a p. Z těch zemřelo o 32·6% více, nežli by dle stáří zemříti mělo. — Snížení **k**-ho **t**-u při jinak nezávadném aparátu srdečním a cevním vyskytuje se zvláště u neurastheniků a bývá často kombinováno s ochablostí srdce; dále se vyskytuje u chorob infekčních, zejména u chřipky, zánětů jaterních, nemoci Addinsonovy a pokročilé nemoci Basedowovy, dále při lues a tuberkulose plic, kdež náhlé stoupání tlaku bývá signálem hrozícího nebezpečí. Zvýšený **k. t.** dostavuje se rovněž u neurastheniků, při angině srdeční, při jinak zdravém ústrojí cevním, avšak z nejznámějších příčin zvýšeného tlaku je kornatění tepen, také však onemocnění ledvin, některá onemocnění gynaekologická (za odkvětu), opakování injekcí adrenalinových, choroby štítné žlázy a p. — Specifickými léky, které **k. t.** za známek kornatění cev uvádějí na normální výši, jest uvésti jmelí, které je obsaženo v tabletkách „viscan“, medicinálním čaji „korylanu“ a rosičku (viz Drosera) obsahující med. čaj Droseran (výr. Farmaky dle předp. dr. Cmunta), ovšem ve spojení s náležitou dietou, jejíž předpis se lékům přidává. Zásadou této diety je: „Žádné hodování v jídle a pití! Pacient nesmí příliš tloustnouti zrovna tak jako špatně živený nesmí ještě na váze ztráceti. Pacient má jísti málo a častěji. Regulace stolice. Životosprávu podrobnější musí určiti lékař“. Při sníženém **k**-ím **t**-u doporučuje se angiosthenin.

Krise v nemoci značí náhlý obrat k lepšímu, jemuž předchází pokles horečky, zvolnění tepu, vydatnější močení, často i hojný pot; chorobné příznaky se vytrácejí a soulad v porušených výkonech tělesných se vrací.

Kriset je bavlněná látka keprová z příze bělené a podobně jako zefýry různě barvená. **K.**



Obr. 823. Kriset v pruzích barevně protkávaných.

šatový z dobré pevné příze č. 20, tkaný čtyřvazným keprem osnovným v pruzích nebo čtvercích barevně protkávaných je stálobarevná hutná látka na spodní šaty a prádlo, také na slamníky. Mezi **k**-y patří i cvilink, drell, pepita a žíněnkový satén (viz t.).

Kritické dni povětrnostní hrají v novějším pozorování povětrnosti na delší lhůty (dle Falba

nebo Zengra) velkou roli; tolik je jisto, že za některých změn (fází) měsíce (při úplňku nebo nové čtvrti) vyskytne se znenadání kritický den, který někdy déle, jindy jen nakrátko pro počasí příštích dnů se uplatňuje, a že takové případy náhodou s proroctvím souhlasí, ano i každého měsíce jednou nebo dvakrát souhlasiti mohou (viz Měsíc).

Kritika, posudek, který se opírá o věcnou znalost, může včas a na pravém místě pronesen slovy mírnými, slušnými, zdvořilými, zájem budícími, bez výsměchu a ironie, býti povzbuzením, byť nebyl chválou. Má po té stránce **k.** své místo i ve výchově, když je nesena úmyslem povzbuzujícím, ne zrážejícím, ne zrazujícím. Pohříchu je **k.** v mnohých rodinách hlavním nebo jediným prostředkem výchovy a výsledek toho rozmrzelost na obou stranách, resignují naposled vychovatelé a resignací nebo odporem dávají najevo svou rozmrzelost i vychovávaní. Tento stav je tím více politování hoden, že jistá znalost lidské, jmenovitě dětské bytosti mohla by počet případů, jež by kritiky vyžadovaly, obmeziti na míru nejmenší. Skutečně kritikářství vyvinuje se namnoze v opravdovou nemoc a ta vyžaduje vyšetření, aby se pochopilo, v jakém stupni se v ústrojí rodiny vyvinulo. Podle toho se pak také najdou prostředky, jimiž vyléčení lze urychliti nebo dle nichž lze předvídati, že nemoc jen zdlouha se vyléčí či nevyléčí vůbec. Člověk, který denně musí jíti za svým povoláním, nemůže si dopřáti, jako filosof, tolik času a klidu, kolik je potřebí k tomu, aby si zjednal úplné jasno o všech jednáních a nejtajnějších přáních svých dětí tou měrou, že by mu každý nový jejich počin jevil se tak, jako by se udál v jeho vlastním nitru. Kdyby to dovedl, jistě by v každém jednotlivém případu byl jeho poměr k dítěti takový, jaký si právě dítě samo přeje. Pohříchu povolání nebo jiné okolnosti svádějí k pohodlnosti tím již, že většina rodičů utvoří si z důvodů domnělé účelnosti jisté schema úsudků, které jim pro náhodné případy, také pro výchovu dítěte postačují. To je však velmi zlý sebeklam. Příroda netrpí žádné šablony, nejméně tam, kde nové duševní hodnoty počínají se vyvinovati. To, co v kulturních dějinách nazýváme protivou mezi starými a mladými, jakožto nositeli nových proudů doby, odehrává se i v rodině. A přece nezbývá jiného, nežli s pevnou vůlí a neúnavnou prací sestupovati se stupně k stupni až na dno dětské mysli a dětské duše a s dítětem zase znovu dle vlastních sil stoupati do čistého vzduchu láskyplné důvěry, má-li se nepříjemný a nezdravý poměr s dítětem napraviti, který povstal ze vzájemného rozladění pouhým kritikářstvím. Dítě nemá smyslu pro autoritu, která na ně přistupuje s chladného hlediska: „ty musíš". Je zařízeno jen na organický vzrůst, který se těžko dá rušiti a který odporuje všude tam, kde cítí, že je vyrušováno. Krátce: dítě nezná a nechápe „důležité věci" ve smyslu nás dospělých, sleduje své přirozené, prvotní pudy, které by je vedly do příkrých krajností, kdyby drsná skutečnost jim nekladla sama překážky. — Stejně se to má s **k**-kou ve společenském životě. Jsou lidé, kteří honosí se neodolatelným pudem po **k**-ce jiných, pudem dávati a vnucovati své rady, ve všech případech poručníkovati jiné. Jsou-li tito nežádaní rádci blízcí příbuzní, mívají jejich „dobře míněné rady" často velmi nepříjemné, ne-li zlé následky. Pouhá nedorozumění jsou ještě nejmenší, ale vznikají i spory, hněvy, rozchod, nepřátelství. Tak mnohý zamýšlený sňatek, mnohý klid rodinný stal se již jejich obětí. Jedni provozují všechno to jako nějaký sport ze záliby na cizích záležitostech a netají se tím, že jim do těch věcí vlastně nic není: „Mně do toho vlastně nic není, ale přece vám radím..." Jiní však předstírají, že jim běží o vaše štěstí (třeba tím i zapírají tajné úmysly, že jim běží o vaši škodu), ale o tom, co je a může býti vaším štěstím, nemají ani zdaleka tušení. Vždyť štěstí je věc čistě vnitřní a osobní, každý stav štěstí posuzuje jinak, nezřídka jeden se cítí šťastným za poměrů, v kterých druhý zoufá, a není vzácný případ, že člověk, který ve svých poměrech se cítil šťastným, dá si nakonec namluviti a dokázati, že jeho stav je špatný a dá si vsugerovati, že je nešťasten. Tato sugesce působí často silněji, nežli jednání zcela opačné. Lépe je nestarati se o štěstí jiných a ponechati každému, aby šťastným nebo nešťastným byl podle svého vlastního názoru a vkusu, není-li možno přispěti něčím jemu milým k jeho štěstí. Jinak je nejlépe nechat klidně mluviti ty, kteří nám své rady, kritiky, přemlouvání vnucují, neboť velmi vzácný je případ, aby to vše vedeno bylo skutečnou láskou, mnohem častější však případ, kde jedná se o pouhý pud míchati se do cizích záležitostí a hráti roli osoby důležité.

Krk, šíje, spojující hlavu s hrudí, opírá se o 7 obratlů a tvoří jaksi rouru, kterou probíhá průdušnice spojující dutinu ústní (viz Hltan a Hrtan) s plicemi a jícen, spojující ji se žaludkem; kromě těchto dvou rour probíhají tudy tepny a žíly od srdce a od mozku přímo některé nervy (k srdci, plicím a žaludku). Viz v díle I. sklád. model „Hlavy" a v díle III. sklád. model „Lidské tělo". Mluví-li se o zánětu **k**-u, jedná se buď o zánět v hltanu (viz Mandlí zánět), hrtanu (srovn. Kašel) nebo zánět hlasivek (viz Hlas) či průdušnice (viz t.). Skutečný zánět **k**-u může se týkati jen obratlů a svalstva a má za následek závady v postavení **k**-u a držení hlavy. (Srovn. Křeče šíjové.) Pomáhají obklady Priesnitzovy a masáž. (Srovn. též Krkavice, Krkovice, Límec a Vole.) Štíhlá, však plná šíje, kterou móda hluboko odkrývá, je jediné s to spřáteliti se s takovou módou; často však vystavují ženy na odiv šíji, která nasvědčuje tomu, že zapomněly na péči o svůj tělesný vývoj, na péči, která nevyhovuje jen koketerii módy, nýbrž je součástí péče o zdravý vývoj celého krku. **K.** jednou je krátký a tlustý, jindy tenký a protáhlý, nebo zas příliš kostnatý, takže krční obratle vystupují; někdy klíční jamky bývají hluboké, takže i klíční kosti kostrovitě vystupují, nasazení hlavy bývá nevhodné, t. j. hlava se špatně nese. Těm vadám možno odpomoci

tělocvikem šíje. Počíná cvičením hlavou vzpřímenou, pozvolna nazad schylovanou (obr. 824.), která se opět zvolna vzpřimuje a sklání dopředu, až brada téměř hrudi se dotýká (obr. 825.). Pohyb se opakuje 20—22krát a cvičení se koná denně ráno po delší dobu. Při tom i masáž



Obr. 824. První cvičení pro vývoj krajiny krční a šíjové.

prospěje, kterou každý sám může prováděti. Špičky palců obou rukou položí se pod bradu, ostatní prsty se oprou v krajině ušní a pak lehkým tlakem se vedou palce až k uším. To se opakuje denně 15—20krát. Nemálo prospívá i masáž **k**-u od uší až dolů přes ramena; pravá



Obr. 825. Postup od 1. cvičení (obr. 824.) k druhé poloze.

strana tře se prsty levé ruky a naopak. Má-li se **k**-u příliš hubenému dodati síly a plnosti, provozují se velmi užitečné pohyby odporem; hlava se ohýbá nazad, při čemž rukama v týle sepjatýma vyvozuje se silný protitlak; pak překlání se hlava dopředu a tlačí se všemi prsty pod bradu; konečně se naklání hlava střídavě vlevo i vpravo a vyvozuje protitlak levou a pravou rukou proti spánkům. To se opakuje vždy 10—20krát. Na **k.** přikládají se zevně obklady studené a teplé dle povahy vnitřního onemocnění, jež se má léčiti, zpravidla tak, že pruhovitý obkladek přiloží se ke **k**-u odzadu a dopředu se zkříží přes důlek krční; při počátku zánětlivých pochodů v **k**-u jsou to obklady studené, často vyměňované, které také zabraňují návalu krve k hlavě, později, když se zánět mírní, necháme je na **k**-u už pod suchým obalem až do uschnutí; to zvláště při chronických katarech hltanu a hrtanu nebo zduření žlaz; je-li však zánět hned s počátku prudký, prozrazující se zamodralým zbarvením, nesmějí se dávati obklady studené, protože podporují městnání krve, nýbrž horké, třeba ihned kataplasma, které horkost dlouho udržuje.

Krk hnědý, t. j. krk s více méně širokým pruhem silněji pigmentované kůže, je vada kosmetická, která úporně vzdoruje každé opravě. Někdy pomohou na noc přikládané obklady 5% roztoku boraxu a ráno zatíraná vaselina. Lépe raditi se s lékařem kosmetikem.

Krku masáž viz K r k.

Krkání viz Ř í h á n í.

Krkavec (*Corvus corax*), nejstatnější náš havranovitý pták (srov. H a v r a n) živí se po většině hmyzem, myšmi, hraboši a zdechlinami, a jen z nouze uštve i zajíce nebo králíka. Přes to je dovoleno hubiti krkavce, ale jen osobami k myslivosti oprávněnými.

Krkavice (*carotis*), hlavní tepna krku, která nabíhá, stoupá-li krev silně ke hlavě a z té pří-



Obr. 826. Stisknutí krkavice na krku.

činy, nařídí-li lékař při častěji opakujícím se zjevu tom, stlačuje se kaučukovým kroužkem; byla-li by poraněna část krku nad ní, stlačuje se, aby zabránilo se krvácení, tak, že palec vmáčkne

se do brázdy vedle hrtanu (jablko Adamovo) co nejhlouběji až k páteři (obr. 827.), ovšem tak, aby se nepoškodil hrtan.

Krkonoše, hřbet 28 km dlouhý do výše 1600 m se zvedající, mají řadu klimatických horských stanic mezi 600—1000 m, několik i nad 1000 m. Viz Horské podnebí.

Krkovice jest masitý díl zadní části krku a přední části hřbetu u jatečných zvířat, jejíž maso je zpravidla jadrné a šťavnaté.

Krk tlustý je buď vadou vývoje a vzrůstu (viz Krk) nebo chorobou žlázy štítné (viz Vole). Při masáži tlustého krku používá se někdy bez rady lékařské jodové masti (také při voleti), což může býti velmi nebezpečné, zvlášť když tu byla (třeba jen náchylnost) některá choroba, která ztluštění krku způsobuje. V tom oboru třeba se uvarovati všeho mastičkářství.

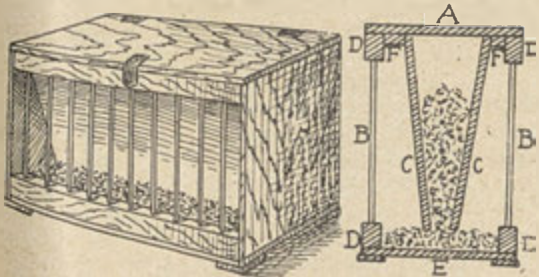
Krku bolení je všední zjev, který je buď následkem nedostatečného otužení nebo přímo zchoulostivění krku nošením teplých šálů, chránítek, límců, které krk do značné výše zahalují a stahují — nebo následkem zanedbávání normálních zdravotních pravidel při ošetřování horních cest dýchacích, často však chorobným stavem, jenž bývá zaviněn nákazou. Viz po té stránce: Angina, Difterie, Hlas, Hlasivky, Hltan, Hrtan, Kloktadla, Mandle, Rakovina, Spála, Tuberkulosa.

Krmelce jsou zařízení k oddělování určitého množství píce pro drobná domácí zvířata, tak



Obr. 827. Krmelec pro drůbež v podobě domečku, do něhož se nasype krmení; dole je opatřen stupátkem; stoupne-li drůbež na toto, otevře se klopka, která část krmiva uvolní.

aby sice měla, čeho potřebují, aby však krmiva necuchala a tímto se nemrhalo, jako se to děje při rozhazování jeho po dvoře nebo jiném zásypu (něco zrnitého krmiva může býti mladé



Obr. 828. Krmelec pro dorostlou drůbež, zařízený z bedny po obou stranách podélných laťované a ve středu nálevkou ze dvou prken udělanou opatřené, která dole ponechávají štěrbinu, jíž se krmivo samočinně vytlačuje.

hrabavé drůbeži zahrabáno do písku nebo popela). Takových k-ců je mnoho různých soustav. Dobré vzory představuje obr. 827. a 828., kde se krmivo sype do zásobní prostory a samo se štěrbinou vytlačuje tak, jak se dole odebírá. Takové k. lze snadno po domácku seříditi.

Krmení nemocného, jenž není sám s to potravu si podati nebo přidržeti, vyžaduje mnoho trpělivosti a usnadní se i pořízením vhodných nádob a lžic. U velmi slabého a těžce nemocného, jenž není s to se nadzvednouti, koná velmi dobré služby koflík se zobánkem (rourovitou výlevkou, jakou má čajová konvice); koflík takový neměl by v domácnosti pro všechny případy scházeti. (Viz Konvička.) Zvlášť u dětí je ho často potřebí. Ošetřovatelka (obr. 829.) nadzvedne jen zcela málo hlavu nemocného, zobánek



Obr. 829. Podávání tekuté potravy, nápojů a léků nemocnému.

koflíku mu do úst zavede a potravu tekutou nebo polotekutou opatrně mu do úst leje tak, aby to dlouho netrvalo, by nemocný ssáním se příliš nenamáhal, ale také aby nešlo to příliš rychle, aby se nemocný nezakuckal. Vyžaduje to trochu cviku a zkušenosti, ale je výkonem poměrně

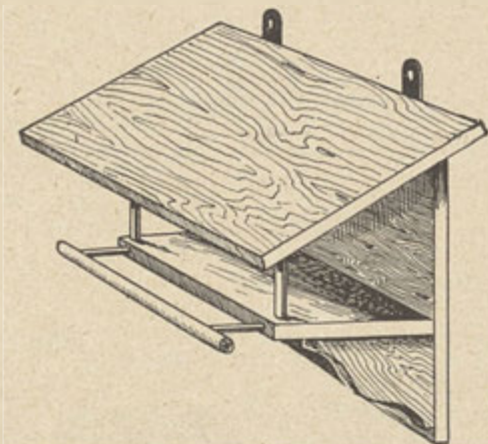


Obr. 830. Hainova lžíce s poklopkou.

snadným, který uspokojí nemocného tak, že se po druhé již potravu přijímati nevzpírá. K podávání léků poslouží dobře Heinova lžíce (obr. 830.) s poklopkou nebo lžíce s duplikaturou (viz Lžíce).

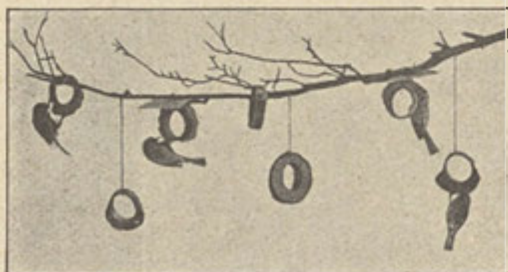
Krmení ptactva v zimě není obtížné, pokud se jedná o ptactvo zrnožravé, kterému stačí zásyp zrní. (Jen chléb a pečivo kynuté se jim nemá dávati.) Hlavní věcí při tom je, aby zásyp byl chráněn venku stříškou, aby nemohl býti zavát

sněhem nebo zatopen deštěm, nebo aby měl podobu prkénka, které se může za pohody před okna vystrčiti, za nepohody schovati.



Obr. 831. Kryté krmidlo pro zrnožravé ptáky.

Hůře jest s ptáky hmyzožravými, z nichž ovšem většina přichází až na jaře (někdy ovšem tak raně, že je krutá zima překvapí) anebo z daleka ke stavením lidským se tlačí. To platí zvláště



Obr. 832. Krmení hmyzožravých ptáků v zimě špekovými kroužky.

o sýkorkách, drozdech, kosech, když nemohou k půdě. Takovým ptáčkům je nejlépe věšeti na stromy kroužky s lojem, neslaným špekem, do nichž se napíchá zrní, maso a p.; jsou za to velmi vděčni a nespasou jim to vrabci a pod. škůdníci.



Obr. 833. Nálevka Jacqueova ke krmení drůbeže kaší.



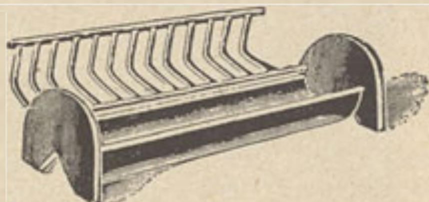
Obr. 834. Gaveusa Martinova, strojové krmení drůbeže kaší.

Krmicí stroje pro rychlý hromadný výkrm drůbeže jsou výbornou pomůckou, ať již se krmí zrním, šiškami, kaší nebo odstředěným mlékem. Možno používati ke krmení kaší také jen n á l e v k y (obr. 833.), nebo g a v e u s y M a r t i n o v y (obr. 834.). Rosam sestavil strojek ke krmení odstředěným mlékem.



Obr. 835. Krmítko pro kuřata ze starého překlopeného košíku.

Krmítka jsou žlábky nebo zásypy, které krmivo samočinně neoddělují, nýbrž jen je chrání, aby větší drůbež nemohla ke krmítku proniknouti nebo je rozhrabovati a rozházeti; jednoduchý vzor je překlopný košík, jehož pletivo je na okraji vybráno (obr. 835.),

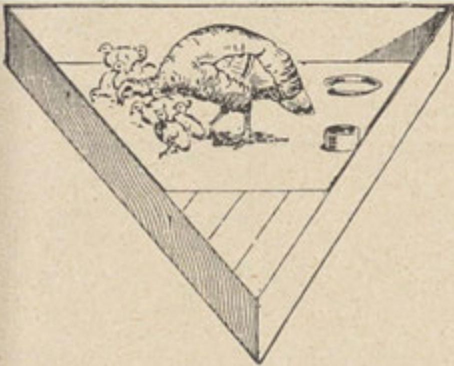


Obr. 836. Krmítko pro kuřata na měkké krmivo s odklopným chránidlem.

což může jakýmikoli mřížkami, síťkami a p. býti nahrazeno (obr. 836.).

Krocan, k r ů t a, ť o p a n, ť o p k a, m o r k a, i n d i á n (*Meleagris gallopavo*) je velká drůbež, odchovaná z divokých k-ů amerických, jejíž jednotlivé odrůdy liší se zbarvením peří. Z nejlepších je č e r n ý n o r f o l s k ý, také hnědý, šedý až i bílý f r a n c o u z s k ý, jehož jemného chmýří z břicha a mezistehenní krajiny používá se k napodobení módního peří marabutového. Chová se nejhojněji ve Francii, kde dociluje se u k-ů váhy až 25 kg. Maso má výborné. Nejozdobnější je b r o n z o v ý a n g l i c k ý. Všechna plemena vyžadují k svému zdaru podnebí mírného, u nás tedy po výtce velmi pečlivého opatření jako choulostivější plemena slepičí; kromě toho je mu třeba větší volné prostory (dvora i volnosti pohybu mimo dvůr nebo pastvy v houfu). Hřaduje rád na stromech, proto je mu nejlépe zříditi kolnu drátěným pletivem uzavřenou s vysokým hřadem. Jednomu k-u přiděluje se nejvýš 4—6 krůt, které snášejí od konce února obden až do 20 i 25 vajec v dobře krytém místě. Vejce jsou velmi chutná. Krůta je výborná kvočna, takže jí i slepičí vejce podložiti možno; podkládá se jí 15 vlastních nebo 20—25 slepičích vajec. Krůtky líhnou se v 27—29 dnech a lze je líhnouti až do září; poslední poskytují k vánocům chutná kuřata. Těmto třeba vždy ochrany před vlhkem a deštěm, i zřizují se pro ně v první čas posady a ohrady (obr. 837.) dobře chráněné (v první době v místnosti s teplotou 20° C), odkudž by je krůta odvésti nemohla. Krmivo krůťat je hmyz (mravenčí kukly, moučí červi, žížaly, brouci), tvaroh, zelenina (rozsekané ko-

přivy, salát), později drobty, chleba, pšeničné otruby, posléze zrní (ječná zadina). Když ve stáří 2 měs. vyvinují se na hlavě a krku masité bradavky, třeba dobrého ošetřování a tepla, jinak mnoho krůťat hyne. Zákrm mladých krůt možno provésti rychle kukuřicí, výkrm kaší z ječmene, vařenými bramborami, otrubami se sraženým mlékem, nudlemi z mouky (200 g), másla (30 g) a mléka, jež se i jako nápoj podává (400 g při každém krmení). Varovati dlužno se v ten čas mrkve a j. zeleniny, neboť maso pak nepříjemně zavání. Výkrm končí za 24 dny. Krůty přicházejí na trh od září do března, nejlepší jsou v prosinci a lednu a přednost se dává krůtě před krocanem; mladé mají nohy s měk-



Obr. 837. Ohrada pro krůtu s kuřaty v prvních dnech po vylíhnutí.

kou, navlhlou, šedomodře nebo šedobíle šupinatou pokožkou, staré se suchou až rohovitou a začervenalou. Maso na stehnech je tužší a tmavé i porovnává se s hovězím, na kobylce je velmi jemné a bílé a porovnává se s telecím, na krku a v bocích je velmi tučné a porovnává se s vepřovým. Je živné a dobře stravitelné. **K.** se dusí se zeleninou nebo s kořením, také s bílým vínem i peče se jako jiná drůbež, k obojímu účelu se však též nadívá různými nádivkami: jaterní, kaštanovou, lanýžovou, žampionovou, masovou, mandlovou, zbytky z pečeného upravují se s majonézou nebo jako blanket, salát a p., také se z nich vaří chutná polévka, drůbky se zadělávají s podpouštkou nebo upravují jako hochepot (viz t.).

Kroj, způsob ošacení, vlastní určitému kulturnímu národu, určité historické době nebo určité vrstvě. Mluvíme proto o kroji n á r o d n í m (lidovém), h i s t o r i c k é m (také dle stylu: antickém, klasickém, gotickém, barokním, renaissančním, empirovém, biedermayerovském a p.), ú ř e d n í m a rozeznáváme od **k**-e národního **k.** k o s m o p o l i t i c k ý, správněji oděv módní (viz t.) a v tomto opět někdy typ jednotný, na který vztahuje se románské pojmenování k o s t y m (viz t.). **K.** n á r o d n í je vytlačován všude **k**-em kosmopolitickým, jenž pozbývá příznačnosti a barvitosti, je střízlivým, pro všechny národy civilisované stejně směrodatným ošacením. Snahy pro záchranu **k**-e národního, probuzené u různých národů v touze po bývalé svéráznosti, narážejí na úporný vliv **k**-e kosmopolitického (módního) i tam, kde by se **k.** svérázný ještě nejspíš dal zachovati, takže **k.** národní stává se buď jen slavnostním krojem příležitostným, anebo pouhou maškarádou ve prostředí, do něhož nepatří, zvláště je-li znešvařen. Proto spíše se ujímá s v é r á z (viz t.), t. j. z krojového, vyšivačského a jinakého lidového rázovitého umění do **k**-e kosmopolitického přenesená ozdoba, což vyžaduje na jedné straně dobré módní krejčové, která s výzdobou svéráznou počítá, na druhé straně umělkyně, která tuto výzdobu dovede dle svých intencí navrhnouti. Srov. též D i r e n d l a L e t o r á z. Základ, t. j. spodní oděv kroje slovenského, tvoří r u b á č (obr. 838.), suknice nahoře řasnatě sebraná do pasu (stonu, drieku), přes niž



Obr. 838. Rubáč, základní spodní oděv kroje slovenského.



Obr. 839. Děvče oděné opleckem.



Obr. 840. Žena z Čičman oděná fěrtochem.



Obr. 841. Junák z Moravan.

obléká se na hrudníku o p l e c k o (obr. 839.), t. j. tílko s řasnatými rukávci, přes suknici pak dvě zástěry, jedna z a d n í (o k o l e k, o d o l e k, kasanice, zástěra), druhá přední, fujerka, šorec, zástěrka; obě zástěry spojují se později a v módnějších krojích v sukni; přes zástěrku nebo sukni obléká se teprv f ě r t o c h, t. j. skutečná zástěra, druhdy s bohatým vyšíváním (obr. 840.). Kasanice nebo rubáč přepásal se pasem — s o k e m, jehož ozdobné konce visely vzadu přes kasanici dolů. Svrchní oděv pak tvoří velká loktuše či ú v o d n i c e. — Prvky kroje mužského jsou nohavice, druhdy s bohatým cifrováním, k o š i l e a p a s kovovými kroužky vybíjený a tlačenými ozdobami okrášlený, k nimž někde se nosí koženky (obr. 841.) a přes košili kordulky a brucleky (vesty otevřené), pro zimu a nečas haleny, kožichy a šuby. Celkový obraz krojový doplňují přílohy (X – XIII): kroje české, kroje moravské, kroje slezské a kroje slovenské, seskupené dle návrhu J. Weniga k VII. sletu Všesokolskému. (Viz Dr. Č. Z í b r t, *Dějiny kroje v Čechách*, V l a s t a H a v e l k o v á, *Kroje československé*, prof. dr. Fr. P o s p í š i l: *Moravské kroje*, J. K o u l a, *O kroji lidu slovenského* (Český Lid, roč. I.).

Krok, rozpětí nohou při pochodu, počítá se normálně na rovině v délce 75 cm. Zkracuje-li se a dělají-li se kroky krátké, unavuje se tělo. Pravidlem je dlouhý **k.** a volný oddech. Při stoupání do vrchu zkracuje se **k.** samovolně až i na polovici délky (při úhlu 30°), povlovněji zkracuje se při sestupu až na 50 cm při sklonu 30°. K počítání **k**-ů a jich délky slouží k r o k o m ě r, jenž se nosí jako hodinky v kapse. Jím lze se přesvědčiti, kolik zbytečných kroků se udělá na př. při práci v domácnosti. Jistá hospodyně shledala, že s krokoměrem v ruce ušetřila za týden 10.000 **k**-ů v délce 7·65 km, což znamená zbytečnou ztrátu energie, již bylo by možno jinak využitkovati.

Kroket viz C r o q u e t.

Krokety viz C r o q u e t t y.

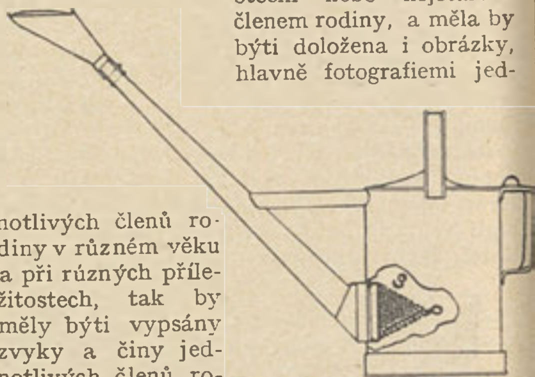
Krokodil poskytuje kůži šupinatého slohu, která se v novější době hojně vydělává a různě zbarvena na ozdobné předměty upotřebuje. K tomu účelu se tato zvířata i chovají ve větších ohradách (farmách). Mnoho takové kůže se však napodobí pouhým lisováním a dokonce i podobné papírové náhražky se pořizují.

Krokoměr (srovn. K r o k), pedometr, je hodinový strojek, jehož páka uvádí se v pohyb každým učiněným krokem. Na číselníku udává tedy počet kroků. Podle toho, jak kdo chodí, t. j. jak velké kroky dělá, možno vypočítati, jak dlouhá dráha byla vykonána.

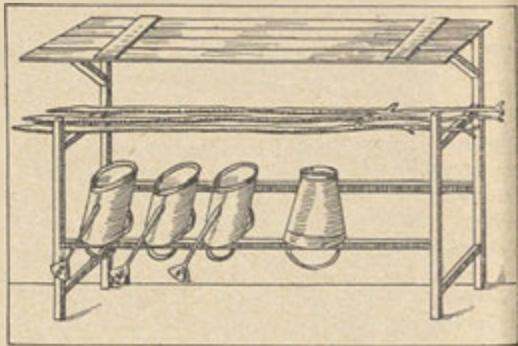
Krompecherova útulna (turistů), letovisko a léčebný ústav ve výši 681 m, 1·2 km sev. od stanice Popradu.

Krondorfská kyselka je kyselka alkalická, která se hlavně vyváží, ač i na místě v Krondorfu je lázeňská kolonie (328 m).

Kronika rodinná bývala druhdy v rodinách obecně zavedena a nezaznamenávala jen, kdo a kdy se narodil, oženil a zemřel, nýbrž i současné události v obci, národě a ve městě, které se, byť i jen zdaleka, zájmů rodiny dotýkaly. Venkované vedli takové **k**-ky v kalendářích, kde pro ně jsou dosud zavedeny prázdné listy. **K. r.** měla by býti vedena v každé rodině, vždy otcem nebo nejstarším členem rodiny, a měla by býti doložena i obrázky, hlavně fotografiemi jednotlivých členů rodiny v různém věku a při různých příležitostech, tak by měly býti vypsány zvyky a činy jednotlivých členů rodiny; pro rodinu by to vždy byla neocenitelná památka (jistě lepší nežli němé album podobizen), která by pro potomstvo po stránce výchovné měla svůj význam. — **K**-ku o b e c n í, která rovněž upadala v zapomenutí, je nyní nařízeno vésti, což se svěřuje určité osobě a jsou pro takové osoby pořádány i kursy o vedení kroniky.



Obr. 842. Kropáč „Jajag“ se sítkem a vodorovně zasazeným kropítkem.



Obr. 843. Stojan ochranný na kropáče.

Kropáč zahradní bývá obyčejnou válcovitou konví, která je opatřena rourou s kropítkem. Takové **k**-e se často ucpávají a kropítko nedostatečně rozhazuje vodu, takže prudkým proudem a jen malá plocha se zalévá. Tomu odpomáhá kropáč „Jajag“ jednak sítkem u dna, takže do kropáče žádná nečistota nepřijde, jednak útvarem kropítka a prodloužením kropicí roury (obr. 842.). **K. z.** má býti opatřen nátěrem, který se na podzim každoročně obnovuje (ne až na jaře, kdy rezavění vykonalo své dílo); aby ani uvnitř nerezavěl, má po každém upotřebení býti překlopen a chráněn proti dešti na krytém stojanu (obr. 843.). Srovn. Z a l é v á n í.

Krotonový olej viz C r o t o n.

Kroupy (srovn. K r u p i c e a K r u p k y) nejsou než zrní obilné plev zbavené a ve zvláštním krupníku nebo stupkách omleté. Obyčejně se k tomu používá ječmene, druhdy také pohanky,

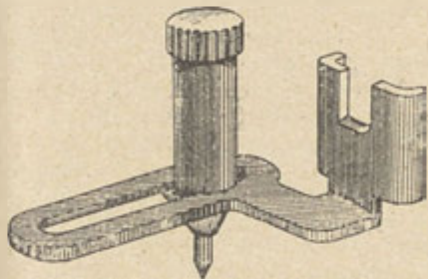
pšenice. **K.** pšeničné zovou se perlové a platí za nejjemnější, **k.** ječné vyznačují se značnějším tvořením hlenu při vaření; hledáme vždy zboží pěkně kulaté a bez moučného prachu. V novější době ušlechťují se kroupy umělým leštěním, avšak tím často zakrývá se i zboží vadné, takže sluší přednost zboží neleštěnému. Nesmějí však býti talkovány, síťeny nebo jinak uměle bíleny. Obyčejně se jich používá jako závaru do polévky, jež nabývá příjemné sliznatosti, vezme-li se 60 g na 1 l a **k.** náležitě na měkko se uvaří. Nemocným se takový slizovitý odvar podává s cukrem a citronovou šťavou (také se někdy již při vaření citronovou korou koření); nebo se také odvar jen žloutky zaklokťaný podává a může dle libosti citronem zaceditі, aneb konečně svařuje a ušlehá se s cukrem a citronem v hustou smetánku. Hlenovitý odvar působí příznivě na výstelky zažívacího ústrojí a proti průjmu. Jinak se používá krup jako přísady do jelit, prýtů krevných vůbec, k hrachu, k úpravě kaší (s revní), nákypů a p.

Kroužení: soustruhování různých kořenů (mrkve, řepy) nebo hliz (bramborů, srovn. tyto) zvláštními noži a přístroji; tak se z nich robí kuličky podoby jablkovité, hruškovité, slívovité a p., jež slouží k výzdobě masitých krmí. Viz Loupání.

Kroužkování: 1. Ruční práce (obr. 844.), kterou se provádí polokruhovitá obruba; kroužky se kreslí, pracně obšívají (v. Kroužkový steh). — 2. Strojová práce na prádle prováděná samočinným kroužkovacím přístrojkem (obr. 845.) na šicím stroji. Zacházení s tímto přístrojkem jest zcela jednoduché a kroužky se tvoří samy. Také možno tímto přístrojkem šňůrky a stužky kruhovitě přišívati, případně úhledné rohy a okraje



Obr. 844. Kroužkování ruční.



Obr. 845. Samočinný kroužkovací přístroj.

zhotovovati. — 3. Výkon sadařský, jímž odlupuje se hlavně na plodonosných větévkách kroužek kůry, aby se docílilo dokonalejších plodů. To se sice podaří, ale kroužkovaná větev v nejbližší zimě odumře. Dělá se to proto jen ještě u révy na větvích, jež jsou předurčeny k odříznutí. (Srovn. Dřeviny, obr. 844. v díle I.)

Kroužkový steh spočívá v základě v tom, že přes protahovaný vzor kladou se příčné stehy těsně k sobě přiléhající a vesměs stejně utahované. Látka klade se při tom přes ukazovák levé ruky, na kterém se palcem a ukazovákem napne; k šití pak používá se niti, jejíž síla je stejná jako síla látky. Stehem tímto pošité vzory mají ostrý, pevný kraj, takže látka může se ostřihnouti nebo vystřihnouti.

Kroužky na ubrousky bývaly vždy dobrým zařízením čistoty i zdraví. Předně každý člen rodiny měl svůj kroužek se značkou, jménem, ornamentem nebo dle barvy znatelný a proto vždy jen svůj ubrousek, pak byl to nejlepší způsob uchování ubrousků ze dne na den, nežli odevzdány do prádla. Naše severočeské sklářství (viz Quincaillerie) vyrábí dosud velké množství krásných takových skleněných kroužků, ale ty se vyvážejí do zemí tropických. Pro domácí potřebu mohou býti z tuhého plátna, hladké i vyšívané, v kůži tepané nebo prostě kožené a p.



Obr. 846. Kroužkování strojem šicím.

Kroužky v soustavě tělocvičné, prosté kroužky z rákosu, jimiž buď předvádějí se sestavy obdobné cvičením prostným neb dítky si jimi hrají, t. j. házejí a jiné na tyčku chytají. Rovněž takto jmenují se pohyby, které koná cvičenec při cvičení s kuželi (viz t.).

Krsky ovocných stromů jsou tvary, které mají kmen nerozvětvený nejkratší; již ve výši 40—50 cm nad zemí počíná se stromek rozvětvovati. Nepravidelný krsek, t. j. takový, jemuž byl ponechán volný vzrůst (netvarovaný), je nejpřirozenějším tvarem ovocného stromu zejména pro menší zahrady a sady (plantáže krskové). Šťávy vykonávají v něm od kořene ku plodům nejkratší cestu, rodí proto také větší a chutnější ovoce. **K.** tvarové jsou buď pravidelné, t. j. takové, které tvoří pyramida nebo jehlanec, ostatní zvláště tvárněné jsou kordony (viz t.), palmety (viz t.) a „U" tvary (viz t.). — Mají-li **k.** přinésti ovoce pěkné a hojné, nutno voliti nejen odrůdy pro tento způsob pěstování osvědčené, ale i přihlížeti, na jaké podložce jsou šlechtěny, neboť to rozhoduje o hojnosti a množství kořenů, jichž je u krsků zapotřebí. U pravidelných krsků (pyramid, jehlanců obr. 847.) tvoří se od 40—50 cm nad zemí v každé etáži 5 silných postranních větví. Nejlépe a nejúčelněji se v pyramidy tvarují hrušně, v druhé řadě jabloně; u jiných druhů ovocných se neosvědčují; pyramidy jsou lepší nežli volně rozvětvené krsky hlavně tam, kde je podložkou hruška, kdoule nebo duzéna. V prvních letech je v tom případě potřebí tvořiti ještě korunu řezem, později se pouze

prořezává. Neprovádí-li se to, krsek ovoce nenese, protože tvoří mnoho jalového dříví. V takových případech je vyčkati do podzimu, kdy krsek zatáhne mízu. V tu dobu zkrátí se všechny postranní větve na polovinu nebo třetinu (jen u silných větví se může něco přidat)



Obr. 847. Krsek, pyramida.

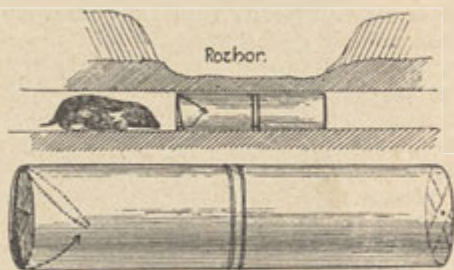
a všechny větvičky, jež rostou dovnitř koruny, zkrátí se až na 10 cm nebo odstraní zúplna. V létě odšpičkují se jen takové větve postranní, které daleko a bujně vyhánějí a se docela i ohýbají. Ostatně vyžaduje letní odšpičkování mnoho zkušeností a nezkušený učiní lépe, když si s ním ničeho nezačíná. Takovým nezkušeným možno dáti jinou radu: Sehněte větve příliš do dřeva ženoucí dolů tak daleko, aby konec větve dosahoval až k jejímu začátku. Výsledkem



Obr. 848. Jak se vyvinuje plodné dřevo bez řezu.

tohoto ohnutí je, že se na mladém dřevě tvoří plodové pupeny, Je-li stromek v bujném vzrůstu, může se to provést u většího počtu větví.

Krtek, hmyzožravec, hubením hmyzu velmi užitečný, stává se nepohodlným, vnikne-li do zahrádky. Lze jej tu chytiti do pasti nalíčené do jeho podzemní chodby (obr. 849.), nebo zaléváním petroleje do otvorů jeho podzemního hnízda vypuditi. Nejlepší past je sklopka dřevěná nebo plechová, jejíž klapky se dovnitř otvírají. Má-li se zapuditi petrolejem, dehtem nebo fluidem Höntschovým, nadělají se kolem záhonu ve vzdálenosti 1—1 ½ m 40—50 cm hluboké díry a do každé naleje ¼ l tekutiny. To vydrží 3—4 neděle a **k.** se záhonu vzdaluje. Chceme-li, aby vůbec do zahrady nevnikl, uděláme takové díry kolem plotu. Může býti vynesen na louku, kde jest vždy užitečný. Jen máme-li v zahradě krtonožky, šetřme **k**-a, jenž je jejich nepřítelem. Nádherným a velmi oblíbeným materiálem na potah nebo podšívku kožichu je krtčí kožišina nizounká, hustá a hedvábitá, barvy temně šedomodré. Kožišinky z celých jednotlivých zvířátek sešívají se tak, aby se jedna od druhé snadno rozeznala Dá se tudíž



Obr. 849. Sklopka na krtka.

zcela dobře spočítati, kolik zvířátek se ke zhotovení kožichu spotřebovalo. Počet tento jde ovšem do set. Napodobuje se však také králičinou a plyšem; padělky plyšové lze z dálky rozeznati.

Krtice, k r t i č n a t o s t (skrofulosa), choroba tuberkulosní (tuberkulosa pomístná), zvláště žlázy krční (mizní), kůži a sliznice postihující. Jako tuberkulosa ž l á z m i z n í c h vyskytuje se nejhojněji v dětském věku (ve 2—8 letech), často i v čase dospělosti pohlavní a postihuje žlázy bronchiální, někdy i žlázy v okruží měrou někdy nepatrnou, jindy velice rozsáhlou; zánět jejich probíhá bez horečky i bez bolesti, obsah jejich druhdy rozpadá se ve hmotu sýrovitou, a když krční žlázy zhnisaly, provalují se na povrch i povstávají vředy mokvavé, krvácivé, špatně se hojící, jež posléze zanechávají ohyzdné jízvy; jsou-li **k.** vyvinuty ve větším rozsahu, přecházejí i na povrch kůže v podobě tvrdošíjných, daleko se rozšiřujících vřídků, také na kosti a jmenovitě klouby, jež zduřují a hnisají. Tato tuberkulosa k ů ž e (*Scrofuloderma*) je vedle lupusu snad nejčastěji se vyskytující formou tuberkulosy kožní. Tvoří přesně ohraničené hrboly ve spodních vrstvách pokožky a tkáně podkožní, které později změknou a provalí se malými otvory na venek skrze ztenčenou a fialově červenou kůži, změní se ve vředy s bujnou granulací, které se rozšiřují do plochy i do hloubky, nezřídka se tvoří v okolí jejich lupus. — Postihují-li s l i z n i c e na př. v nose, jeví se v podobě „suché rýmy", v hltanu a průduškách jako vleklý katar; mandle bývají trvale zduřené, bývá postižena i sliznice ústní a žaludeční, u děvčat i sliznice pochvy. Mohou se vyskytnouti i záněty v očích (příměti, často se opakující ječné zrno) a ústrojí sluchovém, což může způsobiti zákal rohovky nebo i ohluchnutí. Srovn. též T u b e r-

LIDOVÉ KROJE ČESKOSLOVENSKÉ: ČECHY.

Maloval Josef Wenig.



Šolc a Šimáček, nakl. spol. s r. o. v Praze.

LIDOVÉ KROJE ČESKOSLOVENSKÉ: MORAVA. XI.

Maloval Josef Wenig.



Hanácké kroje. Kyjovský kroj. Lanžhotský kroj. Uherský Brod. Vlčňov.

LIDOVÉ KROJE ČESKOSLOVENSKÉ: SLEZSKO. XII.

Maloval Josef Wenig.



Šolc a Šimáček, nakl. spol. s r. o. v Praze.

LIDOVÉ KROJE ČESKOSLOVENSKÉ: SLOVENSKO.

Maloval Josef Wenig.



Šolc a Šimáček, nakl. spol. s r. o. v Praze.

kulosa kůže. Příčina krtic tak jako tuberkulosy hledá se v sociální bídě a šíření nákazy nezdravými byty, podporování choroby nedostatečnou výživou a pod. Zakládají se proto léčebny krtic (česká zemská léčebna v Luži u Vys. Mýta) pro léčení ve zdravém ovzduší s přiměřenou stravou, nebo se chorobné děti posílají do podobných léčebných stanic u moře, neboť pobyt u moře (po 6—10 týdnů) a koupání v moři velmi dobře se tu osvědčují. Předpověď vyléčení za těch okolností není nepříznivá. Specifickým lékem, který ovšem není lepší nežli tato opatření, jsou jodové lázně (Darkov, Číž) a jodové preparáty, jako *jodferratin, jodomenin, jodforton, jodvitasa,* jaterní tuk, *jodferratosa, guajakolvitasa, maltosellol, thymocol, peptonáty železa, nucleursitol.*

Krtičník (*Scrofularia nodosa*), smrdutý plevel, obsahující hořkou látku, snad proto lidovou lékárnou doporučovaný, ale neúčinný proti krticím, kožním nemocem a otokům.

Krtonožka zle nám škodí, dostane-li se do zahrádky. Kde rostliny žloutnou a odumírají, bývá její chodba nebo hnízdo, jež možno vykopati. Jinak dobře proti ní prospívá vápnění, důkladné zavodňování, hluboké překopávání. Největším jejím nepřítelem je krtek, jejž proto třeba chrániti tam, kde se k-ky vyskytují.



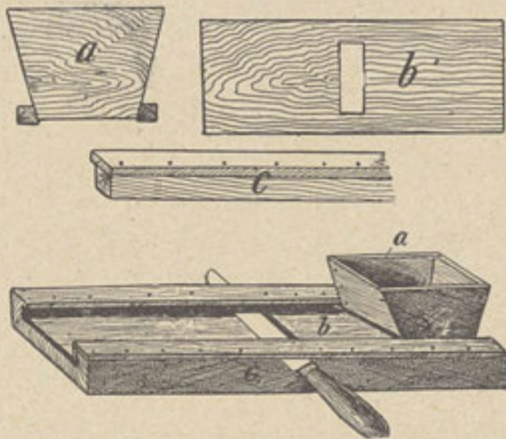
Obr. 850. Krtonožka.

Kručení v břiše pochází od přecházení plynů střevy a nesmí, pokud se nejedná o skutečnou plynatost, býti bolestné. Pravidelná stolice, varování se nadýmavých pokrmů a netěsnění útrob oděvem jsou správné prostředky.

Kručinka (*Genista*), motýlokvětá rostlina, hlavně ve dvou druzích rozšířená: chlupatá a ostnitá (*G. germanica*), beztrnná a lysá (*G. tinctoria*, pro své žluté barvivo druhdy také k barvení vlněných a bavlněných látek používaná). Kozy rády ji žerou a mléko je po ní žluté. Lid jí používá proti slabé a nepravidelné čmýře se zemědýmem a melisou, k utišení bolestí dnavých s petrklíčem a pelyňkem i při chorobách měchýře, sleziny, jater, vodnatelnosti a městkách v konečníku.

Kruh lepkavý místo dehtové pásky (viz t.) používá se stejným způsobem proti hmyzu.

Kruhadlo jest nástroj, jímž rychle krájíme na koláčky nebo nudličky (srovn. též Struhadlo) různé kořeny, hlávky, plody (okurky) a p. Složeno je z prkénka nebo z desky porculánové neb fayencové, na které přesně upevněn jest 1 nebo více ostrých nožů (obr. 851.); jimi odříznuté částky buď po desce sklouzají nebo otvorem pod noži proříznutým propadávají. Aby chráněna byla ruka před úrazem, doporučuje se šoupátko dřevěné, které v drážkách postranních se pohybuje a do něhož se na př. krouhaná hlávka zelná upevní. Ocelové nože mají býti jako kosy vyklepávané a zařízené tak, aby snadno mohly býti sňaty a nabroušeny. Pro menší domácí potřebu možno si je snadno zhotoviti (obr. 851.), je-li jen po ruce ostrý, tenký nůž. Pro krouhání menších předmětů, jež se nedrží snadno v ruce (jablka, okurky, brambory) a kde tudíž poranění je snadno možné, doporučuje se kruhátko „Omega" (obr. 852.), kde se síla koláčků ($^1/_4$—5 mm) řídí posunutím svrchní vodicí desky. Jednoduchá k-la ruční zařizují se také na pohyb prkénka šroubkem, aby se řídila síla řezů, nebo se kombinují různými noži na různé tvary řezů. Tato kombinovaná k-la zastávají v novější době řezačky formovací (viz Řezačky).



Obr. 851. Kruhadlo na zelí, doma zhotovené.



Obr. 852. Kruhátko na jablka, okurky, brambory.

Kruhy: 1. Tělocvičné nářadí, pohyblivé ve visu; 2 kruhy, zavěšené na dostatečně silných provazech, přizpůsobené tak, aby říditi se mohla výše kruhu. (Viz Hrazda.) Jsou daleko bezpečnější než hrazda visutá a na cviky bohatší; po stránce zdravotní nářadím velice vhodným. Dvě skupiny cviků *a*) na kruzích v klidu (cvičení na místě), *b*) na kruzích v pohybu (cvičení z místa) v hupu či houpání. Jak na místě, tak i v hupu možno prováděti: vis a změny visu, podpor a změny,

sed, komihání, obraty, výmyky, vzepření, toče, mety, výdrže a postoje. Cvičení na kruzích jak v klidu, tak v hupu doporučuje se mládeži, zejména cvičení ve visu, a jeho změny mají blahodárný vliv na vývoj tělesný. Laciné a dobré toto nářadí tělocvičné doporučuje se tudíž zříditi si doma (mezi dveřmi nebo na pevném stropě) a často ho používati. (Viz Tyršova soustava a příručky vydané Č. O. S. Dobré nářadí a laciné dodá firma L. Bubeníček, Žižkov, Domažlická ul.). — 2. Kruhy ve cvičeních prostných, část dráhy, kterou musí vykonati paže, aby přišly do polohy cestou delší nežli vzpažením, předpažením a p. Jsou buď čelné, prováděné před tělem, jejichž dráha je vymezena myšlenou plochou položenou osou podélnou a ramenní; boční, které provedeny jsou v ploše stanovené osou podélnou a hloubkovou. Pojmenování, jakým směrem kruhy se provádějí, řídí se pohybem hodinových ručiček. Kruhů těchto užívá se ve cvičení prostném a zejména zdárně ve cvičení s kuželi (viz t.). Jinak kruhy dělí se ještě na velké, střední a malé. Při velkých pohyb se děje v kloubu ramenním, tudíž celou paží, při středním děje se pohyb v kloubu loketním a při malých děje se pohyb v kloubu zápěstním. — 3. Kruhy modré pod očima mohou míti příčinu rozmanitou; chudokrevnost, únavu, vyčerpání, nesprávnou dietu a m. j. Často zmizejí, spí-li se při otevřeném okně (i za chladna při okně aspoň v sousední místnosti otevřeném) a požívá před spaním strava lehce stravitelná a jde se spat aspoň za dvě hodiny po večeři. Jinak nutno přihlédnouti k ostatním příčinám. — 4. K. na nábytku vznikají od nádob horkých, mokrých a p. Odstraňují se obtížně. Na nábytku hlazeném posypou se solí a zakapou olejem, jen co stačí sůl vyssáti. Po 24 hod. se sůl odstraní a skvrny vytrou olejem a hebkou koží. — Na nábytku jen mořeném se posypou doutníkovým popelem, který se zatírá opáleným korkem, pak vodou omyje, načež jirchou vytře a hadříkem petrolejem navlhčeným vyleští.

Krup viz Croup, Difterie (záškrt).

Krupice, krupička (srovn. Kroupy a Krupky) jsou zakulacené výrobky ze zrna pšeničného, ovesného, rýžového nebo kukuřičného, někdy také jen z lepku, jenž vybývá při výrobě pšeničného škrobu a který zpracován s moukou pšeničnou poskytuje těsto, jež se na k-ci rozemele. K. pšeničná je bělavě žlutá, kukuřičná silně žlutá, rýžová čistě bílá, každá dle čísla jemnější nebo hrubší. V novější době rozemílá se pro pokrmy vegetariánské na k-ci také čočka, hrách, špalda, pohanka, bob i sušené zrní zelené. K. poskytuje výbornou látku na kaše, knedlíčky, knedlíky, koláče, řezy, svítek, noky, moučníky, nákypy, puddingy, torty, záviny i polévky, tvoříc sama zcela dobrý závar do různých polévek. S ovocem, revní a ovocnými šťavami poskytuje zvláště zdravé kaše (viz Flammeri). Kupujíce ji, hledáme zboží suché, neztuchlé, přimíšenin (zejména kamínků a písku) prosté. K. je na tolik výhodna, že možno z ní připraviti pokrmy bez vajec i omastku nebo s menším množstvím omastku nežli z mouky. K. se musí vařiti aspoň ½ hod., jinak zůstává syrová a bez chuti.

Krupice cukrová viz Cukr.

Krupička, nejjemněji semletá krupice pro děti, zbavuje se dřevnatých částí buničiny a prodává se jako diastasovaná a sterilisovaná (Zátkova).

Krupky jsou hrubě drcené částky zrna, pročež také trhané se zovou; obyčejně rozumějí se ječné neb ovesné, v novější době často i pšenice tak přichází, označená jako tluč pšeničná. K. ovesné mají více bílkoviny a tuku nežli ječné, naproti tomu nemají lepku, takže poskytují potravu stravitelnější, přitom i výživnou a chutnou. Slizovité nápoje z nich připravené již před stoletím byly oblíbeny a nyní opět často nemocným se doporučují; nesmějí však zkysati. Připravují se jako ječná voda (viz t.).

Krupník z krup na mlýnku rozemletých a na měkko ve várnici nebo bietigheimském hrnci přes noc udušených příštího dne dovaří se s trochou citronové kůry a šťávy, odstaví, přisladí, smíchá s několika tabulkami rozpuštěné bílé vyziny nebo želatiny. Do skleněné mísy dá se vrstva této kaše, na ni vrstva povidel nebo zavařeného ovoce a vrstvy ty se střídají, pak postaví se krupník do studena, aby ztuhl.

Krupovka, polévka, po francouzsku dělá se z krup ve slané vodě na měkko uvařených, které se s kouskem másla ¼ hod. trou a prolisují, rozředí smetanou, zahustí žloutkem a máslem a dle potřeby přisolí Podá se k ní citron.

Krůta viz Krocan.

Krušina (*Frangula alnus*, obr. 853.), řešetlákovitý keř neb stromek, rozšířený v našich vlhkých lesích a křovištích, poskytuje kůru (*Cortex frangulae*), která za čerstva způsobuje



Obr. 853. Krušina (*Frangula alnus*).

prudké dávení, však byvši aspoň rok sušena pozbývá těchto prudce projímavých vlastností a účinkuje prospěšně a neškodně; k tomu účelu stačí vzíti polévkovou lžíci rozmělněné kůry a svařiti s trochou pomerančové kůry ve 4 koflí-

cích vody; na 1 dávku stačí vypíti asi $1/4$ koflíku. Účinkuje dobře u lidí, kteří trpí stálou zácpou, ochablým pohybem střev, závratí, zlatou žilou a p., nesmí se jí ovšem užívati stále a po delší dobu. Účinnou látkou je kyselina frangulová. Účinnější je extrakt z **k**-ny americké v lékárnách pohotový.

Krutihlav (*Jynx torquilla*, obr. 853.), pták šplhavec, který nešplhá, nicméně stále po stromech pobíhá jako úhlavní nepřítel mravenců,



Obr. 854. Krutihlav (*Jynx torquilla*).

jež chytá na svůj lepkavý jazyk. Rád hnízdí v máji i v ptačích budkách a zasluhuje v našich zahradách plné ochrany.

Krutikvět viz *Strophanthus*.

Krutost, nedostatek ušlechtilého mravního citu, jmenovitě soucitu a účastenství s jinými, laskavosti a sympatických citů vůbec, jenž u dítěte se projevuje kazisvětstvím (viz Kazisvět) a zvrhá se v surovost a zlomyslnost (viz t.).

Kružinka, náprsní výzdoba oděvu ženského (srovn. Fiší a Jabot). Tvar její i úprava mění se dle módy a úpravy límce, vesty nebo živůtku. Obyčejně má podobu vázanky, jejíž konce opatřují se okružím z tylu, krajek, třepení a pod.

Krvácení (*haemorrhagie*), krvotok, výron krve protrženou nebo ohlodanou (*nekrosa*) cevou nebo tenkou stěnou cevy buď do okolního ústrojí nebo ven mimo tělo. Mohou takto **k**-m postiženy býti všechny části těla i všechny ústroje, do nichž cevy vnikají, jen pravidelné měsíční **k.** z dělohy nespadá v tento obor (viz Čmýra). V každém případě jest důležitým úkolem **k.** zastaviti, neboť by mohlo nastati vykrvácení (bezkrví), v útrobách zakrvácení a smrt. Kromě toho vyskytuje se **k.** po celém těle nebo bez zvláštní příčiny na některém místě (viz Krvácivost) anebo v průvodu jiných nemocí jako spály, kurdějí, neštovic (*ekchymosis*) a p. Může nastati vnitřní zakrvácení z rány bodnutím, střelením nebo jinak způsobené, dostavuje se také u některých chorob infekčních i zvlášť nebezpečné **k.** do mozku, jehož následek je mrtvice mozková (viz t.), do míchy (*haematorrhachis*) a do osrdce i jiných útrob. (Viz níže.) Nejjednodušší případ **k.** vnějšího jsou podlitiny krevní pod koží následkem protržení vlásečnic ať ranou zevní (prostonárodně zvané „štěnice“, srov. Modřina) nebo z jiné příčiny. Takové podlitiny se obyčejně vstřebají samy, jsou-li



Obr. 855. Krvácení z tepny (krev živě červená prudce vystřikuje).

větší a vzdorují masáži, mohou býti za opatření antiseptických proříznuty a vymyty. — Při značnějším vnějším **k.** bývá rovněž pomoc lékařská často nezbytná, neboť i tu může nastati vykrvácení (viz Bezkrví). nebo aspoň tak velká ztráta krve, že ohrožuje existenci na dlouhou dobu nebo život. Nežli přijde lékař nebo v případech méně důležitých možno zastaviti výron krve podvázáním nebo stlačením cevy poraněné; je tu třeba věděti, kudy ceva běží, aby v místě náležitém mohla býti stlačena. Je třeba také si všimnouti a dbáti,



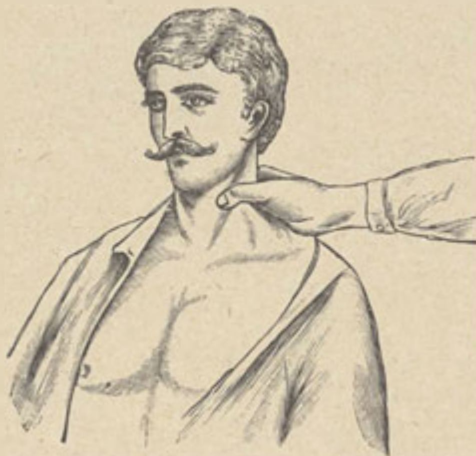
Obr. 856. Krvácení ze žíly (krev temně zbarvená pomalu stéká).



Obr. 857. Stisknutí hlavní tepny na stehně.

krvácí-li tepna (arterie), t. j. ceva krev ze srdce do těla vedoucí (obr. 855.) aneb běží-li o krvácející žílu (venu), t. j. cevu, jež krev z těla k srdci zpět vrací. Rozpoznání v ohledu tomto nebývá obyčejně tak nesnadné. Při poranění tepny proudí krev prudce z rány v obdobích, jež soudobá jsou s úderem srdečním, aneb prostě z rány tryská přerušovaným paprskem; z poraněných žil vytéká krev stejnoměrně, povlovně, proudem nepřerušovaným. Krev z tepen jest jasně, nachově červená, krev

ze žil tmavě až černě modrá. Krvácí-li tepna, musí býti podvázána a zavázána, což ovšem laik učiniti nemůže a nedovede; proto až do příchodu lékaře, jemuž jediné a toliko náleží každá odborná pomoc, snažíme se zastaviti krev tekoucí tím, že ránu pevně stiskneme dobře očištěnými prsty (obr. 856.). Aneb obvážeme pozdvižený úd, v němž ceva krevní byla poraněna, několik prstů nad ranou pružným obi-



Obr. 858. Stisknutí tepny podklíčkové.

nadlem, šlemi, stočeným šátkem, řemenem a j. p., a to tak pevně, až rána přestane krváceti. Ustane-li krvácení, můžeme býti klidni, neboť dobře jsme zakročili; tlak však nebudiž přerušen před příchodem lékaře. Utažení údu takovým způsobem nesmí však trvati déle dvou, nejvýše tří hodin, poněvadž by mohla nastati v končetině, jež počínáním tímto zbavena jest oběhu krevního, sněť. Za dobu dvou hodin



Obr. 859. Stavení výronu krve obvazem.

ovšem lze lékaře opatřiti aneb poraněného do nemocnice dopraviti. Vždy pak lékaři sdělme, co jsme činili, aby jasný názor měl o tom, jak bylo zakročeno a jakým způsobem byla první pomoc poskytnuta. Ovšem takové stavení krvácení tlakem lze provésti toliko na končetinách, nikoli však na krku, na prsou a jinde na těle lidském. Není-li po ruce žádného pružného obinadla, přiložíme a přivážeme na místo, kde má býti krvácející ceva přitlačena, tvrdý nějaký předmět, nejraději placatý, šátkem obalený, na př. čistý oblásek; poté obvaz pevně přitáhneme (obr. 859.). Při krvácení ze žil vždy k tomu přihlížejme, není-li tělo nad ranou, t. j. mezi ranou a srdcem, oděvem nebo čímkoliv jiným staženo neb jakkoliv utaženo (tkaničky, podvazky atd.); neboť často, odstraníme-li tísnivé takové součástky oděvu, krvácení samo přestává, zejména zdvihneme-li poraněnou končetinu (viz krvácení z křečových žil). Krvácejí-li velké tepny, přitlačíme je, ovšem pokud možno, pevně ke kostem pod nimi ležícím. Tak činíme na př. při tepenném krvácení na krku (obr. 858.), poraněnou tepnu pod svalem kyvačem probíhající přitlačíme pevně na zevní okraj hrtanu a dolů k páteři; při krvácení na ruce stlačíme tepnu na vnitřní ploše ramene; při krvácení z ramene v stejném místě tlačíme, po případě výše, v jamce podpažní (obr. 860.). Krvácí-li



Obr. 860. Krvácení v nadloktí.

někdo z podpaží, tlačíme silně v jamce nadklíčkové asi uprostřed; krvácí-li někdo z tepny na noze, tlačíme silně na vnitřní plochu stehna asi uprostřed. Při každém krvácení končetin jest dobře, když končetinu několik prstů nad místem krvácení, jak již bylo řečeno, pevně podvážeme, až krvácení přestane; to čiňme zvláště v takových případech, kde nám není zcela jasno, krvácejí-li tepny či žíly · či cevy druhu obojího. Vše ostatní pak ponechme zákroku lékaře.

Krvácení dásní (srovn. Kurděje) v obyčejných případech po trhání zubu se nestaví, nýbrž jen mírní vyplachováním vodou, do níž se přidá trochu octa. Při jiném úporném výronu krve staví se **k.** potíráním (2× denně) směsí z 15 g myrhové, 15 g ratanhiové tinktury a 0·1 g oleje mátového. Pomáhá i kloktání citronovou šťavou, vodou s kořalkou puškvorcovou, nebo studeným odvarem kůry dubové.

Krvácení dělohy zvláště po porodu nebo potratu, v době odkvětu staví tabletky z lůžka

(*Tabl. placentae Mariatherma* 2× denně po 2) nebo tabl. haemostatické (Remed). Působí to příznivě na rychlé zavinutí dělohy. Ovšem může tu míti **k.** také jiné příčiny, v kterýchž případech by taková léčba byla nemístná, na př. při novotvarech a rakovině, z vředu po věnečku a p. Proto nečiňte ničeho bez lékaře, nechoďte, chovejte se tiše lež'ce naznak s podloženým křížem a nežli přijde lékař, přikládejte studené obklady a vnitřně požívejte roztok želatiny (želatinový rosol).

Krvácení do dutin tělních může nastati do dutiny břišní provalením vředu žaludečního, dvanácterníkového, do dutiny hrudní následkem rány střelné, bodné a p., při čemž výron krve tlačí na plíce a způsobuje dušnost. Zakročení lékaře nezbytné, ač často beznadějné.

Krvácení do míchy (*haematomyelie*) prozrazuje se náhlou obrnou dolních končetin (někdy všech končetin), prudkými bolestmi v páteři, obrnou měchýře, poruchou čití, poruchami dýchání a oběhu krve. Těžké onemocnění, z něhož málokterý nemocný vyvázne.

Krvácení do mozku (komor mozkových) projevuje se křečemi, ochrnutím (v. t.) nebo náhlou smrtí (viz Mrtvice), někdy z příčin vnitřních, jinak ranou vnější, zlomením lebeční kosti, pohmožděním mozku. Rychlá pomoc lékařská nezbytná. Nežli přijde lékař, může někdy nasazení pijavek nebo baněk na spánky zjednati úlevu.

Krvácení do osrdce (vaku srdečního); je-li prudké (zraněním, protržením a p.), zakrvácí se postižený rychle a nastává smrt. Je-li krvácení povlovné a v menším rozsahu, činí to dojem zánětu osrdečníku (viz t.).

Krvácení do střev prozrazuje se odcházením krve konečníkem po tuhé stolici v podobě černé hmoty. Nemocný nesmí nic jísti ani píti (jen roztok želatiny), cítí-li někde bolesti, přikládají se ledové obklady a volá se ihned lékař, neboť krev může pocházeti z defektů po těžkých nemocech (tyfu, úplavici, choleře), z vředů nebo novotvarů (rakoviny).

Krvácení rostlin zove se v přeneseném smyslu silný výron mízy, jak se přihodí někdy při opožděném jarním řezu, když již míza prudce obíhá. Zvláště jsou choulostivé na toto **k.** réva, broskev, meruňka.

Krvácení staví kromě podvázání tepen různé prostředky, na př. horká voda, do níž se vata namočí a ke krvácející ráně přiloží (může se k ní přidati několik kapek tinktury arnikové), vnitřně 10% roztok želatiny; při těžkém krvácení z plic *calcium chlorat. pur. cryst.*, injekce citroňanu sodného, *clauden* při vnitřním **k.** a po operacích, *novocain* při lokálním **k.**, *sanguistit* (vnitřně při **k.** z nosu, plic, střev, ran atd.), *stonegall* Dr. Klana, *suprarenin* při vnitřním krvácení i zevně při místním krvácení.

Krvácení vnitřní je dvojí: *a*) při němž krve není viděti; krev mizí z oběhu a zůstává uzavřena v některé dutině tělní (viz **K.** do dutin tělních, mozku, míchy, osrdce), nebo do vnitřních tkání, ale postižený bledne, nabývá barvy až voskově žluté, kůže stydne, oči jsou zapadlé s temnými kruhy, vyvstává studený pot na čele, dostavuje se prudká žízeň, dech a tep slábnou a se zrychlují, nos špičatí, nemocný pociťuje hučení v uších, mžitky před očima, mluví slabě a chraptivě, nastává bezvědomí; klademe nemocného, nežli přijde lékař, hlavou co nejníže a nohama do výše, teple zavinujeme jej do flanelu třeba vyhřátého, poskytneme mu teplé nápoje (černou kávu, čaj, víno, limonádu), je-li v bezvědomí, teplý klystér se solí, častěji opakovaný; *b*) při němž krev se objevuje ústy nebo konečníkem (viz Krvácení do střev a ze střev, ze žaludku).

Krvácení v šestinedělí je dost časté; neprobíhá-li správně, je zjevem pathologickým, trvá-li v jednotlivých případech dlouho nebo odchází-li krve mnoho. Hned po porodu bývá **k.** následkem ochablosti děložního svalstva a poranění porodem způsobeného a pravidelného čištění. Později se dostavující **k.** je vždy již zjevem chorobným buď následkem nedostatečného zčištění, špatného zavinování dělohy, vlivů nervových nebo fysické námahy v šestinedělí, tvoření se novotvarů a nádorů, zánětů a p. Zakročení lékaře včas velice nutné.

Krvácení z dýchacích ústrojů je buď z nosu (viz Krvácení z nosu) nebo z plic, z těchto nejčastěji při tuberkulose (viz Krve chrkání), jinak po úrazech, k němuž třeba rychle volati lékaře.

Krvácení z nosu může míti příčiny a význam velice různý; vždy je povážlivé nebo nebezpečné u osob starých, u dětí nebo osob slabých, rovněž u osob, jež trpí krvácivostí (viz t.), chorobami srdce, jater nebo ledvin. U osob mladých a zdravých nemívá obyčejně velkého významu a netřeba ani rychle krev staviti, jen trvá-li **k.** déle a vůbec je značnější, staví se. Stydne-li však při tom hlava, slábne-li, chvěje-li se nebo i přerušuje tep, bledne-li obličej, slábne-li dech, třeba **k.** zastaviti co nejrychleji. V takových případech mívá **k.** z nosu jiné vážné pozadí, snad jedná se o polypy, snad o stižený odtok žilné krve z hlavy (při tuberkulose nebo rozedmě plic), snad o vliv některé vysilující anebo houževnaté choroby vnitřní a p. Tu třeba vždy volati lékaře a léčiti, možno-li, chorobu základní. Těm, kdo trpí návaly krve k hlavě a **k**-m následkem toho, doporučuje se pohyb na svěžím vzduchu, řádná dieta a přiměřené pití projímavých minerálních vod (jedná-li se tu o náchylnost k mrtvici); také dětem, vrací-li se u nich **k.** častěji, prospívá Glauberova sůl (dávka dle stáří asi 5 g na den). **K. z n.** stavíme tehdy, utvořila-li se ssedlina krevní, jakási přirozená zátka, ucpávka krvácející cevky a odstraní-li se nepozornými, násilnými výdechy nebo zbytečným netrpělivým smrkáním, konečně také dloubáním prsty v nose, a krvácení počne znovu. Proto nutno zavrhnouti v případech takových obvyklé násilné vstřikování studené vody neb stejně násilné šňupání studené vody do nosu. Druhou podmínkou, aby **k. z n.** co nejdříve se zastavilo, je zachovati úplný tělesný i duševní klid. Člověk z nosu krvácející nemá se ukládati vodorovně, nemá, jak obyčejně se děje, nakláněti hlavu do předu. Posadí se s trupem vzpřímeným, hlava se nachýlí

nazad, aby odtok krve z nosohltanu byl úplně zamezen nebo ztížen; chřípě se lehce smačknou palcem a ukazovákem (čistota!); tísnivý šat na hrudi a krku budiž úplně uvolněn, ruce vzhůru vztyčeny, do záhlaví a týla svědčí studené náčinky, při tom dýchání nosem a vdechování ústy, zavádění vatových nebo jiných tamponů hluboko do nosu nemá si laik nikdy sám dovoliti, při obyčejném krvácení není toho třeba, jinak je to věcí lékaře. Také hmatem lze staviti



Obr. 861. Hmat stažení hlavy při krvácení z nosu a jiných návalech krve k hlavě, závratích provádí se tak, že dlaně položíme ze zadu po stranách krku nemocného, palce podporují a opírají zadní část hlavy a spodní čelist se ukazovákem a prostředním prstem s obou stran zvedá a snižuje. Pacient při tomto pohybu, který trvá 1—3 minuty, klidně a hluboko dýchá. Při tomto zákroku hmatovém je nutno toho dbáti, aby dlaně příliš netlačily na cevy krční, neboť pak by hmat neměl žádného účinku.

k. z n. (obr. 861.). Srovn. Krve náva l. Jinak staví **k.** citronová šťáva, rozetřená pastuší tobolka, studený odvar přesličky, z preparátů ferripyrin (viz t.). a sanguistit.

Krvácení z pohlavních ústrojů mužských může míti svůj původ až v měchýři močovém nebo ledvinách, necítí-li se přímo bolest v močovodech, kde se může jednati o zranění nebo také o rakovinu. Bez lékaře tu nelze ničeho podniknouti.

Krvácení z pupečníku nastává u novorozeněte, nebyla-li pupečná šňůra pevně podvázána, nastal-li zánět, který třeba i zhnisal. V prvním případě stačí již větší napětí křičícího dítěte, aby nastalo krvácení. Obvaz s roztokem odvaru dubové kůry, tanninem, kamencem je první pomoc, nežli se dostaví rychle povolaný lékař. Při slabém **k.** stačí jednoduchá náplasť.

Krvácení z rodidel je buď normálním zjevem pravidelným (viz Čmýra) nebo průvodčím porodu (viz t.) anebo má příčinu jako **k.** z dělohy (viz t.).

Krvácení ze rtů bývá následkem prasknutí nebo odloupnutí pokožky. Staví se tlakem mezi prsty jako kleštěmi a anglickou náplastí.

Krvácení ze střev viz Krvácení do střev. Jedná-li se o **k.** z tenkého střeva, pomáhá horký (43° C) nebo studený (15 C°) klystér (asi 1/4 l).

Krvácení ze žaludku může někdy býti zaviněno požitím ostrých nebo jedovatých látek, také křečí žaludeční, pravidelněji má však svůj původ ve vředu nebo v rakovině a krev vychází vždy zvracením. Krev taková není zpěněná jako z plic (viz Krve chrkání; srovn. též Krvácení z úst). Takový nemocný smí požíti jen občas lžíci 10% roztoku želatiny a polykati kousky ledu; má ležeti s nohama a trupem do výše a dostane, nežli přijde lékař, ledový obkladek na žaludek. Účinnými léčivy pro **k. ze ž.** jsou výtažky a pil. z podvěsku mozkového (*extr. testiculor.* a *extr. suprarenale, pil. suprarenales*).

Krvácení z ran může býti nebezpečné, je-li otevřena větší ceva a krev řine se proudem, který se těžko staví. Nejlépe podvázati tepnu (viz Krvácení), hledí se odpomoci klidem a vyvýšenou polohou raněného údu; čistým oplachováním rány studenou vodou, jež obyčejně vždy je po ruce, snadno zastavíme malé krvácení; i menší jednoduché rány takovým způsobem hojíme. Prudší krvácení vyžaduje vatového tamponu s horkou vodou a několika kapkami arniky; ostatek viz Krvácení. Vždy ovšem třeba dbáti, aby se krvácející rána ničím neznečistila; možno-li, položíme na ni antiseptický obvaz. (Srovn. Dr. Fr. Zahradnický, „*O první pomoci při úrazech*", Lid. Rozpr. lék. č. 50.)

Krvácení z ucha bývá důsledkem zánětu středního ucha (viz t.), nežitu, jenž se provalil, zranění cizím tělesem, proděravění bubínku.

Krvácení z úst může pocházeti z hrtanu, hltanu, z plic (viz Krve chrkání), ať již chorobných nebo poraněných, jako se to stává při zlomení žebra, poranění bodném, střelném a p., anebo ze žaludku (viz t.), z dásní, jazyku (po kousnutí), také však to může býti krev spolknutá při krvácení z nosu, neb krev s hnisem z provaleného zánětu žlaz krčních. Vyplachování úst chladnou vodou s octem, citronovou šťávou, kamencem nebo tanninem pro obyčejné případy stačí. (Srovnej MUDr. Jos. Zamazal, „*Krvácení ústy*". (Lid. Rozpr. lék. č. 110.)

Krvácivost (*haemofilie*) je neobyčejná náchylnost k stálému krvácení samovolnému nebo krvácení z rány třeba nepatrné, takže z pouhého škrábnutí lze vykrváceti; vyskytuje se skoro výhradně u mužů. Učilo se, že ženy z rodin krvácivých, třeba jich mužové krváciví nebyli, nemoc tuto přenášejí na mužské potomky, aniž samy jí trpí. Rasa anglosaská a germánská více je náchylna ke **k**-i nežli románská a slovanská. Často nemoc přeskočí jedno pokolení. Nejčastěji přechází s děda na sestřence a vnuka prostřednictvím žen. Přesně zjištěno to ve 2/3 případů ze 46 pozorovaných. U žen nemoc ta bývá často dlouho ukryta; ač jest u nich vzácna, přece se podle novějších výzkumů u nich objevuje tu ve věku kojenců, ťu ve stáří, nejčastěji však v mladém věku do 20 let. Krvácivé ženy jsou nedužívé a neobyčejně bledé. „Krve by se na nich nedořezal," říká se. Často jsou

náchylny k poruchám nervovým. Zato jsou neobyčejně plodny. Nejobyčejnější projev k-i je krvácení z nosu (srovn. t.); u žen je toto řidší, nežli výlevy krve z kůže, zato však častěji vede k smrti. V průběhu choroby té u žen pozorují se období zlepšení a uzdravení, leč i recidivy. I krvácení přirozená bývají u těchto žen tak mohutná, že mohou vésti k smrti. Jest ostatně možno, jak soudí Bovis ve své studii o k-i žen, že u žen je nemoc ta také častá, že však z přirozených příčin často bývá přehlédnuta. Autor radí, aby členům rodiny haemofilické bylo zamezeno vstupovati ve sňatky. To je snad opatření příliš drakonické, třebas jiného k vyplenění k-i není. Nemocní toho druhu musí se varovati operací, jež krvácení způsobují. Léčba často selhává. Někdy osvědčují se klystéry ze 3 dílů želatiny a 100 d. teplé vody. (Srovn. též Kurděje.)

Krvavá mšice viz Mšice.

Krvavé močení (*haemoglobinurie*), při němž moč je zbarvena barvivem krevním, dlužno rozeznávati od krve močení (viz t.), kdy moč krev obsahuje. Vyskytuje se někdy u lidí zcela zdravých, jindy při vys. horečkách, spáleninách, otravách, infekčních chorobách, provázeno je někdy horečkou a třesavkou, zchvácením, úporným bolením hlavy, žlutavým zbarvením pokožky, menším zduřením jater a sleziny. Takové stavy se střídají někdy mnohá léta.


Obr. 862. Krvavec (*Poterium sanguisorba*).

Krvavec (*Poterium sanguisorba*), neprávem zvaný také totenem, jemuž je příbuzný, nebo bedrníkem, s nímž nemá nic společného; je nápadný svými krvavými paličkami na suchých lukách. (Obr. 862.) Kde v kuchyňských předpisech bývá řeč o bedrníku, jedná se obyčejně o tyto květní paličky krvavce, jichž se používá do salátů a polévek.

Krvavník viz Lašťovičník.

Krvavý déšť, t. j. zčervenání sněhu, vody v rybníce nebo vlhkých míst po dešti, které se druhdy prohlašovalo za zázrak, je přirozeným zjevem, když hojně se rozmnoží červeně zbarvené řasy *Euglena sanguinea* (lipochromem), *Sphaerella nivalis* a *pluvialis* (haematochromem). Někdy také červená voda, když se v ní velice rozmnožují tučné perloočky; řasa *Porphyridium cruentum* tvoří červené blanovité povlaky na vlhké půdě. Sem spadá také krvácející chléb, krvácející hostie (i jiné potraviny), zbarvené červeným barvivem bakterie *Mikrococcus prodigiosus.*

Krve cizopasníci, t. j. cizopasníci, kteří v krvi žijí a se rozmnožují a tím často těžké onemocnění způsobují, jsou na př. u člověka *Plasmodium*, způsobující malarii (viz Komáři a Malarie), u zvířat a ptáků jsou to často drobní červíčci (*Filaria*, v krvi koní, psů, hov. dobytka, ovcí, vran a j.).

Krve čištění, t. j. krve, která byla potravou zkažena, může nastati zase jen vhodnou a vytrvale dodržovanou dietou, volenou dle toho, v jakém směru byla krev zatížena látkami; různá koření a medicinální čaje mohou tu napomoci jako močopudné a stolici udržující prostředky (viz Betulan, Decrasan, Jalovcová šťáva, Jitrocel) a různé hořčiny, jako pelyněk, zeměžluč, šalvěj, nebo andělika, čekanka, květ trnky, kokoška, přeslička, lipový květ, revňový květ a p., avšak bez vhodné diety, vyloučení lihových nápojů, obmezení masitých jídel na míru nejmenší se **k. č.** nepodaří. (Viz dr. Lahmanna Potravou zkažená krev.)

Krve chrkání, chrlení, kašlání (*haemoptoe*) může nahodile míti příčinu v prasknutí některé cevy v cestách dýchacích nebo žaludku, a jak rychle přišlo, tak rychle zase pomine; jindy však souvisí s vážným onemocněním plic nebo průdušek a stává se zjevem vleklým a stálým. Tu, zvláště vychází-li více krve zpěněné (kyselinou bohaté), mluvíme vždy o chrkání krve (viz t.). Dle nových zkušeností používají lékaři proti **k. ch.** jednak prostředků, jimiž se potírá to, co podporuje krvácení (srážlivost krve), kafrem a preparáty náprstníkovými, jednak prostředků, které podporují činnost srdce a uvolňují přetížení oběhu krevního. Soustředěny jsou tyto prostředky v injekci 5 ccm 10% roztoku kuchyňské soli s 0·2 ccm *calc. chlor.* a 0·1 ccm digalenu. Podává-li se injekce (ovšem ji může podávati jen lékař) denně po 6 dnů, nastane utišení i takového krvácení, které jinými prostředky se zdolati nedalo. Z toho také patrno, jak primitivní prostředky představují různé byliny. Je-li někdo stižen chrlením krve, obmezí se jeho okolí, nežli přijde lékař, na to, že nemocný uloží se tak, aby sedě ležel, obmezí se každý jeho pohyb i mluvení. Podávají se mu ledové pilulky z čistého ledu neb ledová voda po lžicích se špetkou soli, kde cítí tlak nebo bolest v hrudníku, přikládá se studený obkladek nebo kaučukový vak s ledem. Píti mu dáváme vodu s citronem, octem nebo ovocnou šťavou.

Krve konservování za účelem vyšetření lékařského je často nutné, zasílá-li se krev na větší vzdálenost (srov. Krve reakce). Dá se to pořiditi přidáním trypoflavinu ve zředění 1:15.000 (t. j. na každý 1 ccm krve 1 kapku trypoflavinu zředěného v poměru 1:750). Trypoflavin dodá diagnostická stanice.

Krve kyselost, která je známkou nezdravého ústrojí, regulují plíce, sliznice žaludeční a ledviny. Krev bývá kyselá po potravě s hojností bramborů a zvláště po stravě ovesné, nejméně (proti jiným údajům) po stravě masité. Tento nápadný fakt lze vyložiti hojnější sekrecí šťávy žaludeční po některé stravě, anebo zde zasahují endokrinní žlázy a vegetativní systém; konečně, a to nejpravděpodobněji, by mohly koloidy moče působiti alkalitu po masité stravě.

Krve lepkavost (*collaemie*) nastává dle Haiga hromaděním kysel. močové v cevách, hlavně tam, kde krev obíhá již pomalu, t. j. ve vlásečnicích na obvodu (v prstech, v boltcích, nosu a p.), kde může i vlásečnice ucpati. To má za následek stoupání krevního tlaku (viz t.) a velké zatížení srdce. (Viz M o č.)

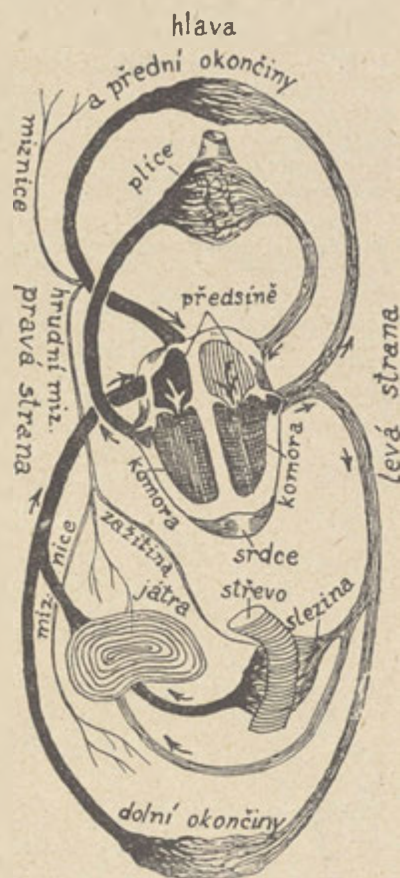
Krve městnání viz M ě s t k y.

Krve močení může býti: 1. Následkem poruchy, poranění nebo onemocnění ledvin nebo močového měchýře, také novotvarů (rakoviny) v těchto ústrojích se vyvinujících. V těchto případech odchází krev s močí (viz M o č). — 2. Následkem otrav arsénem, kysel. solnou a sírovou, chlorečnanem draselným, jedovatými houbami, také při transfusi krve, nastuzení, vlivem cizopasníků moč zčervená, ale jen proto, že s ní odchází barvivo krevní bez krevních tělisek.

Krve nával (srovn. K o n g e s c e), t. j. přeplnění cev v jednotlivých ústrojích, nejčastěji dotýká se hlavy, jmenovitě mozku. Může to býti zjev přechodný a nikoli nebezpečný, nejsou-li zde jiná úskalí, při smíchu, nahodilém rozčilení, za horka venku, v přetopené místnosti uzavřené, vlivem těsného šatu, a **k. n.** pomine, jakmile zmizí příčina. Jinak je tomu, je-li příčina hlubší, na př. obleněná činnost zažívací při sedavém zaměstnání, nemírné pití a kouření, přesycování jídlem, poruchy v oběhu krevním (zvýšený tlak krevní, obtížný odtok krve z hlavy a p.). Tu se často přihází jako důsledek n-u **k.** krvácení z nosu (viz t.), stísněnost, pocity úzkosti, závrať. Je-li náklonnost ke **k. n**-u, dlužno se varovati všeho tělesného i duševního přenáhlení, jísti střídmě jídla málo kořeněná, vyhýbati se horkým a zvláště lihovým nápojům, pečovati o pravidelnou a řídkou stolici; horké koupele se solí na nohy i písečné koupele odvádějí krev od hlavy (také koupele hořčičné, Priessnitzovy oviny lýtek a nohou dokonale zahřáté).

Krve občerstvení docílí se střídmou dietou, v níž důležitou úlohu hraje ovoce: jablka, citrony, rybíz, třešně a višně.

Krve oběh v těle děje se ve dvou kruzích: Prvním kruhem (v e l k ý **k. o.**) probíhá červená tepenná krev levou komorou srdeční vytlačená (obr. 863.) tak, že všemi tepnami rozbíhá se do celého těla až do nejjemnějších vlásečnic, vyživuje tak tělo, zanechávajíc mu všude látky tělo- a teplotvorné, při tom však se odkysličuje, nasycuje látkami škodlivými, mezi jiným také kyselinou uhličitou a vrací se jako tmavá žilná krev do žil; na této cestě zanechává část škodlivin v různých ústrojích (játrech, ledvinách, odkud se vylučují jako žluč, moč, pot a pod.) a poněkud zčištěná vrací se do pravé předsíně srdeční, odtud jde do pravé komory a nastupuje pak tlačena srdcem odtud druhý kruh (m a l ý **k. o.**); ubírá se totiž do plic, kde se okysličuje a jako červená tepenná krev vrací se k srdci do levé předsíně, jde odtud do levé komory a nastupuje opět cestu znovu kruhem prvním. Aby prošla krev tepenná tělem, potřebuje asi ½ minuty času a poháněna je tepem srdce, kteréž asi 70krát v minutě se stahuje a roztahuje a tím tep tento způsobuje.



Obr. 863. Oběh krve. Krev žilná označena černě, tepenná rýhovaně.

Krve osvěžení je často nutné při chovu domácích zvířat, kdy při nedostatku cizího plemeníka spojujeme plemeníky krevně příbuzné (viz K r e v n í p ř í b u z e n s t v í); zvířata vyšlá z krevní plemenitby pozbývají otužilosti, pohlavní zdatnosti, mají sklon k různým chorobám atd. **K. o.** docílíme přibráním cizích, co nejvzdálenějších plemeníků (výhradně samců).

Krve otrava (*sepsis*) vzniká vniknutím hnisavých zárodků do krve z ran, ze sliznic, úst a střeva (u novorozence z hnisavého onemocnění pupku a pupečních cev), z nežitů, vředů, lišejů, puchýřů, také z čerstvých ran, do nichž vnikly nečisté předměty cizí a p. Prozrazuje se vysokou horečkou, zvracením, průjmy, nechutenstvím, promodralým zabarvením kůže a sliznic. Nebezpečí otravy se čelí předně odplavením hnisavých zárodků krví z ran a vředů (neškodí tedy mírné krvácení, naopak prospívá), za druhé pak antiseptickým ošetřením okolí ran a vředů (omývání benzinem, éterem, lihem, horkou vodou s mýdlem) a ničením hnisavých zárodků

v ranách (jodovou tinkturou a p. antiseptickými prostředky). Nebyl-li ihned povolán lékař, může býti zaviněna amputace nebo smrt.

Krve reakce, t. j. úkazy, jak se krev chová vůči různým zkoumadlům, vedly k dalekosáhlým objevům praktické důležitosti: 1. Reakce Abderhaldenova, ukázavší, jak se krev chová k cizím bílkovinám, vytyčila cesty k rozpoznání krve nemocných (viz Krev nemocných). — 2. Reakce Uhlenhotova umožnila rozeznávání krve lidské od krve zvířecí, vedla k tomu ve svém zdokonalení, že se rozeznati dá i krev nejen jednotlivých lidských plemen, ale i krev jednotlivců, což nabývá velké důležitosti pro otázky transfuse krve a transplantace ústrojů, ukazuje se, že může býti krev člověka do krve jiného převáděna bez nebezpečí jen tehdy, náleží-li krev obou do jedné skupiny, a to platí také pro přenášení ústrojů (na př. kůže) s jednoho těla na druhé. — 3. Reakce Wassermannova prozrazuje přítomnost syfilitických látek v krvi a sice v 80% případů, kde dříve syfilis byla, a v 90—95% případů, kde současně ještě klinickými zjevy se prozrazuje. Vyskytuje se ovšem také při malarii, žloutence, skvrnitém tyfu, těžké tuberkulose a všeobecném chřadnutí.

Krve rozklad (talovitost, *pyaemia*) nastává, když zárodky choroboplodné a hnisavé, krví (viz Krve otrava) a mízou po těle roznesené vyvolávají stejné změny jako v ohnisku, z něhož vyšly, tedy tvoření se zánětů, vředů, hnisavých hnízd, hnilobného rozkladu. Zvláště bývají postiženy tím plíce, játra a ledviny, a příznaky se liší dle toho. **K. r.** prozrazuje se zimnicí (třesením) a způsobuje často rychle smrt. Nejlepší ochranou je antiseptické ošetření každé rány (viz Krve otrava).

Krvesmilství (*incest*), tělesné obcování mezi nejbližšími příbuznými, pokládá se dle § 131. trest. zák. rak. z r. 1852 za zločin, dle § 501. i mezi pobočnými příbuznými a sešvakřenými za přestupek proti veřejné mravopočestnosti. V prvním případě tresce se žalářem od 6 měs. do 1 roku, v druhém vězením od 1—3 měsíců.

Krve srážení, které normálně nastává, když krev opustí cevy (tělo), přihází se i v těle (viz Krvácení) nebo v cevách za stavu chorobného cev nebo srdce. Vznikají tak ze sražené krve vmetky (viz Embolie a Metastasa). Prostředek, který brání **k. s.**, aniž by měnil její složení, je hirudin, látka, získaná ze slinných žlaz pijavek.

Krve tlak viz Krevní tlak.

Krve transfuse, t. j. převedení krve z člověka zdravého do cev nemocného, je někdy krajní prostředek záchrany, jehož výsledek je v první řadě závislý od stejné reakce krve (viz t.) obou zúčastněných.

Krve zadržení v těle, která byla by měla z těla odejíti, týká se hlavně krve čmýrné, která se buď zadržuje v pochvě neprůchodné (neprůchodnost může býti vrozená i nemocemi získaná) nebo v děloze a vejcovodech. V prvním případě dostavují se bolesti každý 4. týden od počátku dospělosti, ale bez čmýry, v druhém jsou to bolesti kolikovité, tvoření nádorů a p. Léčení může býti jen operativní.

Krve ztráta po krvotoku, porodu, potratu, velkém poranění a p. nahradí se rozumnou dietou, která předpisuje výživné, lehce stravitelné pokrmy (bílé maso, vejce, mléko, moučníky, kompoty) a v níž nesmí scházeti ani doušek dobrého piva nebo lékařem doporučeného vína.

Krvotok je prudké krvácení z dělohy mimo pravidelnou čmýru, porod nebo potrat. Příčiny mohou býti velmi různé. **K.** při porodu nebo potratu může míti za následek smrt. **K.** v době odkvětu bývá často příznakem rakoviny dělohy. V některých případech stačí k stavení **K**-u peptonáty železa. Léčba vyžaduje vždy zakročení lékařského.

Krvotvorné potraviny a léky. Za krvotvornou součást potravin považuje se železo a právě železu v potravinách organicky sloučenému se přisuzuje přednost. A přece ze železa, které je v potravě obsaženo, vtěluje se do krve vždy jen neobyčejně malý zlomek; dle výpočtů prof. Roberta musí člověk přijmouti denně aspoň 50 miligramů železa, aby svou potřebu dostatečně kryl, t. j. nestal se chudokrevným. Toto značné množství železa není však obsaženo v každé libovolně složené potravě, nýbrž je dosažitelné jen zvláštním a opatrným výběrem potravin. Z rostlinných potravin obsahují nejvíce železa ve 100 g bezvodé hmoty: bílé boby 8·3 mg, jahody 9 mg, čočka 9·5 mg, jablka 13·2 mg, špenát 36 mg. Z nápojů, které z rostlin pocházejí, obsahuje 1 l vína bílého 1·4 miligr., 1 l červeného vína 2·3 a 1 l jablkového vína 20·6 miligr. železa. Jak patrno, obsahují některé rostliny (špenát) a nápoje (jablkové víno) velmi značné množství železa. Není pochybnosti proto, že dospělý člověk vhodnou volbou takových potravin může svou potřebu železa uhraditi. Uvědomíme-li si, mnoho-li jíme špenátu, jablek, čočky, jahod, bobů nebo mnoho-li pijeme jablkového vína denně, týdně či do roka, shledáme, že se vskutku po této stránce vydatně zanedbáváme. Zdravé ústrojí poměrně snadno zmocňuje se železa rostlinného, nikoli však ústrojí choré, jakým je také ústrojí chudokrevných. Proto se v lékařství nepoužívá dosud rostlinných preparátů k léčení vypuklé již chudokrevnosti, ačkoli požívání takových železitých potravin rostlinných léčbu tu vždy podporuje. Jen Tataři požívají při chudokrevnosti s úspěchem rostlinného léku t. j. vodního ořechu (*Trapa natans*), jehož popel obsahuje 20—30% kysličníku železnatého. Z potravin živočišných jen čtyři zasluhují pozornosti jako železem bohatší. Jsou to: mléko, vejce, játra a krev. Mléko neobsahuje tolik železa, kolik se obyčejně myslí. V 1000 g mléka je obsaženo jen 3—6 miligr. železa. Mléko není tedy s to ukrýti potřebu železa u člověka zdravého, tím méně u chudokrevného. Bylo kromě toho i zjištěno, že bílkovitá sloučenina mléka, která železo obsahuje, je velmi těžko stravitelná, takže skoro nestrávená a nezužitkovaná tělo opouští

a člověk mléko požívající skoro žádného železa s mlékem nedostává. Na Rusi zvětšuje proto lid železitost mléka pro chudokrevné určeného tím, že vkládá do něho rezavé hřebíky a mléko nechá zkysati. Tvoří se při tom sloučenina mléčné kyseliny se železem, která ovšem bílkoviny mléka železem neobohacuje, sama o sobě však přece snadněji je stravitelná. Za velmi cennou železitou potravinu byl dosud považován vaječný žloutek, již také z toho důvodu, že líhnoucí se kuře celou svou potřebu z něho kryje. Theoreticky je to zcela správné, ale praktickému využitkování žloutku staví se v cestu velká překážka. Železitá sloučenina žloutku, která se zove haematogen, jen zřídka přechází do krve, protože se velmi snadno rozkládá sirovodíkem, který se ve střevě často a zvláště při požívání vajec ve značném množství vyvinuje. Mnohem příznivěji je tomu u pokrmů, připravených z jater; železo v některých ústrojích, k nimž játra náležejí, zvláště se ukládá. Jako u člověka, je tomu také u zvířat. V játrech uložené železo, které prof. Zaleski jménem hepatin označil, přechází při zažívání mnohem snadněji a ve větším množství do naší krve. Proto také pokrmy z jater připravené lze dobře chudokrevným a rekonvalescentům doporučiti. Nejpříznivější sloučeninu železitou co do množství i snadného strávení obsahuje však v podobě haematinu krev, s kterou již dávno a s úspěchem konány pokusy u chudokrevných a bledničkou trpících. Při takových pokusech používáno krvavého masa syrového, syrové krve jako nápoje nebo v podobě klystérů. Taková kura na způsob dravého zvířete by ovšem málokomu byla po chuti, ale zastanou ji dobře pokrmy z krve, jako na př. polévka, jelita, krvavé cerveláty, krevné koláče, krevný chléb (t. zv. palty), krev dušená hovězí, vepřová, husí, kuří, kachní a p. Ovšem jsou tu dvě stránky ještě závažné: úprava kuchařská, která nesmí zničit krvotvorné látky nebo je mezi sebou a s jinými potravinami míchat tak, aby vznikly nestravné sloučeniny, za druhé pak asimilační schopnost ústrojí; kuchařská úprava má ovšem možnost vyvinouti jistý vliv na asimilační schopnost ústrojí povzbuzením chuti, trávení a p. Stejně to dopadá s léky, jež jsou uvedeny při heslech Blednička a Chudokrevnost; také zde se uplatnila snaha pořídit léky s organicky sloučeným a snadno stravitelným železem, ale i tato snaha se rozbíjí o neschopnost ústrojí přijmouti a stráviti železo v té či oné formě. Krvotvorné potraviny a léky máme tedy v hojném výběru, hlavní péče se však musí soustřediti na povzbuzení asimilační schopnosti ústrojí a k tomu čelí jiné ozdravovací metody nežli je pouhá dieta, t. j. péče o zlepšení celkového zdravotního stavu pohybem, tělocvikem, vzduchem, světlem a p. činiteli.

Krymr (také krimr): 1. Kožišina ze šedovlnných, novorozených jehňat krymských, podobně jako persián vypadající, která se často na černo přebarvuje. — 2. Napodobená kožišina známější jako persián bavlněný a vlněný (viz t.).

Kryptorchismus, skrytovarletnictví, šourek je prázdný nebo je v něm jen jedno varle, protože zůstalo jedno nebo obě v kanálku tříselném nebo v dutině břišní, kde původně vzniklo a tříselným kanálkem do šourku sestoupila.

Krysa srovn. Potkan.

Krysolgan, sloučenina zlata, používaná s úspěchem jako injekční lék (na způsob salvarsanu) při lues.

Krystaly tekuté v těle jsou dvojlomné, polotekuté útvary tukovité povahy, které se vyskytují v těle onemocnělém. Považují se za zplodinu poruchy výměny látek cholesterinu. Pokusně byly vyvolány takové poruchy tím, že byla zvířata delší dobu krmena látkami cholesterinem bohatými na př. žloutkem, hovězím mozkem nebo i čistým cholesterinem, ve slunečnicovém oleji rozpuštěným. Vyvinují se pak **k. t.** ve velkém množství v játrech, slezině, morku a ve vnitřní vrstvě hlavní tepny; při tom ničí se buňky a tkáň, která tvoří kostru ústroje, bují i nastává zduření jater; v slezině sice fagocyty nějaký čas tyto krystaly pohlcují a činí neškodnými, ale vyvinují se proto v tak velkém množství, že i slezina zduří (leukaemie), slezina konečně tuhne, stává se vrásčitou (jako při malarii); v tepně vytvořují **k. t.** hrbolky, které splývají a vyvinuje se obraz jako při kornatění cev.

Křeč (*konvulse, spasmus,* také ztuhlost svalová, kontraktura) je mimovolné, neúčelné, více méně prudké stahování svalů, ať je již bolestné či nikoli; pohyb ten vždy způsoben bývá podrážděním citového (sensitivního) nervu, třeba od místa **k**-i dosti vzdáleného, v čemž mohou míti svůj podíl i choroby ústředí nervového [podráždění nervových buněk v mozku a míše nebo podráždění některého nervu hybného (motorického). Bývá to i ve spojení s nějakou chorobou jiné ústrojí postihující (záněty pobřišnice, pohrudnice, osrdí, jater, ledvin, ústrojů pohlavních atd.], které mohou způsobiti zvýšenou dráždivost ústrojí nervového, na které ovšem mohou stejně působiti i některé choroby duševní a ovšem i dlouhá, trvalá námaha některého ústrojí, jako tomu bývá při psaní, šití na stroji a pod. (Viz Křeč písařská.) Nejmírnějším tvarem **k**-i je nepokoj (*athetosa*), stálá hra hlavně prsty (také ve spánku), obyčejně na jedné straně (u idiotů na obou stranách) jako následek návalu mrtvice nebo onemocnění mozku, nebo obyčejné třesení, velmi časté u nervos (na př. poškuby na rukou a p.) a konečně tic (tyk), trhavé pohyby zvláště lícních svalů (křeč mimická, grimasy). K určitým chorobám se vztahují **k**-e choreatické při posunčině (viz t.), epileptické při padoucnici (viz t.), hysterické při hysterii (viz t.), tetanické při ztrnutí (viz t., srovn. Katalepsie) a hydrobické při vzteklině (viz t.). — Jinak co do povahy rozeznáváme **k**-e spínavé čili tonické, kdy stav

k-í vyvolaný trvá několik minut, hodin, dnů (k. dásní, krku, lýtka, nohy, trupu) nebo š k u b a v é čili k l o n i c k é, kdy sval sebou trhá až třeba stokrát za minutu; je-li postiženo takovou k-í více svalů, jsou to k-e zmítavé čili konvulsivní. Řídí se proto léčba podle povahy a původu k-e, jejž zpravidla vyšetřiti může jen lékař. Postihuje-li k. přístupné svaly, pomáhají sice dočasně teplé obklady a lázně i tření, na hlavu studené náčinky, octové klystéry, jindy vůbec prostředky bolesti utišující (kapky valerianové, bromural, valerianat Piertotův, veronidin, akineton, euscopol, elektrisace a p.), vyloučení lihových nápojů. Lidová léčba si pomáhá čajem z chmelového květu, mochny lesní, kozlíku lékařského, hořce žlutého, šalvějovým vínem, pelyňkovým olejem, lihem kafrovým, křenovými kapkami a pod. Lid ostatně nazývá k-í každé bolestné svírání uvnitř těla, které skutečnou k-í ani není. Hlavní věcí zůstává léčba základní choroby lékařem, jenž jediný vlastní příčinu rozpoznati může.

Křeč bránice viz K ý c h á n í a Š k y t a v k a.

Křeč očních víček je vlastně jen křeč zdánlivá, protože zúžení štěrbiny víčkové je buďto vrozené nebo vzniká jako následek poranění víček nebo zánětu spojivky oční, který způsobí jejich skrčení.

Křeč písařská, která postihuje také jiné osoby prsty pracující, na př. telegrafisty, houslisty, pianisty, typografy, šičky, hodináře (v nohou i tanečníky), je v podstatě křeč neuralgická jako následek trvalého namáhání jistých skupin svalových, které trpí bolestivostí. Křečovité stažení prstů šíří se i na předloktí a výkon je buď obtížný nebo nemožný nebo třesavý, někdy po delší chvíli možno opět pokračovati s námahou v práci. Jiným výkonům ruky k. nepřekáží. Nejčastěji vyskytuje se ve věku 20—30 let u osob nervosních, někdy náhle, někdy po dlouhou dobu se vyvinujíc. Léčí se nejlépe odlehčením práci palce a ukazováku tlustou korkovou násadkou nebo upevněním takové násadky na ruku v zápěstí náramkem; další vykonati musí masáž (celé okončiny a části šíje), odborný cvik, odpočinutí a posílení organismu. Také elektroléčby, hlavně diathermie se s úspěchem používá.

Křeč žvýkačů, t. j. svalů žvýkání potravy podporujících, způsobuje křečovité sevření dásní; mohlo by býti nebezpečné, kdyby se při tom mezi zuby octl jazyk. Násilné prostředky tu nemívají vyhlídky. Teplé obklady a potírání francovkou může prospěti. Trvá-li křeč dlouho, nutno s lékařem se poraditi pak o vyšetření dutiny ústní (nejedná-li se o anginu nebo jiné onemocnění) a upravení výživy.

Křeče dětí mohou býti u novorozence následkem zhmoždění mozku při porodu, mozkové nebo jiné choroby s horečkou spojené. Studený obkladek na hlavičku nebo teplý obkladek ze sena na bříško je první pomoc, nežli přijde lékař, u větších dětí také odvar mochny lesní a fialek v mléce. (Srovn. P s o t n í k.)

Křeče dnavé, jak označují se k-e, jichž příčinou je městnání kyseliny močové, léčí se správně účelnou dietou (viz D i e t a C a n t a n i h o a H o i g o v a).

Křeče hlasivky viz H l a s i v k a.

Křeče lícní, mimické, které u některých lidí stále se opakují a přispívají jen ke zohyždění výrazu obličeje (grimasy), jsou k. vyvolané onemocněním nervu lícního a akcesorického. Léčení masáží hlavně vibrační a třením i hnětením svalů není často s to překonati je.

Křeče lýtkové (*crampus*) vyskytují se často bez patrné příčiny, třeba v leže; svaly ztvrdnou za trapné bolesti; postižený dovede si časem pomoci na př. přitažením chodidla směrem k holeni (obr. 864.), natažením nohy, šlápnutím na rovno na studenou podlahu, studeným ovinem



Obr. 864. Proti křeči lýtkové pomáhá přitažení chodidla směrem k holeni.

nebo obkladem (který také zastupuje někdy studený klíč nebo kus železa), potíráním lihem. Pravidelným průvodcím je taková křeč u nohy ploské, dostavuje se i po dlouhém pochodu, věnoval-li se unavený odpočinku, aniž by byl svaly podrobil masáži (stačí otření studenou vodou a vytření ručníkem), takže ztuhnou; tu nutno sáhnouti již k mazání francovkou nebo kafrovým lihem; jindy pomůže horká lázeň před spaním 10—15 min. trvající a zábal nohou do teplého obalu v posteli nebo Priesnitzův obklad. To zejména platí u starších a chudokrevných lidí, kde křeče ty bývají častější a houževnatější. Nastupuje pak i nutnost pravidelné masáže nebo parních lázní a elektrisace. Kdo těmito křečemi častěji trpí, opakuje teplé lázně před spaním a natírání směsí 10 g kafrového, 1 g levandulového a 50 g terpentýnového oleje ve 100 g lihu.

Křeče měchýře močového obyčejně postihují sval svírající hrdlo měchýře (svěrač), způsobuje se zadržení moče. Teplé náčinky nebo léčba diathermií.

Křeče otravou vyvolané zvláště při otravách houbami v průvodu kolikovitých bolestí vystupují. Viz H o u b y j e d o v a t é.

Křeče svalové jsou zjev nejčastější a mají také příčiny nejrozmanitější. Stačí na př. koupel v studené vodě (viz U t o n u t í) nebo neobratný pohyb či namáhavá chůze, aby na-

stala křeč v lýtkách (viz Křeče lýtkové). Častěji bývají postiženy také svaly šíjové, lícní a žvýkače čelistní. (Viz Křeče šíjové a Křeč žvýkačů.)

Křeče šíjové, které postihují svaly krční, způsobují, že hlava se schyluje k jedné straně (*torticollis*) nebo nazad (křeč kývací, skalamská křeč) nebo současně při tom lopatka vyvstává vzhůru. Hlava nemůže se dostati do polohy normální nebo jen s velkou námahou a bolestí. Často bývá onemocnění jen přechodné z nastuzení (hostec svalový), jindy však může míti velmi vážnou příčinu v onemocnění míchy nebo obratlů krčních. Nepomůže-li tedy masáž s použitím kafromentolu, Priessnitzův obklad nebo teplé náčinky, buď záhy volán lékař.

Křeče žaludeční nazývají se různé bolesti, které se dostavují při poruchách činnosti žaludeční, na př. při obtížích vyprázdnění žaludku, ač křečemi v pravém smyslu slova nejsou. Bolesti se dostavují náhle a někdy vytrvale dodržují. Je-li žaludek jinak organicky zdravý, možno pomoci při kolice a kolikovitých křečích hmatem (viz Bolesti žaludeční a obr. 359. v I. díle). Často bývá tu příčinou nadbytek kyseliny v žaludku; dostavuje se řezavá, bodavá bolest, někdy dostavuje se pocit stolice, pot, nohy a ruce jsou studené. Neodpomůže-li tabletka dvojuhličitanu sodného, výborně působí odvar mochny lesní s kmínem (nutno vařit 10 min.). Dojem křečí působí i důsledky kornatění cev u osob sedavého zaměstnání. Pravidelné procházky jsou tu nezbytné. Utišení bolesti způsobí allonal, i v jiných případech uklidňující.

Křeček, hlodavec se žlutočernou nízkou, velmi trvanlivou kožišinou, která sice dočasně není tak v módě a oblibě, jako bývala, zato však se barví na hnědo a tak vydatněji používá nejen do podšívek, ale i na vrchní potah kožíšků.

Křečové kapky jsou buď hnědá tinktura valerianová (viz Baldrian) nebo známé Hoffmanské kapky (viz t.).

Křečové žíly viz Městky.

Křemen, minerál velice rozšířený, má velkou praktickou důležitost jako surovina sklářská, drahokam i polodrahokam (viz Achát, Amethyst, Avanturin, Citrin, Chalcedon, Jaspis, Kočičí oko, Opál atd.), součást staviva (písku, pískovce, žuly a pod.) i součást půdy, která zvláště některým plodinám dobře svědčí (žitu, ovsu). Nejčistší **k.** je křišťál, který je bezbarvý, čirý, průhledný; z velkých kusů dělávaly se nádoby k pití (nyní jen z křišťálového skla), v novější době vyrábějí se však nádoby z taveného křemene (společ. Kryptol v Antverpách), které vyznačují se netavitelností, nepraskají a jsou prostupny pro světlo ultrafialové. (Srovn. Lampa křemíková.)

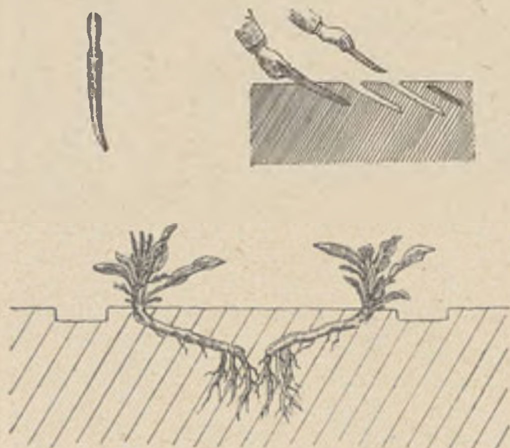
Křemenáč, hřibovitá houba ze skupiny „kozáků", která roste u nás ve dvou druzích: **k.** oranžový, osičník (*Boletus rufus* Schaef. Příl. Houby jedlé, I. v díle I. obr. 13.), s kloboukem oranžovým až cihlově červeným (okraj je vrouben blanitou pokožkou) a třeněm silným, válcovitým, s dužninou modrozelenou. **K.** březový (*Boletus versipellis* Fr.) s kloboukem červeno- až šedavěhnědým, dužninou slabě modrou, červenající a opět blednoucí. Oba rostou ve světlých smíšených nebo březových porostech, první hlavně pod osikami. Jsou sice poněkud tuhé, ale chutné jedlé houby, suší se dobře, v soli a octě nabývají tmavé barvy.

Křen, rostlina křížatá (*Armoracia rusticana*, obr. 865.), v zahrádkách velmi rozšířená a na vlhkých místech zdivočelá, pěstuje se ve větších rozměrech na polích (v okolí Malína u Kutné Hory). Poskytuje kořen dužnatý, kterýž obsahuje ostrý éterický olej podobného dráždivého účinku na kůži a sliznice, jako hořčičný. Olej ten se také z něho čistý může získati a jako silice křenová (křenové kapky) se prodává. Drážděním sliznice žaludku a střev povzbuzuje **k.** trávení a žene na moč, ve větším množství však způsobuje nadýmání, řezavku a třeba vyloučení krve v moči. Druhdy se ho používalo hojně jako léčiva; dnes nanejvýše místo hořčice používáme někdy křenových placek (z mouky a křenu bez octa) k obkladům při reumatických bolestech, také při horečkách k obkladům na chodidla, břicho a pod. Křenové kapky do kotlavých zubů mají účinek jen zdánlivý a pomíjející. Hojně se ho používá v kuchyni strouhaného za sucha k masitým krmím (smažené rybě, uzenkám, uzenému jazyku) nebo jako salátu ve směsi s bramborami nebo ředkvičkou, ředkví, jablky a pod., s octem a olejem, velmi hojně k omáčkám polévkovým i mléčným, studeným i horkým. Ke koření salátů, omáček a pod. používá se také křenového octa, jenž získá se, poleje-li se 125 g strouhaného **k**-u s trochou papriky nebo cayennského pepře (na špičku nože) a 30 g usekaných šalotek litrem vařícího vinného octa, nechá se to státi 14 dní, pak se ocet scedí, převaří a uschová. **K.** vyhledáváme k účelům kuchyňským silný a rovný; tenké kořeny s četnými výhonky buď



Obr. 865. Křen. Listy, květenství a kořen.

nemají chuti žádné, nebo jsou příliš ostré a nechutné. Sušiti **k.** se nedoporučuje, neboť tím pozbývá své silice. Uschovati nejlépe možno jej ve vlhkém písku ve sklepě. Pěstování v zahradě se nevyplácí a **k.** na divoko rostoucí má kořeny tenké a příliš peprné. Žádá si půdu hlubokou s propustným spodkem, písčitohlinitou, silně vyhnojenou, fosforem a draslem bohatou. „Matky" (t. j. kořeny k sázení určené) je klásti nejlépe na podzim v řadách 75–80 cm od sebe vzdálených do jamek šikmo udělaných



Obr. 866. Sázení křenu: nahoře děrovač a píchání šikmých děr pro matky, dole záhon s 2 řadami matek v průřezu.

(obr. 866.), 30—35 cm hlubokých a 15—20 cm širokých vodorovně nebo šikmo vždy dvě proti sobě. Na jaře v červnu se okopává po prvé, v srpnu po druhé a zároveň se jednotí, t. j. zem se odhrabe a všecky výhony až na jeden nejsilnější se odstraní. V listopadu se opatrně sklízí a vyhynulé matky se novými nahrazují. Křenovka vydrží na témž místě 40—50 let, je-li náležitě přihnojována a čistě pleta. Nejsilnější kořeny (výstřelky) jsou až ½ kg těžké, hlavní sklizeň tvoří o něco lehčí výmětky a prostřeďovky, jichž jde 15—20 na 1 kg.

Křepelka (*Coturnix communis*), polní kur mnohem menší nežli příbuzná koroptev, jenž v květnu k nám přichází a na podzim opětně táhne na jih, kde hromadně se chytá. Před tahem podzimním bývá velmi tučná a střílí se zároveň s koroptvemi a je pro jemné, lehce stravitelné maso vážena; toto však záhy pozbývá své lahody a po dvou dnech je tuk jeho již žluklý, připravuje se proto jen čerstvá, pečená, dušená a p. jako koroptev. Do Evropy přivezena a ve velkých klecích se chová **k.** madagaskarská (*Coturnix nigricollis*), u níž velká a vybarvenější samička přejímá úkol samečka až na to, že položí do hnízda hojně vajíček, která musí vylíhnout a vyhlídat sameček, zatím co samička se shání po jiném soudruhu.

Křest viz Křtiny.

Křída, přírodní, měkký uhličitan vápenný, jímž píšeme, cídíme hlazené předměty skleněné nebo kovové.

Křídlo viz Klavír.

Křídový papír viz Papír.

Křik srovn. Pláč.

Křín (*Crinum*), rostlina amarylovitá, jež pěstuje se pro libovonné květy; v pokoji nejlépe druhy *C. amabile* a *asiaticum*, které mají listy stálé.

Křís, bělavý až bělošedý povlak, který se tvoří na povrchu láku naložených okurek, rajských jablíček, kazícího se vína a p.; obyčejně jsou to bakterie octové (srovn. Kvašení), někdy kvasinky (viz t.). Ponechá-li se **k.** delší dobu na tekutině, tato zkvasí a nápoj nebo konserva se zkazí. Je tudíž třeba **k.** opatrně sebrati, celý okraj nádoby vytříti a povrch obložiti novým desinfikujícím plátnem nebo papírem. (Viz Okurky a Zelí.)

Křísení viz Utonulý, Zadušený a p. křísí se. Srovn. Dýchání umělé.

Křišť (*Boletus pachypus* Fr.), hřib se šedohnědým kloboukem a krátkými, světle žlutými rourkami, které pomačkáním modrají, třeň pod kloboukem žlutý, níže červený, hrubě síťkovaný. Žlutá, modrající a hořká dužnina. V jehličnatých lesích hojný. Nejedlý; snad jedovatý. (Viz Příl. Houby I., obr. 18. v díle I.)

Křišťál viz Křemen.

Křivatec (*Gagea*), drobná liliovitá rostlina se žlutými kvítky, která na vlhkých lukách a u potoků náleží mezi první jarní květiny.

Křivice (*rhachitis*) čili nemoc anglická, dětská choroba ještě rozšířenější nežli tuberkulosa. V některých zemích postihuje ve větší nebo menší míře až 80% dětí. Pravda, že její průběh a následky nejsou tak zhoubné jako u tuberkulosy, že skoro obecně se úplně vyhojí a zřídka zanechává tíživé stopy pro pozdější život, takže jen v jednotlivých případech a jen ve spojení s jinými chorobami má výsledek smrtelný. Tyto okolnosti zavdávají podnět k tomu, že mnohé matky si nemoci té ani nevšímají, ani o její léčení se nestarají. Nemoc vystupuje u dětí velmi záhy, již v druhém měsíci vznikají její počátky a ještě ani dvouleté děti plně vyvinuté nejsou vyňaty z její sféry. Je to nemoc světa kulturního, které přírodní, divocí národové neznají; je to, abychom tak řekli, nemoc domestikace člověka, t. j. jeho zdomácnění v uzavřených příbytcích. Děti přírodních národů převedené do těchto poměrů onemocní zpravidla záhy a velmi těžce touto nemocí; tak na př. Negrové v Sev. Americe vykazují nejtěžší formy rhachitidy. Národové kulturní během mnohých století získali jistou odolnost vůči této nemoci, takže sice jejich děti jí podléhají hromadně, nicméně většinou v lehčích formách aspoň potud, pokud jejich poměry bytové jsou příznivější, a potud, že následky této choroby snadněji snášejí a překonávají. Je obecně známo, že **k.** je porucha ve vzrůstu a vývoji kostí, v podstatě je to porucha ve výměně vápna v těle, je to tedy nikoli onemocnění místní, jen na postiženou část kostry obmezené, nýbrž onemocnění povšechné. To je zřejmo již z toho, že děti, které **k**-cí onemocněly, již několik týdnů předtím trpěly všeobecnou poruchou výživy; byly ne-

klidné, nespokojené, spaly špatně a byly nejvýš citlivé proti každému dotknutí; potily se silně zejména na hlavě; potí se sice i zdraví kojenci, ale jen mírně, leč u dětí, jimž hrozí křivice, bývají podušky pod hlavou potem promočené. Teprve po několika týdnech dostavují se zřetelné příznaky **k.**: 1. zvolnění a zastavení vývoje kostí; 2. úbyť a měknutí kostí již vyvinutých; 3. novotvary (bujení) kosťových tkání. V lehčích případech vyskytuje se jako první příznak t. zv. k r a n i o t a b e s, t. j. změknutí lebečných kostí v temenku tam, kde stýkají se kosti temenní s kostí týlní; zastavuje se zmenšování fontanelly, t. j. nezkostnatělého ještě otvoru na vrcholu temene; okraje otvoru měknou a otvor, který byl již dosti zmenšený, se zvolna zase zvětšuje. Současně se tvoří t. zv. r h a c h i t i c k ý v ě n e c, t. j. zduření konců žeber na hranici, kde přecházejí v chrustavku, a konečně dochází k zduření dolních konců kostí okončin a v kotnících ruky a nohy. V těžkých případech, které se dostavují zpravidla jen, když nebyla **k.** včas poznána a léčena, nastávají další skupinové změny: kosti lebečné měknou stále více, takže lebka na omak činí dojem jako gumový míč, současně vznikají novotvary kostí na čele, čímž vzniká hranatá lebka, která bývá často ještě ve stavu dospělém patrna. Nastávají změny i v krajině obličejové, které mají vliv na odlišné postavení zubů, zvolňuje se zoubkování, stává se nepravidelným, zoubky jsou často křehké a snadno se vyžírají. Měknou pak i žebra, postranní stěny hrudníku se zplošťují a tvoří se t. zv. holubí hruď; zakřivuje se i páteř a tvoří se hrb. Také pánev je zúčastněna na těchto změnách a pro ženy bývá tato okolnost v pozdější době při porodech velmi záludná. Konečně jako následek změknutí kostí zkřiví se okončiny, tvoří se nohy do tvaru O a X, ploské nohy a pod. K tomu druží se značná porucha všeobecná; trpí nálada, děti jsou nervosní, bledé, křičí při každém dotknutí, nemohou se postaviti na nohy a běhati, které děti se již o to pokoušely nebo snad i běhaly, přestanou, ještě se to zhoršuje, když se násilím na nohy staví a násilím běhat učí, zatím co dítě leží raději naznak; trpí také duševní vývoj. Na štěstí je průběh **k.** při správném ošetření skoro vždy příznivý. Kosti mohou opět nabýti své pevnosti a byly-li již zkřiveny, není vyloučeno, že během let se opět narovnají. Nebezpečná jsou v těžkých případech jen onemocnění ústrojí dýchacích, protože dýchání vlivem změknutí žeber přestává býti pravidelným a dostatečně hlubokým. Kromě domestikace ještě některé jiné okolnosti vznik **k.** podporují. Především poruchy ve výživě. Děti kojené mlékem mateřským jsou poměrně imunní, netrpí-li sama matka podvýživou. Ale děti odkájené uměle jsou ke **k**-ci velmi náchylné. Největší nebezpečí spočívá v překrmování mlékem nebo v předčasné výživě zředěným mlékem kravským; zvláště pak v době, kdy přechod z jednoho způsobu výživy do druhého je náhlý. Proto je důležito, aby se přesně dodržovaly předpisy dětského mléka a nepřekročovaly stanovené dávky. (Srovn. K o j e n c ů v ý ž i v a a K o j e n í.) Velmi snadno a skoro pravidelně onemocňují křivicí děti předčasně narozené. Má to svůj důvod ve vrozeném nedostatku vitaminu A (obsaženého v rybím tuku), vápna, neboť vápno jako většina minerálních součástí ukládá se v těle dítěte teprve krátce před jeho narozením. Proto je pochopitelné, že děti předčasně narozené přinášejí si na svět deficit vápna, který připravuje půdu **k**-ci. Podivuhodno je, že vznik **k.** je závislý i od doby roční. V létě vystupuje jen zřídka, zato v zimě skoro každé dítě onemocní. Příčina toho zjevu není ještě zcela vysvětlena. Snad kromě častějšího pobytu venku i vydatnější ozáření sluncem vyrovnává do jisté míry škodlivé vlivy domestikace čili zimního uzavření. Konečně i dědičnost zdá se míti při **k**-ci svůj vliv. Srovn. B a r l o v o v a n e m o c. Aby se vzniku **k.** zabránilo neb aspoň možnost jejího vzniknutí zadržela a vzniklá již rychle vyléčila, je předně zapotřebí správné výživy matky vápnem a vitaminem A, pak vydatný pohyb dítěte a pobyt na svěžím vzduchu mimo obydlí. Léčba může býti podporována podáváním rybího tuku (viz J a t e r n í t u k) a vitaminových preparátů (b i o k l e i n, v i t a m i n o l, l e c i t h i n), dále vápenných solí zejména fosforečňanů a mléčnanů (k a l z a n, kalkosan, l a k t o f o s f a n, n e u r o k r a t i n, n u c i e a r s i t o l, glycerofosfát, l i p a n o l), také preparátů jodových (j o d a l o s a, j o d f e r r a t i n, j o d f e r r i n (s vápnem), j o d f e r r a t o s a) a preparátů ze štítné žlázy (*extr. thymi*, O i l t h y r e o t h y m u s). Doporučuje se i ozařování umělým horským sluncem.

Křivka (křivonoska), pěvec, ozývající se již v prosinci a lednu tam, kde jsou rozsáhlejší lesy, velmi ceněný milovníky zpěvu ptačího;



Obr. 867. Křivka (křivonoska).

opakuje sice každou zvukovou figuru několikrát, nicméně velkou v tom rozmanitost pěstuje. Smí se chytati mezi 14. zářím a 31. lednem. Chovati se může jen v klecích drátěných. Krmí se semeny, hlavně jehličin a brouky.

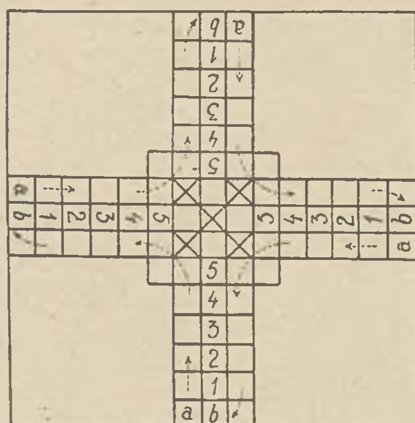
Kříž, srovn. P á t e ř.

Křižák, největší náš pavouk, považuje se za dobrého proroka povětrnosti. Opouští-li svou pavučinu, zalézá do kouta nebo má ji potrhanou, lze očekávati bouři a silný déšť; naproti tomu, pracuje-li pilně na ní nebo sedí-li klidně ve středu, lze očekávati počasí trvale pěkné; zatahuje-li však vlákna a dělá velké otvory, dostaví se vítr.

Křížaly, sušené u nás po domácku (viz Jablka suší se), dovážejí se také hojně z Ameriky, kde suší se na zinkovém plechu, čímž přijímají do sebe nepatrné množství jedovatých sloučenin.

Kříže bolení viz Bolení v zádech.

Křížová hra provozuje se 2–4 osobami. 20 kameny ve 4 barvách (modré, červené, zelené a žluté) s hrací kostkou na plánu dle obr. 868.



Obr. 868. Křížová hra.

sestaveném. Každý hráč položí 1 kámen na pole *a*, vrhne kostkou a posune týž po nečíslovaných polích o tolik polí dopředu, kolik očí kostka ukazuje. Vrhne-li 6 očí, má právo hned na opuštěné pole usaditi druhý kámen. Tak pokračuje každý kámen dokola kříže po nečíslovaných polích, až přijde zpět k východišti, kde obsadí pole *b*. Dopadne-li cestou na pole, již jiným kamenem obsazené, vezme tento kámen a hráč, který ho ztratí, zaplatí do sádky ujednaný obnos. Kámen, jenž se dostal do polí *b*, nemůže již býti vzat. Vítězem je, kdo dostane všech svých 5 kamenů nejdřív do polí *b*, očíslovaných 1–5, a jemu náleží celá výhra z původních vkladů i z pokut hráčů.

Křížový steh náleží do skupiny t. zv. čítacích stehů vyšívacích, které obmezeny jsou na vzory přímočaré a do úhlů sestrojené. Jsou pak k-vé s-y různého druhu: *a*) čalounové a *b*) s podkladem, obyčejně plátěným. K prvnějším druží se steh gobelinový na čtverečkovaných tkaninách, k druhým pak steh čárkový (viz Holbeinská práce). Podkladem čalounových stehů je stramín neboli kanava (viz t.) a jsou pak tyto křížové, rypsové, gobelinové, fantastické (viz Kanava) a plyšové (viz t.). Provedení k-vého s-u je různé: 1. jednoduché (Příl. XIV. A. 1), při němž pracuje se ve dvou řadách, nejprv od levé ruky k pravé a pak křížem přes to od pravé k levé; 2. přes napjatou nit (Příl. XIV. A. 2), kde se první řada uspoří tím, že nahradí se vláknem napříč protaženým, které se pak přešije; 3. dvojitý (Příl. XIV. A. 3), jenž hodí se k rychlému krytí velkých ploch, neboť vzorek čtyřnásobně zvětšuje; 4. fantastický (Příl. XIV. A. 4, 5), kde dvojité stehy křížové střídají se s gobelinovými, a konečně 5. střídavý (Příl., XIV. A. 6), kde steh protáhlý přes tři křížky se střídá s obyčejným malým stehem. — K. s. s podkladem obmezuje se zpravidla na málo barev a účinkuje kresbou ornamentální, odlišnou od pozadí podložené látky. Kde tato jest jemná tak, že čítání nití bylo by namáhavé, potáhne se kanavou a přes tuto se vyšívá a vlákna kanavy se pak vytahají (nesmí se proto prošíti); nicméně jsou po ruce látky, které čítání těchto stehů i bez naznačené pomůcky umožňují (kordova, kongres, java a panama). Hlavní věcí při této práci je pravidelnost, pečlivost a čistota; všecky stehy kladou se stejným směrem. Vše, co se pere, vyšívá se dvojstranným stehem; postup vysvětluje Příl. XIV. A. 7 obr. 7.—15. — Několik vzorků (Příl. XIV. B 1.—8.) vysvětluje užití těchto stehů. Sbírky nár. vzorů a sice *Slovácké vyšívání stehem křížkovým a vrkůčkovým* sestavil J. Šíma a vydalo nakladatelství F. Šimáčka. Národní vyšívání lidu moravského vydaly A. Waltrová a H. Němcová.

Křovin výběr pro domácí zahrádku závisí od toho, běží-li nám více o užitek (zřetel na k-ny ovocné) nebo o výzdobu (zřetel na k-ny dekorativní). Rozhoduje tu také poloha a půda, neboť k-ny okrasné činí nároky menší a jejich výběr je tak veliký, že lze vyhověti každé půdě, každé poloze, slunci i stínu. (Viz Keře.) Mnoho při výběru záleží také na vzrůstu do výše i šíře, zejména se zřetelem na krsky ovocné (viz t.) a na k-ny, které již dílem mají vzrůst nižší, dílem se dají řezem v určitých rozměrech udržeti. Viz Keře.

Křtiny provázeny bývají obřady a hostinami, které doma se konávají a také matka novorozeněte se jich zúčastňuje, nezřídka s velkým nebezpečím nebo škodou svého zdraví zvláště tehdy, konají-li se k. brzy po narození dítka. Ruší se tím klid jí potřebný, nadužívá někdy i jejích slabých sil a poskytuje nevítaná příležitost k požití rozčilujících nápojů a pod. Mělo by proto býti pravidlem obejíti se buď bez hlučných křtin a křest konati v kostele aneb odložiti k. na dobu, kdy nebezpečí pro matku je vyloučeno. K. při občanském sňatku těch, kdo neuzavřeli sňatek církevní a jsou bez vyznání, odpadají, neboť se provedou pouhým zápisem do matriky u úřadu, kde se konal občanský sňatek, jinak se v manželstvích, jež byla oddána církevně, koná křest v církvi manželově.

Kuba: *a*) černý, masný je krmě houbová, také jako vánoční u lidu oblíbená; osvěžené sušené houby dusí se na sádle (na syrovém, nakrájeném) s cibulkou a usekanou petrželí; pak smíchají s uvařenými krupkami, s trochou pepře, majoránu a v soli utřeného česneku.

Peče se v troubě ½ hod.; *b*) rýžový, stejně upravený, ale bez majoránu a česneku; *c*) jáhlový; jáhly se vaří s celou cibulí a solí; uvařené se zbaví cibule, promíchají s 2 lžicemi usekané petržele a 2 lžicemi másla nebo kokolínu, načež skládají se vrstevnatě na sebe do rendlíku nebo na mísu (do kopečku) vrstva jahel a vrstva hub, zvlášť dušených, celek skropí šťavou, jež zbyla z dušených hub, a 10 minut v mírně teplé troubě se to peče. Možno použíti i kukuřičné krupice nebo rýže.

Kubeby viz Cubeby.

Kufr dle něm. *Koffer*, česky lépe tlumok, zdokonalen byl rozšířením zábavného cestování tak, že lze v něm snadno umístiti vše potřebné a snadno vyjmouti, aniž by se co muselo přehazovati; je to zkrátka skříň, v níž vše má své určité místo. Takový správný **k.** je plochý a dlouhý tak, aby se do něho vešel šat, anižby se musel překládat, má své věšáky, příhrady a zásuvky. Zevně je potažen koží nebo dobrým plátnem, rohy má chráněné koží nebo kovem. Srovn. Brašna cestovní a Cestovní zavazadlo.

Kuchař, kuchařka, osoby výhradně vařením pokrmů se zabývající a k zaměstnancům vyššího stupně počítané (viz Kuchařství), v přeneseném smyslu nazývá se tak často i kniha, předpisy kuchařské obsahující, na př. Kuchařka Dobromily Rettigové. Z jiných Kuchařská kniha Domácnosti jest nejpopulárnější spis svého oboru v jazyku českém. Vyšel již v 14. vyd. u Šolce a Šimáčka v Praze. Osobitým směrem reformy výživy se nese Reformní kuchařka dr. Hindhedea (česky vydal J. Kafka u Šolce a Šimáčka).

Kuchařské třídy a školy. Ve školách obecných a občanských počínají se zaváděti **k.** kursy; v Americe dokonce nejen pro dívky, nýbrž i pro hochy zejména tříd dělnických kuchařské třídy; učí se tu děti rozdělávati a udržovati oheň, zacházeti s různými druhy ploten a sporokrbů a přípravě jednoduchých, úsporných a živných pokrmů. Máme místo těchto tříd dosud kuchařství jako předmět vyučovací zavedený jen ve školách občanských, ve školách hospodyňských (viz t.), nebo zřizují se soukromé **k. š.**, jakou je na př. též **K**-ká **š**-la spolku Domácnosti v Praze, nebo **k.** kursy při jiných učilištích dívčích. Tyto kursy jsou tříměsíční a pětiměsíční, kromě toho kursy večerní a kočovné. Toto vyučování vesměs je určeno jen pro kuchařky vlastní domácnosti. (Srovn. Kuchařství.)

Kuchařský slovník v řeči české vyšel s titulem „Slovník umění kuchařského" ve dvou dílech nákl. Jar. Bursíka. (Rozebrán.)

Kuchařství jako samostatné povolání zahrnuje několik stupňů: *a*) **K.** jako námezdné povolání pro větší domácnost buď v poměru stálém nebo v poměru příležitostném (pro rodinné slavnosti: svatby, společ. hostiny a p.). V obou případech se žádá praktická způsobilost k vaření a úpravě i složitějších pokrmů a k jejich náležité estetické výpravě pro stůl, k tomu obeznalost ve všem, co poskytuje roční období, v uspořádání jídelního pořadu. K tomu účelu je zapotřebí výcviku když ne z kuchařské školy, tož jistě z hotelové školy a prakse hotelových závodů. *b*) **K.** restaurantů nebo hotelů vyžaduje přímo vyškolení v hotelovém učilišti a dokonalé, delší prakse restaurační, která nepřihlíží jen k účelné úpravě chutných jídel, jejich vkusnému podání, ale zvláště k ekonomické stránce věci. *c*) **K.** školní, kde buď se jedná o majitele či majitelku kuchařské školy nebo o učitelku kuchařství. V obojím případě se jedná o absolventky kuchařské školy veřejné.

Kuchati, útrob zbaviti zvířata k úpravě kuchyňské určená; při různých druzích zvířat i různých způsobech práce také různě výkon tento označujeme. Viz Háčkování, Rušení, Trhnutí a Vyvrhování.

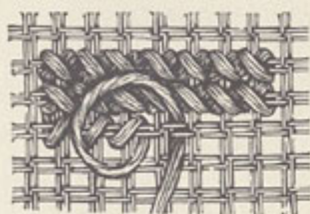
Kuchyně: 1. Místnost pro vaření pokrmů, je se zřetelem na domácnost trojího druhu: *a*) oddělená samostatná; *b*) obývací; *c*) společná několika rodinám nebo celému domu. — **K.**, oddělená od ostatních





Obr. 869. Kuchyně americká s výklenky ve zdi, nahoře zavřenými, dole otevřenými. Odklopené stěny slouží zároveň za stoly, žehlicí prkno a p.

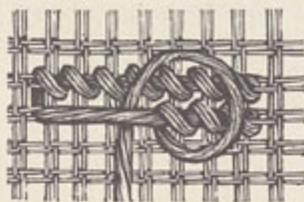
obývacích místností, nejlépe odpovídá požadavkům zdravotním a není-li od jídelny vzdálena, i požadavkům ekonomickým, je-li tak zařízena, aby všechny výkony v ní byly spojeny s nejmenší námahou. Vzhledem k tomu, že je to místnost, v níž hospodyně ztráví 70% svého času, má proto býti vlídná a čistá, pohodlně a prakticky zařízená. Málo věcí přispívá tak k pohodlí hospodyně a zpříjemnění její práce, jako příjemná a vhodně zařízená



1



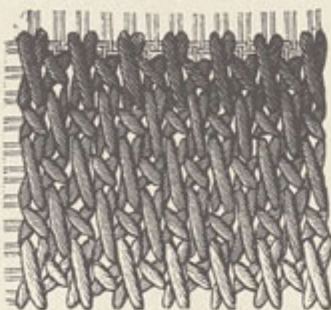
4



2



3



6



5



7



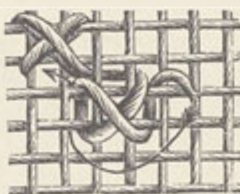
8



9



10



11



12



13



14



15

1—6. *Steh křížový čalounový.* 1. Obyčejný. 2. Přes napnutou nit. 3. Dvojitý. 4. Fantastický přes 2 čtverečky do výše a 1 do šíře. 5. Fantastický (nejdřív dělají se 4 zevnější šikmé stehy, pak všecky střední a nakonec kolmý křižující). 7—15. *Křížový steh na látce.* 7—12. Dvojstranný jednoduchý. 13—15. Dvojstranný křížový. 7. Šije se vpravo, 8. vlevo, 9. vzhůru, 10. dolů, 11. šikmo. 12. Spodní strana dvojstranného stehu. 13. Dva stehy vedle sebe. 14. Dva stehy šikmé. 15. Dva stehy přes sebe.



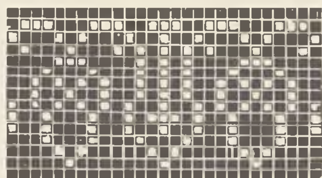
1



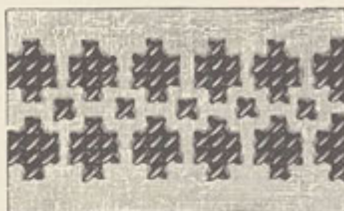
3



2



4



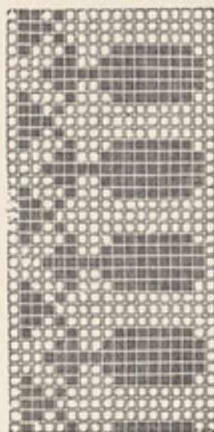
5



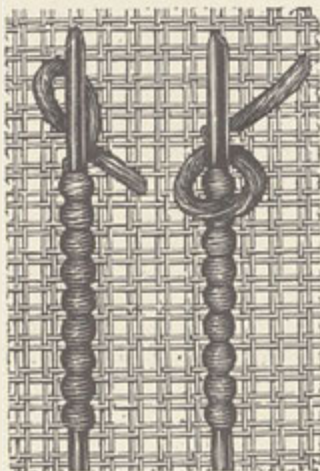
6



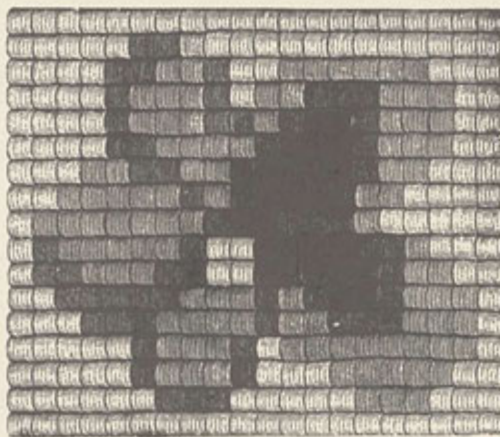
7



8



9



10

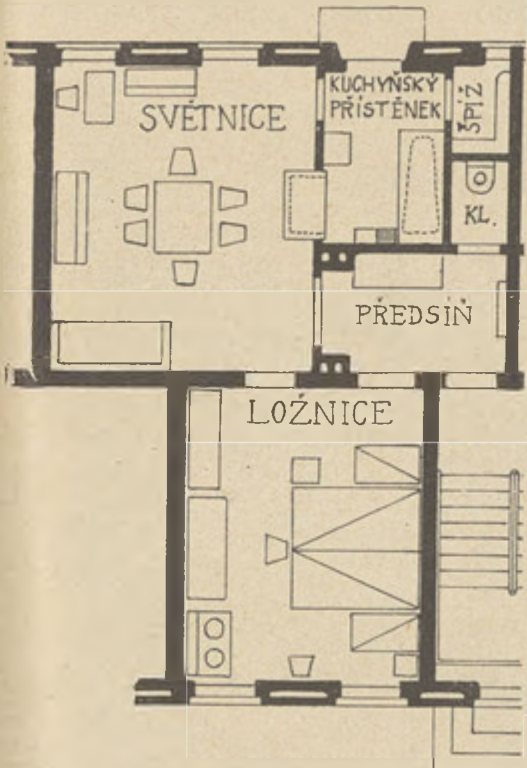
1—8. *Různé stehy křížové prakticky užité.* 1. Bordura ve 2 barvách (červené a modré neb černé.) 2. Bordura ve dvou tónech jedné barvy. 3. Větévka. 4. Bordura (žaloudky v jedné barvě). 5. Úzká obruba z rozdělených křížků. 6. Úzká bordura hvězdičková. 7. Základní vzorek pro větší plochu neb lem. 8. Bordura v třapcovém stylu. 9—10. *Plyšový steh:* 9. Provádění. 10. Nepostřižený, jenž může postřižením nabýti vzhledu opravdového plyše.

kuchyně. — V žádné jiné místnosti nejsou slunce (stačí východní, nepříznivé je západní) a čerstvý vzduch tak nezbytny jako tam, kde se koná nejdůležitější práce v domácnosti. chem. K. má býti k severovýchodu nebo východu položena; krb má býti přístupen se tří stran a tak položen, aby světlo dopadalo na plotnu s levé ruky, nemá býti postaven proti

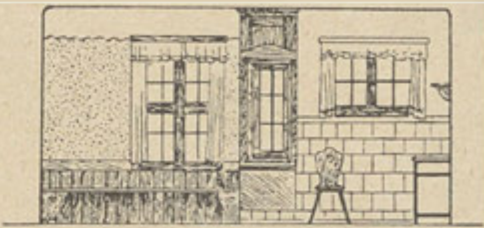


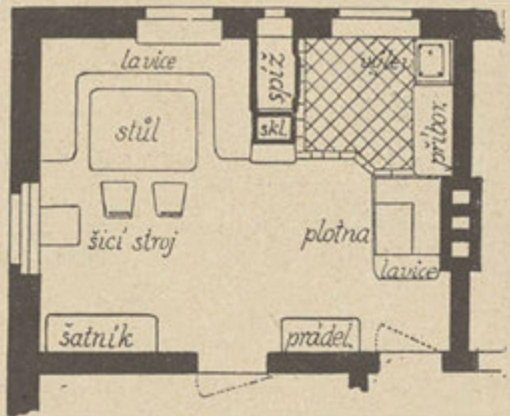
Obr. 870. Část úpravy nábytkové (vodovod se sinkem, špižírna a stůl) volnější bohatě osvětlené kuchyně.

Nízká, úzká, temná kuchyně — jak v městských domácnostech bývá pokládána za nezbytnou — je pro hospodyni pravým postra- oknům ani proti dveřím a vždy měl by býti opatřen řádnou ventilací, kde se jedná i o vytopení kuchyně, řádným vytápěcím zařízením (viz S p o r o k r b). Špižírna má sice býti blízko kuchyně, nikoli však z kuchyně pří-



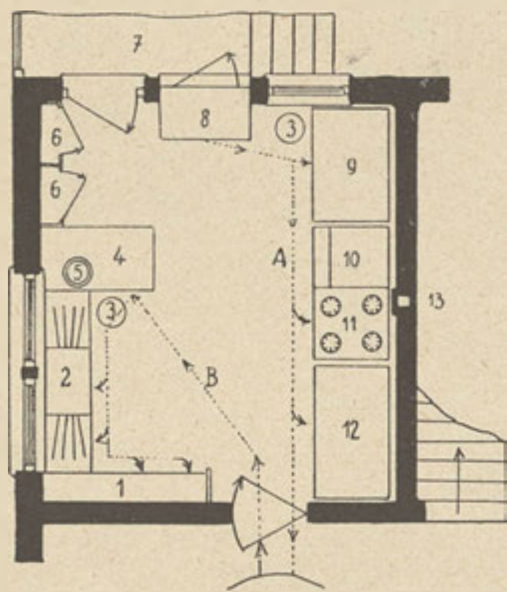
Obr. 871. Plánek domku o 1 pokoji s obývací kuchyní.





Obr. 872. Obývací kuchyně (v pravém rohu) oddělená špížníkem a skleníkem od pokoje. Je dlaždičkami vydlážděna, má vlastní velké okno, příborník a výlevku se sinkem. Plotna je opatřena ventilací.

stupná; zato má k. míti ledničku tak zařízenou, aby se led mohl do ní dodávati zvenčí. Také odděluje se od kuchyně místnost pro cídění bot, opatření se stanoviska zdravotního velmi důležité, a rovněž i místnost pro mytí nádobí, a rozumí se i místnost pro služku. Čistota k. se podporuje tím, že stěny obkládají se do výše až 2 m hlazenými dlaždicemi (viz t.) nebo se opatřují fermežovým nátěrem, nebo nátěrem švédským (dehtovým) a podlahy že dělají se z dlaždic drsných (šamotových, terakotových), aby nebyly studené, pokládají se linoleem nebo inolinem, nebo jsou-li prkenné, natírají se fermežovým lakem. Jinak jsou výhodné podlahy granolitové, xylolithové. Nezbyt-



Obr. 873. Vzor ekonomického zařízení (málo chůze) americké kuchyně s těsně srovnaným zařízením: 1. Polička. 2. a 3. Umývací stolek pro nádobí (práce v sedě na stolici 3.) 4. Přípravný stolek s otvorem pro odpadky (5). 6. Skříně. 7. Veranda. 8. Lednička z verandy přístupná. 9. Stolek (opět sedadlo 3). 10. a 11. Plotna. 12. Stolek pro úpravu jídel před donesením na stůl. Postrádá se tu citelně vodovod a sink.

nými příslušnostmi k. kromě plotny či sporokrbu je špižírna (viz t.), stůl, vodovod se sinkem, stolice, židle, police a p. (viz Nábytek kuchyňský) a ovšem i nádobí (viz Nádobí kuchyňské) s ostatním nářadím (viz Nářadí kuchyňské) k úpravě pokrmů potřebným. Nepatří sem však postel služky, která tu pravidelně bývá, ani žádná skládka jakýchkoli odpadků. — Veliká okna jsou v řádné kuchyni nezbytna, možno-li (v rodinném domě) otevřená do zahrady. Nelze-li dáti k-ni dostatek prostory rozměry plošnými, 3·5 × 2 – 3·5 *m* nebo 4·5 × 2·5—3 *m*, lze toho docíliti uzavřením skříní a jiných potřeb do výklenků ve zdi po vzoru americkém (obr. 869.), kde se zřizuje k. lépe větší 3·5 × 4, 4·5 × 5 až 5·5 — × 6·5 *m*. Jinak se hledí těsným srovnáním zařízení (obr. 873.) docíliti úspory kroků a námahy. Ovšem toto těsné uspořádání činí z kuchyně vskutku továrničku, kdežto našemu vkusu lépe odpovídá uspořádání volnější, vzdušnost, také leccos, co lahodí oku a odpovídá vkusu (obr. 870.). — 2. K. obývací jako východisko z nedostatku místností obytných není sice ideálem příjemného bydlení, nicméně se pořizuje často také se zřetelem na úsporu topiva a ušetření ostatních místností. I tu se přihlíží k tomu (obr. 871.), aby k., obmezená na míru nejmenší, byla oddělena od ostatní místnosti a při tom ji přece dobře vytápěla (viz Sporokrb) nebo aby sporokrb byl opatřen náležitou ventilací, a aby v místnosti se nespalo (pracuje se tu na šicím stroji, vyšívá, čte atd.). V novější době řešena k. obývací tam, kde jsou k tomu prostředky, tím způsobem, že vlastní k. uzavřena do skříní s elektrickým zařízením kuchyňským. — 2. K. obývací je nejlepším řešením pro kuchyně selských obydlí, kde by starodávná kuchyně s pecí a jídelním stolem vyžadovala již moderního řešení. — 3. K. společná zařízena je místy v cizině (Dánsku, Německu, Uhrách) jedna jediná vždy pro všechny rodiny v domě. K. opatřuje rodině celou denní stravu a dodává ji elevátory až do bytu, odkudž zase elevátory béře nádobí zpět. Zařízení ovšem nevyhovuje individuelním potřebám a neobejde se proto bez malé třeba plynové nebo elektrické kuchyně v každém bytě; nicméně je účelem jeho, aby s beder hospodyně bylo sňato břemeno denního kuchyňského zaměstnání a umožnilo domácnost bez služky. 4. Velké ústřední k. zařízeny jsou také ve velkých městech pro restaurační filiálky jediného podniku dodávajíce těmto denní určitý jídelní lístek v určité hodiny. Také jsou zařízeny takové k. tak, že si účastníci sami z nich odnášejí pokrmy v thermoforech.

Kuchyně, jídelní soubor v přeneseném smyslu zove se, co se pro jistou vrstvu lidu vaří nebo čemu taková vrstva na př. národ dává přednost anebo z čeho se pokrmy vaří. Po té stránce dlužno si všimnouti, co znamená k. americká, anglická, česká, francouzská, kosmopolitická, lidová, reformní, vegetariánská. Co pravil starý labužník Brillat-Savarin, přichází tu k plné platnosti: „Jsou tři k. První je obyčejná, která připravuje pokrmy; druhá tyto pokrmy podrobuje rozboru a rozkládá je; to je lučba (nebo chcete-li lučebná k. našeho těla); třetí latinská čili lékárna.“ Když první k. jídla špatně složila a upravila, druhá má s jejich rozborem velkou potíž a nezbývá pak nežli přivolati na pomoc třetí, aby se rozbor a zjednodušení lučebné k. druhé lépe podařilo. Po té stránce uvažte, co je: *a*) K. americká (středních tříd) — velmi jednoduchá, která vlastně skoro ničeho nevaří, nýbrž jen ohřívá konservy masa, zelenin, omáček atd., které jsou v ohromném výběru pohotově. Protože mnoho příloh k tomu všemu není, kterých nelze konservovati, dovařuje nebo dopéká velmi málo, takže i velmi dobrý oběd je hotov

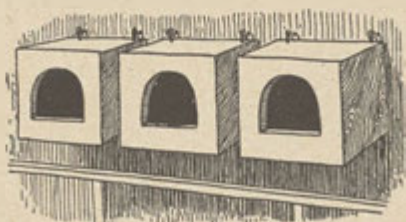
za hodinu, večeře ještě dříve. Je to velká úspora času, topiva, světla, ale spočívá v tom i dosti nebezpečí pro zdraví (ze sterilisace potravin) a výživu. *b*) **K.** a n g l i c k á (občanská) hájí zásadu: žádné lahůdky, pamlsky a pochoutky mezi časem. Jsou vlastně jen dvě denní jídla a volba jich přiměřená teplotě období. Ráno masitá snídaně a čaj; v létě ovoce, v zimě kaše (oblíbená otrubová kaše „porridge"). V poledne lunch (vlastně přesnídávka) s masem v létě studeným, v zimě teplým, hojnými zeleninami, hlavně salátem a pudding nepřeslazený. Zákusek z másla a sýra a čaj nebo bílá káva (žádná zejména ne v létě horká polévka, žádné složité úpravy horkých zelenin). Čaj o páté se zákusky. — *c*) **K.** č e s k á občanská a tříd zámožnějších je význačna j e d l i c t v í m, zvláště moučných a sladkých jídel, hojných uzenin, až dvojích i trojích mas k obědu, krátce přesycováním, proti němuž jsem horlil už v l. 1901—1906 (Viz Ú s p o r y v d o m á c n o s t i) a opět znovu a znovu ve Šťastném Domově i knižně (viz Ú s p o r n á v ý ž i v a a H i n d h e d e, R e f o r m n í k u c h y n ě). Jí se pětkrát denně a tu již snídaně počíná moučníky (žádné ovoce!), přesnídávka z masa a uzenin, často lihovinou doplněná, oběd opět těžký, aspoň dvojí maso nebo těžší moučník, vždy však, v zimě, v létě horká polévka, když zeleniny, tedy zase horké, složitě upravené, svačina opět s moučníkem, masitá večeře s alkoholem. L i d o v á **k.** česká je sice značně skromnější, trpí jednotvárností, nicméně i ona drží se tohoto programu, zejména venkovského zvyku najísti se jídla dosyta, bez ohledu, podává-li se toto jídlo jednou nebo vícekrát denně; je krátce všude více zájmu a pochopení pro požadavky žaludku nežli požadavky kulturní, žije se, aby se jedlo, a nejí se proto, že se má žíti. Scházejí všude zeleniny a ovoce; výjimkou jsou tu moučníky s ovocem. — *c*) **K.** f r a n c o u z s k á potrpí si na velký výběr, vyhledávaný vždy dle sezóny, ale ode všeho málo a vše v souladu, aby se tělo nepřetápělo a nepřejídalo; hojně ovoce, zeleniny, máslo, sýr, žádné uzeniny, žádná těžká jídla masitá, žádné přeslazené moučníky (naše ovocné knedlíky jsou Francouzům z míry protivné). — *d*) **K.** k o s m o p o l i t i c k á vybírá pokrmy s labužnickým gestem z kuchyní všech národů hovíc hlavně jedlictví jednotlivců nebo národů. — *e*) **K.** r e f o r m n í hledí ve smyslu úsporné a správné výživy reformovati stravování. Po té stránce jsou známy snahy Dána Dr. Hindhedea, jehož „Reformní kuchařku" převedl pisatel do češtiny se zřetelem na českou kuchyni. — *f*) **K.** v e g e t a r i á n s k á hledí si výlučně téměř jídel původu rostlinného. Srovn. V e g e t a r i s m. (Viz L. B a r t h o v á: *První česká vegetařská kuchařka.*)

Kuchyně technické zařízení opírá se o různé způsoby topení: *elektřinou* (viz E l e k t r i c k é v a ř e n í), *plynem* (viz A c e t y l é n, G a s o l i n, P l y n, V z d u c h o p l y n), *uhlím* a *dřívím* (viz S p o r o k r b) a *petrolejem* (viz P e t r o l e j).

Kuchyně zdravotní zařízení vyžaduje, aby 1. byla dokonale větrána (viz V ě t r á n í); 2. nebyly v ní konány žádné práce, při nichž se zvedá prach (cídění bot, šatů, metení za sucha a p.); 3. rychle byly odstraňovány veškeré zbytky a odpadky jídel, aby se zabránilo jejich rozkladu, vzrůstu bakterií na nich, sedání much atd.; 4. rychle bylo umyto nádobí (viz M y t í n á d o b í) a celá **k.** čistě poklizena.

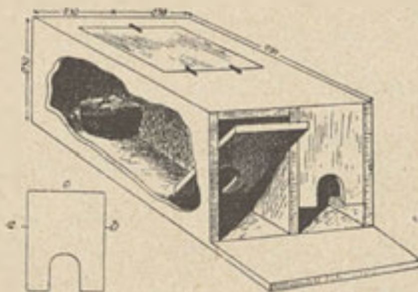
Kuchyňská soda a sůl viz S o d a, S ů l.

Kukaň, posada či hnízdo pro slepice, jednak určené k snášení, jednak k přirozenému líhnutí vajec. **K.** k s n á š e n í v a j e c má býti vždy kontrolní, tak aby se dalo zjistiti, která slepice



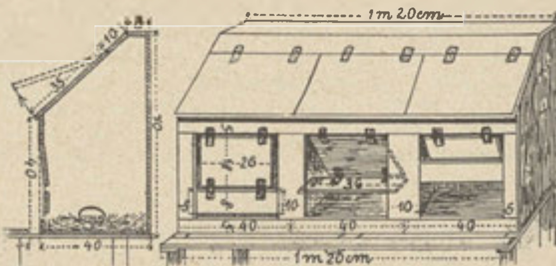
Obr. 874. Jednotlivé dřevěné kukaně, na stěně zavěšené.

a kolik vajec snáší, neboť bez této kontroly nelze si dobře mysliti racionelní chov a včasné vybrakování špatných nosnic a výběr dobrých nosnic k plemenitbě. K o n t r o l n í **k.** má



Obr. 875. Kontrolní kukaň dvojitá s dvířky sklopnými.

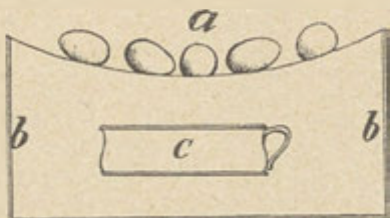
jednoduché opatření: jakmile slepice do ní vstoupí, zavrou se za ní padací dvířka a slepice nemůže se dostati odtud dříve, dokud hospodyně ji sama nepustila, vejce neodebrala a



Obr. 876. Tři kontrolní kukaně dřevěné s dvířky padacími.

záznam si neučinila. Jiná soustava (obr. 874.) je ta, že si slepice otevře sklopná dvířka, která

se za ní samočinně zavrou a zevnitř otevřena býti nemohou. Taková jednoduchá hnízda kontrolní lze koupiti v závodech s drůbežnickými potřebami, nebo dle připojeného vyobr. si je pořídíti doma (obr. 875.). K-ě pro líhnutí jsou zpravidla proutěné, což má leckterou přednost, ale hlavně tu nemilou vadu, že se v nich snadno



Obr. 877. Škodova dvojitá kukaň. Nahoře ošatka, po níž se vejce samočinně pod kvočnu kulí, takže nemohou se zastydnouti, dole proutěný spodek s miskou na vodu.

zahnízdí cizopasníci a že se tyto k-ě obtížně a špatně čistí. Pořizují se proto k-ě dřevěné (obr. 876.) nebo je zdokonalená proutěná k. Škodova (obr. 877.), která pro vlastní líhnutí má ošatku, v níž se hmyz snadno nezadržuje, a čistou spodní proutěnou část, do níž se staví miska s vodou, v posledních 2—3 dnech líhnutí teplou.

Kukátko stereoskopické umožňuje plastické vidění, i když máme před sebou jen obraz plochý. Je ovšem hlavní podmínkou, aby takové obrazy byly dva a snímky provedeny dvěma úplně stejnými objektivy, vedle sebe tak umístěnými jako naše oči. Takové k. je velmi dobrá pomůcka vyučovací a vzdělávací a v rodině působí mnoho potěšení, zvláště když stereoskopické snímky jsou pořizovány ze života rodinného. Máme-li dvě stejné čočky nebo dvě prismata, což dostaneme v každém optickém závodě, stačí, zasadíme-li je pevně do dřevěné nebo lepenkové přepážky (ve vzdálenosti 8 cm), kterou opatříme stinítkem pro oči a zasadíme na podlouhlou lištnu, na jejímž druhém konci upravíme rámek pro vyměňování stereoskopických obrázků. Buď přepážka s čočkami nebo tento rámek musí býti po lištně pohyblivý, aby se k očím obrázek libovolně mohl přiblížiti nebo od nich oddáliti.

Kukla včelařská chrání obličej před včelami, přistupujeme-li k otevřenému úlu nebo k roji, jenž úl opustil. Je buď opatřena drátěnou nebo žíněnou sítí a připjata na závoj, jenž se přes hlavu přehodí; někdy má skleněnou vložku jako brýle pro oči, někdy také otvor pro dýmku, často se však celá nahrazuje závojem tkaným, jenž se přehodí přes klobouk se širokou střechou; což je vzdušnější a příjemnější.

Kuklík, b e n e d y k t, rostlina růžovitá na rozdíl od k a r d o b e n e d y k t u (viz P ř í m ě t n í k), rostliny složnokvěté (bodlákovité), jejíž kořen znám je pode jménem *radix caryophyllatae* pro svou hřebíčkovitou vůni (éter. olej), obsahuje hořčinu a tříslovinu a v množství 1—3 g používá se na medic. čaj proti nechutenství a střevním bolestem. Používá se ho i do likérů.

Kukmák (*Volvaria*), houba červenovýtrusná, jejíž druh *Volv. speciosa*, u nás v zahradách a na polích rostoucí, má šedobílý, kuželovitý klobouk, slizký, bílý, dolním koncem v pochvě vězící třeň a lupénky u třeně volné, záhy růžovějící. Je jedovatý a může býti s pečárkou zaměněn.

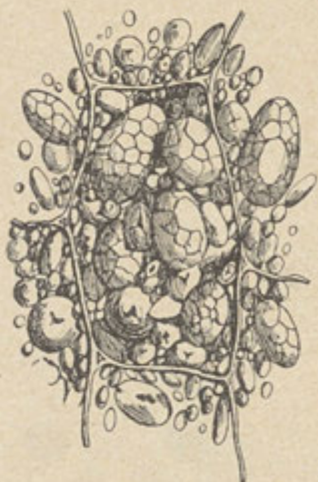
Kukuřice (*Zea mais*), obilina původně americká, jež nese zrní veliké v palicích 18—36 cm dlouhých. Pěstuje se dílem jako rostlina pícní, dílem jako zelenina (pro mladé polozralé paličky), dílem také jako obilina pro mouku, tluč, kroupy, krupici, jichž se na různé pokrmy používá. Nejraněji zrají odrůdy se zrním bílým a toto se buď sklízí nezralé jako k. s l a d k á (vařivo) nebo zralé se mele na mouku lepší, nežli jakou poskytuje zrní žluté; toto je vařené, tlučené, mleté dobrým žírným krmivem pro prasata, hovězí dobytek, také k zákrmu drůbeže (ke konci se nahrazuje jiným krmivem,



Obr. 878. Kukuřice (*Zea mais*): *a*) Kvetoucí rostlina; *b*) prašný klásek; *c*) plodný klásek: *d*) palice.

aby tuk nebyl žlutý a maso nemělo chuti nepříjemné). Je tu ovšem zapotřebí jisté opatrnosti. Dle pokusů Nitesenových je mladá k. (záhy po sklizni) méně stravitelná nežli stará; zvířata výhradně k-cí krmená po nějaké době hubnou a churaví i hynou a sice po krmení mladou k-cí dříve nežli po krmení starou. Souvisí to s tím, že bílkoviny k. některých důležitých sloučenin, jako na př. tryptophon, vůbec neobsahují, jiné jako glykokol a lysin jen v malém množství. V krvi některých pokusných zvířat objevilo se kvasidlo obranné proti zeinu, t. j. proti bílkovině kukuřice; je to důkaz, že ústrojí trpí otravou zeinem a proti ní se brání.

Taková zeinolytická kvasidla vyskytují se také v krvi lidí, kteří trpí pelagrou, nemocí, která se u lidí výhradně nebo většinou k-cí živených vyskytuje. Nitesen uvádí to v souvislost s úkazem, že při výhradném nebo hojném požívání k. vniká zein do krve částečně beze změny,



Obr. 879. Kukuřičný škrob silně zvětšený v zrně.

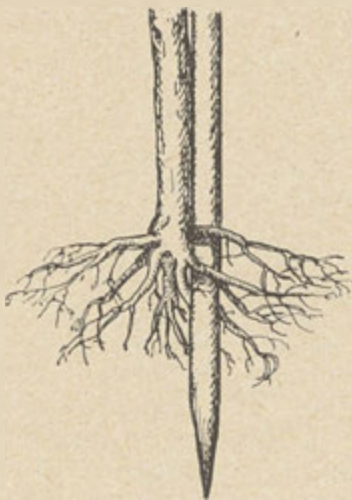
t. j. nedotčen zažívacími šťavami žaludečními. Je z toho patrno, proč lidé, nenavyklí pokrmům kukuřičným, trpí obtížemi, nechutenstvím a p. a jak nutno tyto uzpůsobiti kuchařsky. Mladé paličky nakládají se do míchané zeleniny (mixed pickles), větší sbírají se ještě za zelena



Obr. 880. Boulová sněť kukuřice.

a zrní se z nich vyloupe, používá pražené nebo sterilisuje se v krabicích (t. zv. *sugar* nebo *sweet-corn* v obchodě); toto zrní požívá se pak uvařené s mlékem, maštěné máslem a kořeněné pepřem a solí, nebo se z něho dělají smaženky. Mladé palice obalů sproštěné převařují se dříve v slané vodě a polévají pak vychladlým, s kořením svařeným octem. Mouky kukuřičné, krup, krupice, tluči a pod. používá se k přípravě chleba, koláčů, kaší (polenty), omelet (tortillas v Mexiku), knedlíků, smaženek, nákypů, puddingů, vaječných trhanců a pod. (Viz B. Holnová „Kukuřičné pokrmy".) K u k u ř i č n á m o u k a (*maizena*) jest velmi čistý kukuřičný škrob (80%), kterémuž je přimíšeno asi 10—14% dusíkatých látek a 3·8% tuků. Dusíkaté látky složeny jsou z rohovitého fibrinu, části albuminu a malé části leguminu. Pravá maizena je lehká, má málo lepku a hodí se lépe k přípravě jemnějších pečiv a krmí. Zkažená je živinou četných plísní a vyvinuje se v ní jed, vlastnostmi a účinky velice podobný strychninu. Vlivem tuku v mouce obsaženého kukuřičná mouka snadno se kazí a vůbec je často nahořklá. Tuk a nahořklé látky jsou hlavně obsaženy v klíčku zrna a mohla by tedy mouka kukuřičná býti zušlechtěna odklíčkováním. Také v pivovarství se používá kukuřice teprve po odklíčkování. Z klíčků takto získaných možno vylisovati olej, kterého se používá v mydlářství; tento olej rafinováním stává se i k požívání způsobilým. Zbytek tvoří pokrutiny bohaté tukem a bílkovinami, které jsou dobrým krmivem pro dobytek. Z blizen k. připravuje se výtažek (*Extr. stigmatum maidis*), jenž slouží za utišující a močopudný lék při akutních chorobách ledvin a měchýře. K. bývá postižena snětí, obsahující alkaloid vertilagin a používá se jí (*Ustilago maidis*) jako námelu pro povzbuzení porodních bolestí.

Kůl ke stromu mladému, slabému stromku růžovému, angreštovému, rybízovému a p.



Obr. 881. Správné zaražení stromového kůlu v kořenovém úhlu.

je nezbytný, jinak kmen roste křivě podávaje se větru, vyvracuje se z půdy a p. Nesprávným zasazením a zaražením i nesprávnou délkou může však více škoditi než prospěti. Má proto býti zasazen dříve (do prázdné jámy) nežli stromek. Jedná-li se o dodatečné zaražení (nebo obnovení) k-u, nutno vždy k tomu při-

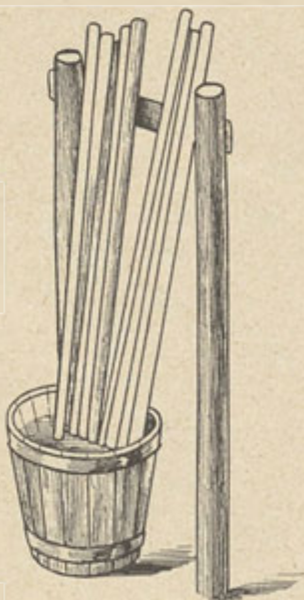
hlížeti, aby k. ke stromu zaražen byl na místě, kde by kořínky nepřišly k úrazu. Většinou dá se k. zaraziti v tak zvaném „kořenovém úhlu" (obr. 881.), čímž přilehne těsněji ke kmenu a nabude pevného stanoviště; kromě toho musí hlouběji do půdy zasahovati než kořeny. Jinak má k. zasahovati až do koruny. Dosahuje-li jen pod korunu, tato se o jeho konec dře a často se tu i zlomí, zvlášť, byl-li k. neopatrně zatloukán (obr. 882. a 883.). Nejlepší jsou k-y modřínové, není-li jich, aspoň smrkové, teprv v poslední řadě jsou borové. Aby konec k-u v zemi usazený nehnil, je zapotřebí pečovati o jeho ochranu. Dobrý k. může vydržeti ve svém místě 3—4 roky, po kteréž době má býti zbytečným a ještě může býti zkrácený jinde upotřeben. Vždy se béře oloupaný bez kůry, neboť v kůře a za korou se ukrývá hmyz. Nejlepší a nejlevnější pro majitele domácí zahrádky je napojení k-u zelenou skalicí. Po vysušení ještě se může zdokonalit vodním sklem. Skalice lze užíti jen na dříví čerstvé, na k-y za zelena vyřezané, k-y opálené na uhel jsou sice stromu nejzdravější, ale není-li to dobře provedeno, nevydrží dlouho. Kdo užije karbolinea, tomu dáti dlužno výstrahu, že k-y musí býti karbolineem napojeny aspoň o rok dříve, nežli se jich užije, neboť jinak škodí kořenům. Z toho důvodu se ani dehtování nedoporučuje. Viz Dřeva napouštění (obr. 884.). Důležité je uvazování dřevin ke k-u. (Srovn. Dřeviny a Úvazky.)



Obr. 882. Stromový kůl tlučením nabyl ostří, které zraňuje kmen.



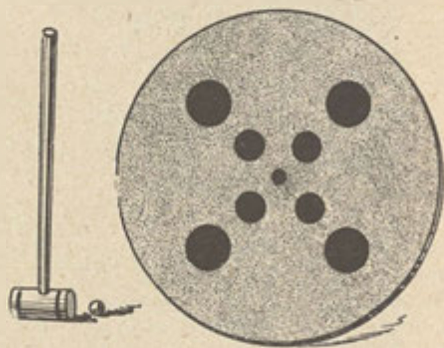
Obr. 883. Ostří kolu se směrem ke kmeni tupě zřízne.



Obr. 884. Napájení kůlů roztokem zelené skalice.

Kulatý steh viz správněji Oblý steh.

Kulečník, hra s koulemi buď na stole zvlášť k tomu upraveném (jakýsi nucený tělocvik v uzavřené prostoře) nebo na zemi (srovn. Croquet, Koulení), hra pohybu ve volné prostoře, zpravidla hra, v níž koule se pohybuje strkem, řidčeji vrhem (viz Koulování a Kuželník). Provozuje-li se však tato hra v místnostech zakouřených, při alkoholových požitcích a o peníze, dlužno ji pro mládež zavrhnouti. Jakousi variací croquetu je k. královský na rovné, upěchované půdě v pruhu 1½—2 m šir. s 9 jamkami (obr. 885.), z nichž 4 zevní jsou největší, 4 vnitřní menší a střední jen tak velká, co by do ní jedna koule zapadla. Hráč vkládá sázku. Z určité, předem stanovené vzdálenosti koulí se kladívky směrem k jamkám. Každý hráč má své tři koule a hra jde dle ujednání třikrát nebo pětkrát dokola. Králem, jenž vyhraje sázky, je ten, jemuž se podaří všechny tři koule dostati do prostřední jamky; podaří-li se to dvěma nebo více hráčům během posledního kola hry, dělí se o sázky úměrně nebo se hra považuje za skončenou, jakmile první hráč stal se králem. Nepodaří-li se žádnému hráči, aby stal se králem, může býti hra opakována s přisazením tak, že ti, kteří docílili nejvíce bodů, přisazují nejméně, anebo se hra ukončí a sázky rozdělí poměrně mezi hráče, kteří mají nejvíce koulí v pěti středních jamkách. Na každou kouli připadne jeden díl.



Obr. 885. Královský kulečník.

Kulér viz Barva pokrmů a Couleur.

Kulhání, není-li příčinou jeho nějaký zevnější nedostatek, bývá počátečním přízrakem některé zlé choroby. Viz na př. Ischias a Kostižer.

Kulhavka, nemoc, která epidemicky se slintavkou (viz t.) postihuje dvojkopytný dobytek, činí mléko pro člověka k požití nezpůsobilým, nebylo-li náležitě sterilisováno; neboť může býti slintavka na člověka přenesena.

Kuličky: 1. Tvar, jenž se propůjčuje různým pokrmům: máslu, sýru, bramborům, knedlíčkům a p. — 2. Kamenné, skleněné, z umělé hmoty kameninové vyrobené hrací k. pro děti, nahrazující jim fazole a umožňující celou řadu her (koulení na lopatky dřevěného mlýnku, koulení a házení po rovině do důlku, koulení po svažitém prkénku atd., vesměs hry, které celé tělo uvádějí v pohyb. (Viz Koulení.)

Kulinárské výkony jsou umělé výkony kuchařské, k. požitky jsou požitky labužnické.

Kůlna, přístřeší někdy otevřené, jindy prkny obedněné nebo obezděné, v němž přechováváme nářadí, vozy (pro auta se zove *garage* — garáž), také však zásoby dříví, slámy, sena a p. Hlavní věcí je, aby do ní déšť a sníh nezaháněl.

Kumys je podobný kvasný nápoj (s 2% lihu) jako kefir (viz t.), jenže připravuje se z mléka klisen, které činí **k.** nápojem zdravým a tučnivým; doporučuje se proto po vysilujících chorobách lidem, kteří trpí chrlením krve, úbytěmi a pod.

Kůň: 1. Tělocvičné nářadí, dřevěný válec, na spodní části plochý, na jednom konci zúžený, na horní a postranní části obecpaný a koží pošitý. Spočívá na 4 nohách, jež rovněž na vnějších stranách jsou obecpány a pošity koží. Na těle as uprostřed jsou madla, která možno odstraniti a cvičiti na koni bez madel. Nejtenčí část zove se krk, střed mezi madly sedlo, zadní hřbet. Nohy jsou duté a v nich je zařízení na zvyšování a snižování těla. Vysedneme-li do sedla obličejem ke krku, máme po pravé straně pravou, po levé levou stranu podélnou. Cvičí se na koni buď na šíř, při čemž směr rozběhu je kolmý na délku koně, nebo na dél, pak směr rozběhu jest v prodloužené délce koně a hřbet obrácen k nám. Kůň je nářadím výlučně podporovým. Cvičí se tu mety i výdrže. Z metů cvičí se mety únožmo, zánožmo, odbočmo, přednožmo, skrčmo, roznožmo, přemety, překoty, kotoule. Cvičení tato vydatně podporují pružnost cvičencovu. Nedoporoučí se však podporové cvičení žactva, neboť působí na prohýbání páteře. — 2. Zvíře tažné, z něhož užíváme kožišiny (viz Koník), kůže a masa (viz Maso koňské).

Kuna, dravec, žijící u nás ve dvou druzích (**k.** skalní *Mustela foina* a **k.** lesní *M. martes*), poskytuje oblíbenou a trvanlivou kožišinu; z kuny lesní výše se cení a tím je



Obr. 886. Kuna skalní.

oblíbenější, čím je tmavší (hlavně z Uher a Turecka) se žlutou podsadou. Často se však na tmavo přebarvují a vydávají za dražší kožišiny sobolí. Tchoři podobná **k.** sibiřská (*M. sibirica*) je světlejší, proto méně oblíbená, ale z pesíků srsti dělají se štětce.

Kunerol viz Kokosový ořech a Máslo rostlinné.

Kupari-Srebrno, mořské lázně u Dubrovníka. Bližší sdělí Dubrovnická lázeňská a hotelová společnost akc. v Praze II., Havlíčkovo nám. 13.

Kupectví vyučiti se může hoch i dívka; tato zejména již proto, že bývá spolučinna v obchodě s manželem nebo samostatně jako vdova. Příprava vyžaduje aspoň nižší střední školy, 2—4leté prakse v obchodě, která se nemůže obejíti bez jednoroční obchodní školy nebo bez kupeckého kursu jednoročního nebo kupecké školy pokračovací.

Kuplířství, trestný čin proti veřejné mravopočestnosti zúmyslně zprostředkující nebo podporující pohlavní styk osob neoddaných, nezletilých atd. Je zločinem, jedná-li se o osobu nevinnou nebo nezletilou, nebo dopouštějí-li se ho zodpovědní vychovatelé na dětech svých nebo svěřených (rodičové, poručníci, učitelé a p.). Tento zločin se trestá žalářem od 1—5 let. Přestupkem je, týká-li se osob dospělých, vzájemně cizích a tresce se vězením od 3—6 měsíců (jedná-li se o čin hostinského, po prvé pokutou od 50—400 Kč a může býti při opakování uznáno na ztrátu živnosti).

Kupní smlouva je ujednání ať ústní nebo písemné, jímž byla ustanovena směna zboží za peníze. Je perfektní, t. j. platná, jakmile se strany dohodly o předmětu prodeje peněžním obnosem. Vlastnictví nabývá kupující teprve předáním věci nebo zápisem do knihy pozemkové, jedná-li se o majetek nemovitý. Není platna **k. s.**, jedná-li se o předmět, jenž je vyloučen z právního obchodu (na př. prodej ženy) a není-li trhová cena aspoň s polovice vyjádřena hotovými penězi; může býti uzavřena o prodeji s výhradou zpáteční koupě nebo o koupi s výhradou zpátečního prodeje, s výhradou práva předkupního pro původního majitele, kdyby kupec chtěl něco opět prodati, také s výhradou prodeje jinému pro případ lepší nabídky, anebo může býti uzavřena na zkoušku, t. j. s právem navrácení věci, kdyby se neosvědčila.

Kupon, poukázka a stvrzenka na úrok z cenných papírů; více takových **k**-ů bývá k cennému papíru připojeno na celém archu, z něhož se v pololetních nebo ročních obdobích **k**-y odstřihují a k výplatě předkládají. Tento arch bývá opatřen talonem, t. j. poukázkou na další **k**-y, když se původní **k**-y vypotřebují dříve, nežli je cenný papír vylosován nebo splacen.

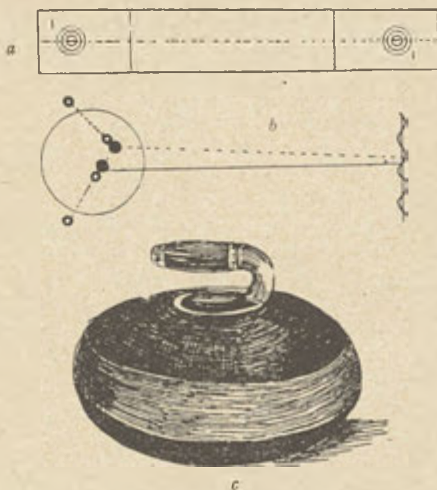
Kůra mnohých stromů a keřů je drogou léčebnou (*cortex*) nebo jiným účelům praktickým sloužící. Mnohé obsahují jen tříslovinu, jiné však i éter. oleje nebo alkaloidy, glykosidy, kyseliny, pryskyřice a p. Také **k**-y plodů na př. citronů, pomerančů a j. mají svůj význam jako koření; **k**-y některých stromů jsou hromadně používány k výrobě třísla a tříslových výtažků. **K.** chlebová viz Chléb.

Kurděje (*skorbut*), nemoc hlavně v studených krajích rozšířená, která nicméně i u nás vzácně se vyskytuje. Vyznačuje se krvácivostí (viz t.), v lehčích případech jen do dolních končetin, v těžších po celém těle, takže i lehké uhození může vyvolati rozsáhlou krevní podlitinu, která se nevstřebá, nýbrž rozpadne a ve vředy promění. Sliznice ústní dutiny někdy

překrvená, až do modra zbarvená, někdy zduří a vřídky snadno krvácející na ní se objevují; záhy se uvolňují a z nich vychází nesnesitelný zápach. (Obr. 8. na Příl. III. v díle I.). Zjevy ty provází celková zmalátnělost, chřadnutí, dušnost, tlukot srdce, spavost, nechuť k jídlu, horečka. Připisuje se jednak nezdravému bydlení a nepříznivé, nezvyklé povětrnosti, jednak spojené s tím špatné, zvláště jednotvárné výživě (na př. masem nebo konservami při nedostatku čerstvých zelenin a ovoce); při jihopolární výpravě na ostrovech Kerguelenských nalezena výtečná léčivá bylina v tamní divoce rostoucí kapustce (*Pringslea antiscorbutica*) a také u nás spočívá léčba především ve změně potravy a způsobu bydlení, k čemuž druží se vyplachování úst svíravými prostředky; léčivými se tu osvědčily klíčící luštěniny a obiliny (bioklein), mladinka pivní (sladké pivo), citrony, pomeranče, kapusta, zelí, mléko (potraviny, obsahující látky antiskorbutické).

Kurkuma, oddenek zázvorovité rostliny *Curcuma tinctoria*, jenž obsahuje žluté a hnědé barvivo; toto rozpouští se nesnadno ve vodě, snadno však v lihu a roztoky ty jsou barvivem pro potraviny (máslo, sýr) a nápoje neškodným; kromě toho se jimi barví i papír, tkaniva, kůže a pod. Nejlepší je **k.** čínská, na povrchu živě žlutá, uvnitř oranžová. Výtažek z oddenku druhu *C. longa* (*extr. curcumae*) je lék proti žloutence.

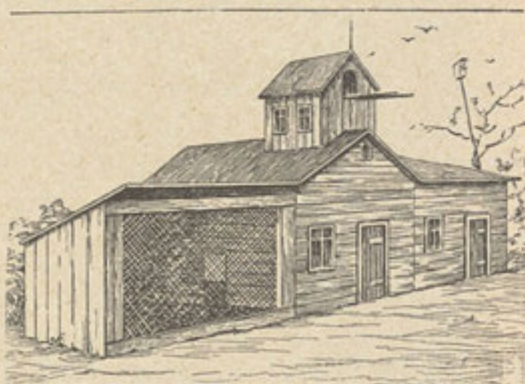
Kurlování (*curling*), zimní sport otužující, jenž spočívá v házení těžkých žulových koulí

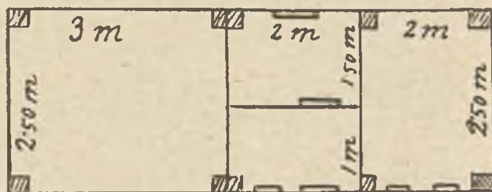


Obr. 887. Kurlování: *a* vyměření dráhy, *b* způsob hry, *c* žulová koule s rukojetí.

(12--20 kg), rukovětí opatřených (obr. 887. *c*) po hladkém ledě do vzdálenosti až 40 m (obr. 887 *a*), při čemž provozuje se koulemi hra na způsob karambolu (obr. 887 *b*).

Kurník, místnost pro přechovávání drůbeže; má vždy býti suchý, světlý, vzdušný, ale bez průvanu, teplý a čistý; proto obrací se proti sluneční straně, často také tak, aby byl vyhříván dobytkem odspodu, což je však nezdravé, nebo se strany, což je přípustné. Stěny jeho mají býti hladké, čistě omítnuté a podlaha cementová. Stěny a trámy se občasně vápnem bílí. V létě opatřuje se proti jihu drátěnou mříží, v zimě větrá se jen malým otvorem (5 cm v průměru) při stropě, aby teplota neklesla pod 4° C. Slepice oddělují se vždy od kuřat a kvočen, rozumí se i pro husy a kachny

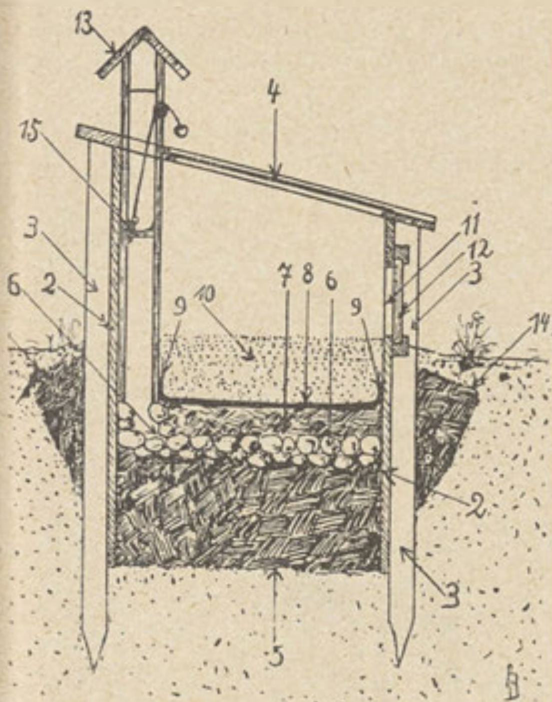




Obr. 888. Kurník na prostoře 20 m^2: 1. Chráněné zamřížované popeliště. 2. Vlastní kurník. 3. Jeho ochranná předsíň. 3. Chlévek pro kozu nebo vepře. Z předsíně 3. vedou schody do holubníku.

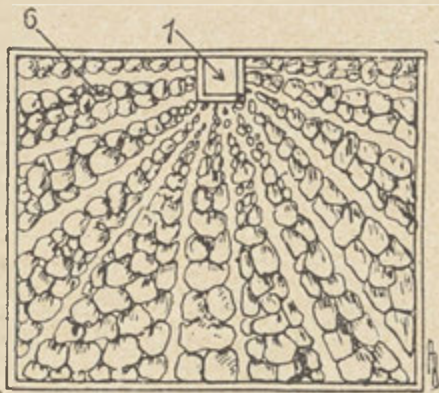
třeba zvláštních oddělení nebo **k**-ů. 12 slepic potřebuje **k.** 2 m dlouhý a 1 m široký, pro 200 slepic stačí 30 m^2 (srovn. B i d é l k a). Plány pro vzory **k**-ů obsahuje spis J. Jeřábka „*Návod k chovu drůbeže*“, vyobrazení **k**-ů různého způsobu spis F. Němce „*Chov drůbeže*“. Pro malé domácí hospodářství je nejvhodnější **k.**, který má také chlévek pro kozy nebo vepře a holubník (obr. 888.) anebo jen pro drůbež **k.** t e p l ý (obr. 889.) neb **k.** s t u d e n ý. *a*) **K.** t e p l ý: do jámy 50 cm hluboké se zarazí kůly, které nad úrovní půdy vyčnívají pro slepice vzadu 80, vpředu 60 cm, pro kuřata 50 a 30 cm. Stěny se vybední a vpředu opatří zásuvnými dvířky. Vzadu se umístí čtverhranný komínek větrací, zpola stříškou uzavřený a 20 cm nad stříšku vyčnívající. Opatří se klapkou, aby se mohl úplně uzavříti. Jáma se vyplní 30 cm vysokou vrstvou upěchovaného hnoje (5), na tu se rozloží vrstva oblásků (6) paprskovitě směrem od komínku (obr. 890.), aby vznikly malé žlábky mezi kamením, jímž čpavkové páry z hnoje unikají do komínku; na ně přijde vrstva 20 cm vys. lehce nahozeného koňského hnoje (7) a kryje se střešní lepenkou (8), která se po stranách hustě přibije, aby žádné výpary do kurníku nemohly pronikati; na lepenku se nasype prohřátý písek ve vrstvě 15 cm, který se pokropí 5% roztokem

lysitolu. Tato vrstva se vždy za 4—5 týdnů obnoví. Zevně se obklopí ještě **k.** stelivem a kryje se stříškou s okny, která jen za tuhého mrazu přikrývá se rohoží. *b*) **K.** studený je



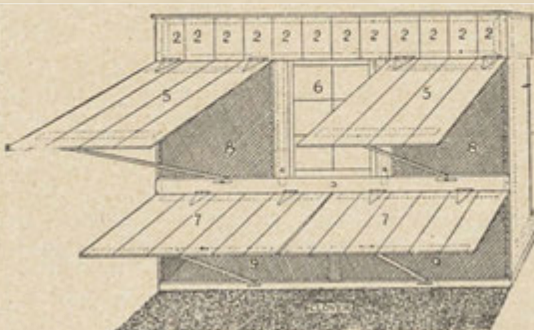
Obr. 889. Teplý kurník pro drůbež.

zařízení, jemuž dávají přednost američtí chovatelé vycházejíce ze zkušenosti, že drůbež otužilá je nejlepší. **K.** takový může býti úplně uzavřen i úplně otevřen a má svůj krytý výběh (obr. 891.). — Kurníky pro výkrm viz Kuře.



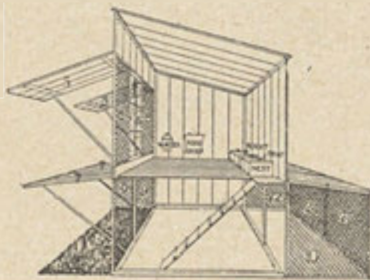
Obr. 890. Rozložení oblásků na vrstvě koňského hnoje v teplém kurníku.

Kursy jsou krátkodobé vyučovací běhy, jež řídí se hlavně směrem praktickým. Mnohé konají se nahodile a občasně, jsouce pořádány různými spolky a organisacemi (**k.** zdravotnické, houbařské, jazykové, pro polit. výchovu, pomologické, střihačské, ručních prací atd.), jiné jsou zařízením pravidelným a trvalým. K těmto náležejí: 1. **K.** elektrotechnické, strojnické, pro nauku o motorech, obsluhu parních kotlů, strojů a turbin, pro tkalcovství, úpravnictví a barvířství (Brno), pro zedníky, truhláře, tesaře, automobilisty, vzorkáře, stavební mechaniku, pomocníky stavební, rýsování stavební, elektrotechnické a strojnické, odborné



Obr. 891. Americký kurník se zaskleným oknem nahoře uprostřed, dvěma mřížovými okny po straně, která se odklopením otvírají, dole s krytým výběhem, jehož stříška může býti odklopena.

kreslení, počtářství, pletařské a stávkářské atd. při státních školách průmyslových. — 2. **K.** pro mistry a pomocníky různých živností při státních školách odborných (keramických, sklářských, tkalcovských, dřevařských, kovodělných, pletařských atd.). — 3. **K.** státní krajkářské (Hory Staré, Kremnica, Kunašov, Pastviny, Piarg,



Obr. 892. Příčný řez americkým kurníkem. Přístup dveřmi se strany. Z dalšího oddělení vedou schůdky nahoru, kde jsou posady.

Potštýn, Rokytnice, Něm. Rybná, Sedlice, Strážov, Vamberk, Žamberk). — 4. **K.** státní košikářské (Kubín Dolní, Mělník, Val. Meziříčí, Morkovice, Písek, Volyň, Žamberk, Užhorod). — 5. **K.** státní vyšívačské (Choceň, Chrudim, Skuteč, Strážnice). — 6. Vzdělávací **k.** pro ženy, jež dle zák. ze dne 7. února 1919 č. 67. mají pořádati okresní a místní komise v rámci lidových kursů občanské výchovy. Vydána pro ně ministerstvem spec. učebná osnova. — 7. **K.** občanské výchovy, jež dle cit. zákona mají pravidelně pořádati okresní a místní svazy osvětové. —

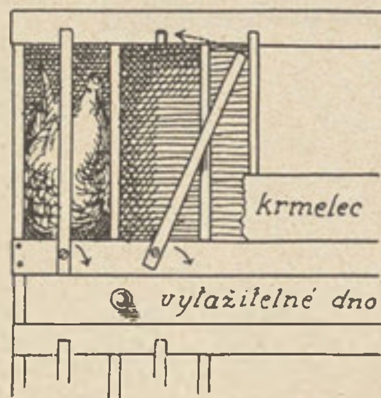
8. Jednoroční učebné kursy při občanských školách, které tvoří praktickou přípravku pro školy obchodní, odborné, ústavy učitelské. — 9. **K.** duchovědné a přírodovědecké, za vedení Svazu osvětového v rámci Husovy školy, jsou zařízeny tak, že posluchači nejen poslouchají přednášky, ale i debatují o nich a dle potřeby spolupracují v laboratořích vědeckých ústavů vysokoškolských. — 10. **K.** pěstounek, roční, občasně při učitelských ústavech zařizované. Viz Pěstounka. — 11. **K.** kuchařské 100denní až pětiměsíční, pořádané některými školami hospodyňskými a ústavy pro výchovu dívek (Světlá ve Vel. Meziříčí, Pöttingeum v Olomouci). — 12. **K.** pro šití šatů, prádla, modistství a p., obyčejně 3–5měsíční, jak je pořádají na př. Ženský výrobní spolek český v Praze a dívčí odborné (rodinné) a živnostenské školy (některé také jen večerní nebo odpolední pro dělnice, domácí pomocnice a úřednice) na př. v Bratislavě, Brodě Uh., Čes. Budějovicích, Duchcově, Hodoníně, Hořicích, Uh. Hradišti, Hranicích, Chrudimi, Karlíně, Klatovech, Kolíně, Košicích, Sv. Mikuláši Lipt., Olomouci, Opavě, Mor. Ostravě, Slezské Ostravě, Plzni, Praze, Prostějově, Smíchově, Táboře, Vinohradech, Vítkovicích, Znojmě. Některé z těchto škol mají **k.** kuchařské buď 3—5měsíční nebo večerní (Brno, Hořice, Kolín, Košice, Sv. Martin Turč., Sv. Mikuláš Lipt., Vys. Mýto, Olomouc Pöttingeum, Mor. a Slezská Ostrava, Pardubice, Plzeň, Praha, Prostějov, Slavkov, Smíchov), několik udržuje **k.** hospodyňské většinou 5měs. (Brno, Čes. Budějovice, Báňská Bystřice, Hodonín, Vel. Meziříčí-Světlá, Opava, Slezská Ostrava, Znojmo). — 13. Jendoroční kursy pro vzdělání učitelů (viz Abiturientské **k.**) — 14. **K.** pro vzdělání učitelek ženských ručních prací, zřízené při ženských učitelských ústavech, nynějším zákonem školským upravené na **k.** dvouleté. Jsou přístupny absolventkám průmyslových škol a ústavů jim na roveň postavených. — 15. **K.** tělovýchovné, rozšířené od r. 1925 Českou obcí sokolskou jako stálá cvičitelská škola. Jsou 3 až 6nedělní, 6měsíční a roční. Přijímáni jsou jen členové sokolských jednot. — 16. **K.** pro vzdělání učitelů a učitelek na střed. školách v Praze a v Brně, přístupné posluchačům vys. škol. Aprobace pro nižší střední školy, s přibráním jednoho předmětu též pro vyšší střední školy. — 17. **K.** obchodní pro aprobaci akademií obchodních. Viz Abiturientské **k.** — 18. **K.** pro vzdělání odborných učitelů a učitelek, zřízené Českou obcí učitelskou v Praze a Brně a přivtělené vysoké škole pedagogické; rozděleny jsou na 3 části: kurs gramaticko-historický, kurs přírodovědecký a kurs technických věd. Jako řádný posluchač může býti přijat každý, kdo dosáhne 18 let a je schopen sledovati s úspěchem přednášky. — 19. Doplňovací prázdninové **k.** pro industriální učitelky škol národních a občanských, které musí absolvovati všechny učitelky industriální. Kurs je podmínkou definitivního ustanovení. — 20. **K.** zdravovědné, pořádané péčí ministerstva zdravotnictví při universitách v Praze a Brně.

Kury viz Bažant, Drůbež, Husa, Kachna, Koroptev, Krocan, Perlička, Slepice. K těmto posledním náležejí také:

Kury přepychové, zejména stříbrné, bílé a černé bantamky, slepice trpasličí (viz t.) a bojovné kury (viz t.). V díle I. příl. XIII.

Kuřácký příbor složen je pro kuřáka doutníků z krabice nebo schrány na doutníky, přístroje k usekávání doutníkových hrotů, sirníku, popelníčku, po případě ze špiček kuřáckých na doutníky, pro kuřáka z dýmek kromě toho z dýmek, jež se buď zavěšují nebo do zvláštního stojanu staví. Hodí se k tomu nejlépe práce v tmavém dřevě vyřezávaná nebo na tmavo mořená.

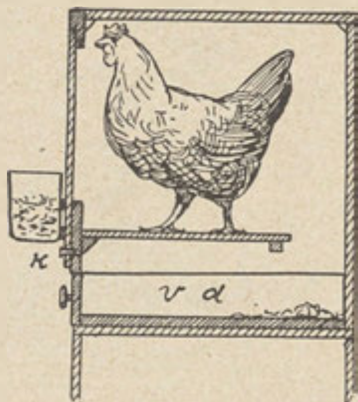
Kuřata, mláďata kurovitých ptáků vůbec a domácích kurů či slepice zvlášť, buď *a*) po vylíhnutí, voděná kvočnou nebo odchovaná kvočnou umělou (viz t.); *b*) nekrmená, jak vyrostou ve volném výběhu,



Obr. 893. Posada pro výkrm kuřat. (Pohled zpředu.)

ve dvoře a pod., která jsou pouzí darmochlebové, na nichž se hospodářsky mnoho ztrácí. Tato kuřata často přebíhají na cizí pozemky. Na neohrazeném pozemku mohou býti zajata a na majiteli může býti žádána náhrada škody; na pozemku ohrazeném (v zahradě) mohou býti zaháněna bez ohledu na to, jestli se poškodí, nesmí se jich však užíti ve vlastní prospěch; nebo *c*) odkrmená v uzavřené posadě (viz též Kapoun a Poulard). Nekapounuje-li se, oddělují se kuřata dle pohlaví dosti záhy a odkrmují se kohoutci i slepičky zvláště. K tomu je zapotřebí posad tak zařízených, aby každé jednotlivé **k.** mělo pro sebe oddíl jen tak velký, by se nemohlo obrátiti (obr. 893.) a vpředu otvor, pohyblivou laťkou uzavřený, co stačí, aby mohlo vystrčiti hlavu a krk a nakrmiti se z krmelce venku umístěného. Aby se zachovala náležitá čistota, je podlaha, na které **k.** stojí, vzadu zšíří ruky kratší, aby tudy trus mohl spadnouti na druhou, jako zásuvka vytažitelnou podlahu, takže se tak trus stále odstraňovati může. Takových posad může býti

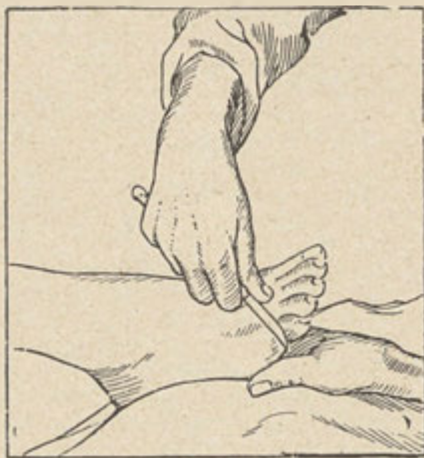
nad sebou několik pater umístěno. Krmelec plní se dvakrát denně, ráno a odpoledne hustou kaší ze šrotu kukuřičného, ječného a pohankového v stejných dílech, rozdělaného s usekanou cibulí a trochou soli s vepřovým sádlem (americkým), jež bylo ve vařícím sbíraném mléce rozpuštěno. Pro každý den třeba krmivo poříditi čerstvé. Krmí se 3—4 týdny a docílí se velice chutného masa. K takovému výkrmu se hodí nejlépe mechelnky, houdanky, krévkérky a lafléšky. **K.** upravuje se dušené (se zeleninou, angreš em, zeleným hráškem), peče se



Obr. 894. Posada pro výkrm kuřat. Průřez stranný. *K* krmelec, *vd* vysuvné dno.

jako bažant nebo kapoun, také se k tomu účelu nadívá, roští se, malé se smaží, větší zadělává s podpouštkou, paprikou, s květákem, žampiony, studené upravuje se v rosolu nebo s majonézou, také se dělá z něho matelot, míšenina, paštika atd. Potravou je lehkou, snadno stravitelnou, která hodí se i pro nemocného a je dosti výživná, není-li **k.** příliš mladé, které má maso vláknité a nasládlé. Játra z **k**-te udušená na másle, v němž byla osmažena cibulka, hodí se na sandwiche.

Kuří oko (*clavus*) jest původně mozol, utvořený tlakem (těsnou obuví a pod.) z pokožky zrohovatělé, který za tlaku stále udržovaného netrvá jen v povrchních vrstvách pokožky jako mozol pravý, nýbrž vniká do hloubky, takže rohovatění postihuje vrstvy, jež za normálních poměrů mu nepodléhají. Zrohovatělá část tlačí (jsouc obuví také svrchu tlačena) na měkké části: svaly, cevy a nervy až ke kosti, což zejména citelné bývá na kloubech, kde **k. o.** nejčastěji povstává, i bývá také příčinou, že některá cevka praskne a kapka krve se vyroní, nebo že mezi kuřím okem a kostí vyvine se tihový váček se slizovitou tekutinou, jež přímému tlaku na kost brání. Zrohovatělá kůže jsouc vlahovidná nabývá přijímáním vlhkosti za blížících se srážek vzdušných a tím tlak jí působený se stupňuje. Také se vyvinuje tlakem úzké obuvi někdy **k. o.** mezi malíkem a sousedním prstem, které bývá sice měkčí, ale přímým tlakem na nervy bolestivější. Vytvoření **k**-ho oka předejíti lze volnou, tvaru nohy přiměřenou a také měkkou (nikoli zkornatělou) obuví (viz Boty a Obuv), jejíž podpatky nejsou vysoké, aby noha nebyla tlačena do špičky. Také punčochy roztrhané, při obouvání se shrnující, tlustě látané nebo špínou prosáklé a při sušení zkornatělé mohou **k. o.** zaviniti, stejně jako nečistota na některých místech nohy se hromadící. Při odstraňování kuřích ok třeba především potlačiti zevnější mozoly a zabrániti dalšímu jejich tvoření. Teplými mýdlovými lázněmi a olejem makovým se mozoly změkčí a pak nožem odstraní, ovšem opatrně, aby nenastalo krvácení; zbytky, jichž nebylo lze tak odstraniti, změknou ještě pod některou náplastí, na př. salicylovou, nebo některou leptavou pastou (náplasť salicylová obsahuje 30 g vaselinu a 5 g kys. salicylové s přiměřeným přídavkem pšeničného škrobu; místo kys. salicylové možno vzíti také 10 g potaše, nebo kyseliny salicylové 5 g rozpustiti v 25 g éteru a smísiti s 25 g kolodia), která nesmí býti větší nežli postižené místo, aby okolní zdravá kůže tím neutrpěla. Velmi dobrá je také 10% náplast salicylová s extr. cannabis ind. nebo masť ze 2 d. kys. salicylové, 2 d. chloridu ammonného, ½ d. kys. octové, 2 d. lanolinu, 2 d. bílého vosku a 8 d. vepřového sádla. Také prostá náplasť z diachylonu s několika kapkami oleje terpentýnového a dvojnásobným přídavkem oleje tabulového. Lidová lékárna místo koupelí používá horkých senných strusek s arnikou, místo jiných náplastí česnek nebo cibuli v octě namočenou se solí nebo citronový skrojek, rozříznutou hrozinku (po 3—4 dny), denně obnovované náplasti medové,



Obr. 895. Ořezávání kuřích ok nožem ploše přiloženým.

vinný kámen, zahřátou smrkovou smůlu a p., vše ovšem po změkčení kuřího oka v horké vodě. Obuv těsnou třeba pak hned zaměniti ne snad za příliš volnou, ale přiléhavou, však nikoli těsnou, aby tlak na postižená místa pominul. Tak se často podaří, že samo **k. o.** po odstranění mozolu se zvedne a vypadne; nestalo-li se tak, vykoupe se noha znovu v teplé mýdlové lázni, zaokrouhlenou špičkou nože udělá se do kuřího oka jamka a přiloží pak sem nová náplast a příštího dne se koupání

opakuje; po případě se to opětuje v tvrdošíjných případech ještě dle potřeby, až **k. o.** volně vypadne. Hlavní věcí je tu trpělivost a opatrnost, neboť jinak se snadno přihodí, že se utvoří rána, která po případě se znečistí a vede k zánětu a otravě krve. Možno také **k. o.** odstraňovati za stejného postupu lapisem (pekelným kamínkem), ale i tu nutno pokračovati jen zvolna a opatrně a ponechati přírodě, aby zčernalé částky sama odloučila (nestrhovati jich). Mnozí ovšem neradi se podrobují těmto zdlouhavým pochodům; ti přikládají si obyčejně večer některou leptavou náplast a ráno změklou rohovatinu odřeží nebo pemzou, šagrinovým pilníčkem a pod. odrou a denně to opakují, až se **k. o.** uvolní a vypadne.

Kusso zovou se květy rostliny *Brayera anthelminthica* (*Hagenia abyssinica*), jichž užívá se proti tasemnicím nebo škulovcům; častěji na jeho místě *kusin* (*koussein, koussin*), účinný princip ze samičích květů téže rostliny připravený. Radno užíti jen po úradě s lékařem.

Kůstka rybí, polknutá, nahání více strachu, nežli je třeba. Nejčastěji uvázne v patře, v jamkách mandlí nebo v hltanu. Drážděním, které způsobuje prudký kašel nebo zvracení, pomůže si příroda v těch případech obyčejně sama. Nejde-li to, možno čistě umytý ukazovák zavésti rychle, ale opatrně přes jazyk do hltanu, vyhledati jím kůstku a vytlačiti ji z její polohy. Vyhledání **k**-ky zaryté v mandli usnadní se, pomaže-li se mandle borůvkovou šťavou, takže zmodrá; za chvíli je mandle opět čistá, jen zbarvená kůstka je dobře patrná. Jestli pokus takový selže, zanechá laik dalších pokusů, zavede postiženého k lékaři, který kůstku velmi snadno pincetou odstraní, zvláště když si do dutiny ústní zrcadlem posvítí. Vnikla-li polknutá kůstka hlouběji do jícnu (viz J í c e n), vyhledá ji chirurg oesofagoskopem a bez bolesti odstraní. Je-li **k.** již v žaludku, doporučuje se jísti hustší kaše, aby se bez nebezpečí střevem dále dopravila. Obyčejně ještě několik dní potom má člověk dojem, jako by kůstka na původním místě vězela. Dojem ten způsobuje ranka nebo otlačenina kůstkou v citlivé sliznici způsobená. Postižený tvrdí, že kůstka nebyla odstraněna, ačkoli jí dávno již na místě tom není. Pokrmy z ryb, z nichž byly kosti při úpravě odstraněny, nejsou nijak v tom ohledu nebezpečny, i když v nich zůstaly tenké, vláskovité a ohebné kůstky.

Kustovnice (*Lycium*), dlouze prutnatý lilkovitý keř (obr. 896.), zhusta pěstovaný v plotech, nemá pěkného vzhledu, nestříhá-li se vydatně, aby zhoustl a nerozháněl prutů na všechny strany. Vysazuje se také jihoevropská *L. europaeum*, s trnitými větvemi a bledě růžovými květy.

Kuthan (*casserol*, odtud u nás zkomolené k a s t r o l), dobře česky také r e n d l í k, je nádoba okrouhlá, nízká, určená k dušení (v tom případě přiléhavou poklicí opatřená), smažení, k přípravě míšenin a p., buď s rukojetí nebo s oušky. Ohnivzdorné **k**-y mají rukovět s obloučkem, do něhož se **k.** vkládá jen při práci na plotně.

Kůzlečí (srovn. K o z a) jest maso poněkud měkké, nicméně, je-li kůzle aspoň tři neděle staré, je šťavnaté, chutné a lehce stravitelné,

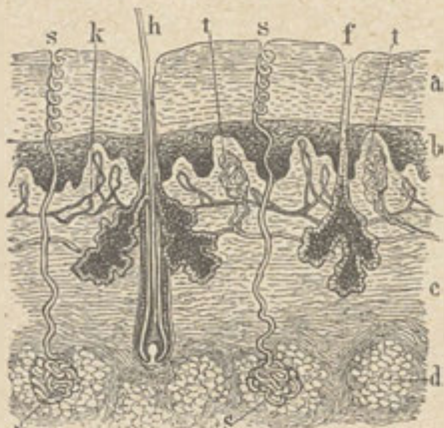
Obr. 896. Kustovnice (*Lycium barbarum*), *a* větévka s květy a plody. *b*, *c*, *d* květ a kalich, *e* bobule poněkud zvětšená.

kteréž upravuje se všemi těmi způsoby jako jehněčí (viz t.). Je-li půl roku staré, může se upravovati jako skopové nebo srnčí. Drob upravuje se jako jehněčí.

Obr. 897. Kuthan k smažení s drátěným košem.

Kůže, p ř i r o z e n á k r y t i n a t ě l a, která složena je ze dvou vrstev (obr. 898.): svrchní p o k o ž k y (*epidermis*) a š k á r y (*cutis*). Škára sestává ze síťového vaziva různých vláken, v němž uloženy jsou ostatní ústroje kožní; dovnitř těla je toto vazivo stále řidčí a měkčí (vazivo podkožní), směrem k zevnějšku hustší až plsťnaté a tvoří na povrchu kuželovité bradavky (*c*), v nichž končí citlivé nervy hmatovými tělísky a jemné cevy kličkami. Škára je silnější na zádech, vlasaté části hlavy a spod-

ních stranách končetin, tenčí na ostatních částech těla. V její spodní síťovité části uloženy jsou klubíčkovité nebo hroznovité žlázy; z klubíčkovitých (*g*) vyměšuje se pot (viz t.), jenž vystupuje na povrch rourkami šroubkovitými, jež pichy neboli póry končí, z druhých hrozníčkovitých (*e*) vylučuje se tuk neboli maz kožní; (viz t.) tyto mazové žlázky bývají ve spojení s míšky vlasovými (viz V l a s). Ve škáře uložena jsou také vlákna svalová, obyčejně kol vlasů seskupená, někdy také souvislejší vrstvy

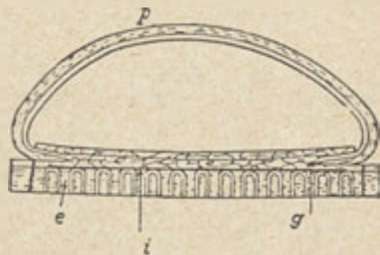


Obr. 898. Podélný řez koží (100krát zvětš.): *a*, *b* pokožka, *c* škára, *d* žlázky tukové, *e* žlázy potní, *h* vlas, *f* žláza mazová, *t* tělíska hmatová, *k* vlásečnice krevní.

tvořící. V podkožním vazivu, jímž škára souvisí s okolním ústrojím, může se hromaditi tuk ve větších neb tenčích vrstvách, také chorobné výpotky (exsudáty) a p. Pokožka (*a*, *b*), která bývá 0·04—1 mm tlustá, složena je z několika vrstev: na bradavky škáry přiléhá vrstva Malpighiova, na níž leží vrstva zrnitá, výše vrstva světlá a navrch rohovitá, která se stále odlučuje a na některých místech značné síly nabývá (viz M o z o l y, K u ř í o k o, N e h t y, K o p y t a, R o h y). V nejhlubších vrstvách pokožky je uloženo kožní barvivo, jež povrchem jejím prosvítá; povahou barviva a průsvitností pokožky řídí se barva pleti (viz t.). Maz a pot tvoří na povrchu **k.** vrstvu lepkavou, v které se zachycují jak odloučené šupinky kožní, tak i prach i jiné prvky zvenčí přicházející, čímž na povrchu **k.** vzniká cizorodá vrstva, která brání unikání plynů a par (potu) **k**-í (srovn. D ý c h á n í k o ž í) z těla a jest dobrou živnou půdou pro zárodky choroboplodné; jest proto požadavkem zdravotním, aby tato vrstva stále čištěním byla odstraňována (viz K o u p á n í, M y t í, V z d u š n á l á z e ň). V cevních sítích škáry proudící krev povrchem **k.** se ochlazuje a tím i teplotu těla řídí; rozdíl mezi teplotou vnější a teplotou **k.** řídí nervstvo (vasomotorické), kterým mohou býti cevy kožní rozšířeny, takže se v kůži více krve hromadí, **k.** se překrví, anebo mohou cevy krevní býti zúženy, čímž krev dovnitř těla se tlačí a před ochlazením se **k.** chrání. **K.** jest i ústrojím imunisujícím, t. j. orgánem, jenž je schopen zvýšiti účinnost látek očkovacích. Aby **k.** své funkce náležitě mohla konati, je zapotřebí také, aby byla o t u ž o v á n a (viz O t u ž o v á n í) a náležitě ošetřována (viz K ů ž e v a d y k o s m e t i c k é), v případě potřeby také včas a náležitě léčena (viz K o ž n í c h o r o b y). — **K.** zvířecí se srstí zove se k o ž i š i n a (viz t.). Bez srsti vydělává se škára hovězí, vepřová, ovčí, koňská, telecí, kozlečí, žraločí, krokodilí, psí, králičí různým způsobem; viz J i r c h a, U s n ě a Z á m i š. Vydělané **k.** používá se na obuv, různé části oděvu, vazby a práce ozdobné, řemeny, k pracím plastickým (viz M o d e l o v á n í, Ř e z b a v k ů ž i), vydělané **k.** srnčí, kamzičí a psí na rukavice, tulení dílem i na boty, žraločí (šagrén) a krokodilí v průmyslu galanterním (viz po té stránce též K o r d u a n a S a f i á n). — V kuchyni stahuje se (viz S t a h o v á n í) **k.** zvířat někdy zcela (na př. u zajíce, králíka, srnce, jelena atd., kdežto u drůbeže, ryb a vepřů se zpravidla ponechává a jen srsti, peří nebo šupin zbavuje. Výjimečně i tu v některých případech, je-li pod ní mnoho tuku, se odstraňuje (viz O d m á z d r o v á n í, S n í m á n í).

Kůže apretovaná je kůže lesklá, na níž se lesku dociluje šelakem a boraxem, z nouze také pryskyřicemi, zmýdelněnými alkalickými louhy; nejlépe ještě manilským kopalem, jehož 15 dílů s 1·5 d. ve vodě rozpustného nigrosinu se rozpustí v horkém louhu z 2·8 d. hydroxydu draselného v 80 d. vody; pružnost této apretury získá ještě přidáním 0·7 d. glycerinu (Viz L a k n a k ů ž i).

Kůže armovaná je kůže opatřená lehkou kovovou armaturou (na místě cvočků), sestávající



Obr. 899. Příčný řez obuví o podešvi z armované kůže. *p* svršek, *e* podešev, *i* nátěr nepropustný, *g* korková výplň.

z obloučků v podobě U, které se pořizují z ocelového kaleného drátu a do kůže napříč strojem se zarážejí (obr. 899.).

Kůže barvená je kůže zámišová jednobarevná, černá, hnědá, hnědožlutá až i žlutá a červená. Zašlá barva černá obnoví se tučnou barvou z 10—12 d. obch. ceresinu (56-60°) s 80 díly vaselinového oleje nebo hustého miner. oleje a když vše za tepla je promíšeno, přidá se 8—10 d. v tuku rozpustného nigrosinu. Barvivo ztuhne v podobě pasty. Tekuté se pořídí ze 6 d. nigrosinu s 3 d. oleinu a zahřátá tuhá hmota se rozředí směsí stejných dílů lihu a benzolu (nedoporučuje se přidávati jedovatý olej anilinový, ačkoli je barva černější). Lakovaná kůže nemůže tímto způsobem býti přebarvena, nýbrž jen

lakováním (viz Lak na kůži, srovn. Barvení kůže).

Kůže čistí se dosti obtížně. Nebarvená snadněji ušlehaným bílkem (ze 3 vajec), jenž se smísí se $^1/_4$ l lihu a rozředí vodou. — Barvená na př. na sedadlech a lenoších židlí tím obtížněji, čím je barva světlejší. Nejlépe je odmontovati kůži, vyčistiti ji chlorem, kyselinou octovou a čpavkem, načež se musí přebarviti (červená na př. na zeleno anilinovou barvou, jíž se přidá trochu sirného éteru). Nemá-li se odmontovati, nutno se spokojiti omytím mýdlem a vodou, pak čistým lihem a přebarvením roztokem barviva v lihu nebo benzinu (srovn. Kabát kožený a Kožich).

Kůže lámavá na obuvi prozrazuje praskáním jen nedostatek ošetření. Krém či leštidlo má se s kůže smýti každých 14 dní vlažnou vodou se zeleným mýdlem, vytříti do sucha hadrem a nechá se mírně oschnouti, načež se natře kožním tukem nebo ricinovým olejem. Vaselinu se nesmí užíti, neboť po něm by se teprv lámala. Potom se zase může natírati leštidlem nebo krémem.

Kůže lepí se *a*) na kůži nebo plsť roztokem z 22 dílů jemně rozsekané gutaperči ve směsi 18 d. sirouhlíku, 3 d. benzolu a 24 d. oleje terpentýnového (při teplotě 15° C), načež se přidá 35 d. syrského asfaltu jemně práškovitého, jenž se po několika dnech rozpustí; přilepená kůže musí se zatížiti, až lepidlo úplně ztvrdne; řidčí a rychleji schnoucí lepidlo získá se směsí roztoku 20 d. gutaperči v 80 d. sirouhlíku a roztoku 20 d. šelaku a 2 d. benátského terpentýnu v 70 d. lihu (96%). — *b*) Na kov třeba užíti roztoku 100 g chloridu vápenného ve 400 ccm vody, v níž nechá se bobtnati 24 hod. 500 g nejlepšího kolínského klihu, postaví se to pak do horké vodní lázně a za tepla dokonale rozpustí. Kůže před nalepením musí býti benzinem očištěna. — *c*) Na plátno, dřevo a p. přilepí se kůže dobře (plocha k polepení určená se zdrsní) zaponovým lakem. — *d*) Na desky stolní lepí se kůže řídkou, za tepla rozmíchanou kaší z 1 kg pšeničné mouky, 4 lžic tlučené kalafuny, 2 lžic kamence a vody; kaše má býti tak hustá, že v ní měchačka stojí.

Kůže lesku kovového nabývá roztokem fuksinu (10 d. na 50 d. vody s 3 d. šelaku), měděného, užije-li se místo fuksinu modře Viktoria nebo methylové, zlatého kovového rhodaminu nebo ponceau. Hodí se na střevíce, pasy a p.

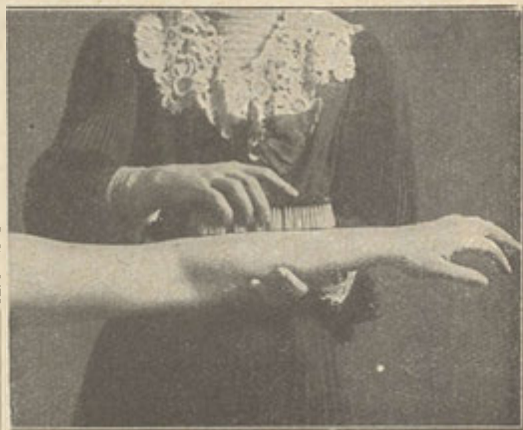
Kůže malovaná (tov. Dermalid v Kuklenách u Hradce Král.) je kůže zámišová, potištěná umělecky komponovanými vzory barevnými; barvitá je jako gobelin, hebká a měkká jako samet. Hodí se na nábytek, přehozy, pokrývky, stěny, vůbec na každou dekoraci bytu. Je nejen krásná, ale i trvanlivá.

Kůže umělá je výrobek dnes všeobecně rozšířený. Kožené odpadky roztříděné dle velikosti, síly, barvy a p., odbarvené nebo neodbarvené, klíží a lisují se, příměskem kaučuku dodává se jim větší pružnosti, drobnější se drtí na vlákna až na prášek nebo do balíků slepují a v brusírnách brousí; také se někdy kyselinami a louhy preparují a pak teprve slepují, při tom rozmělněné zbytky s koudelí a kaučukem mísí a válcovacími stroji, jakých používají papírny pro výrobu lepenky ze dřeva nebo ze slámy, dociluje se velkých koží a dokonce se podařilo vpraviti do nich plátěné vložky. Také se do koží umělých z odpadků rozmělněných chemickými prostředky vpravují mýdla vápenná a zinková, hmoty, do nichž byl vpraven kaučuk, i se vulkanisují, takže vzniká „gumová kůže", která spojuje přednosti kůže a gumy. **U-lé k.**, jichž používá se k výrobě tobolek, hraček, v knihařství, nábytkové výrobě a pod., kteréž skutečné kůži tak nápadně se podobají, obsahují zpravidla tkaniny jako základní součást. V oboru tom jsou již od třicátých let min. století známa „vosková a kožená sukna", jichž se zvláště na pohovky používalo. Dnešní tak rozvětvený průmysl linoleový, jenž založen r. 1860 Waltonem v Anglii, vznikl ze snahy, jak by se u výrobků právě dotčených krycí vrstva učinila co nejvzdornější, a proto začali laku povrchnímu přidávati korkovou moučku. Barvami, vlisováním skulptury kožené a lakováním docílí se pak všeho žádoucího efektu. Lisováním pod tlakem až 360 atm. dociluje se zrohovatění povrchních částí, takže takové **k. u-lé** se používá k výrobě knoflíků, střenek nožů a p. V novější době ujala se výroba, která upomíná na výrobu umělého hedvábí. Roztok klihu se mísí s vlákny vlněnými, dřevitými a asbestovými, směs se vyválcuje, výrobek se preparuje roztokem, jenž klih činí nerozpustným (formaldehydem nebo fenolem), čímž povstávají také kůže libovolné délky a síly, jakých zejména na opasky a různé řemení se používá. Z umělých směsí kaučuku, pryskyřic a p. látek s různými vlákninami vznikají výrobky, jichž se používá na těsnění ventilů, isolace, obaly a k jiným účelům. Rozkvět výroby celulosy, celuloidu přispěl svým dílem rovněž k rozkvětu výroby **u-lé k.** Celulosy se tu používá nyní v nejrozmanitější podobě. Dociluje se touto cestou i koží pergamenových jako je vulkanisovaná tkanina, již od let 70. min. stol. z Ameriky známá. Celulosa zatěžuje se nejprve minerálními látkami a pergamenuje se pak kyselinou sírovou za vysokého tlaku (výrobek pegamoid). Také vodovzdorné **k.** uměle se vyrábějí. Základní tkanina napájí se roztokem celulosy v natronovém louhu, sirouhlíku a celulosa (zde viskosa zvaná) pařením se vyloučí. Také se tkaniny, předem přiměřeně zbarvené, opatřují lakem z fermeže a nitrocelulosy (s přísadou barviva), čímž vlákno tkaniny úplně zmizí; při tom důmyslným zařízením se rozpouštědlo laku — alkohol — při odpařování opět získá a znovu upotřebí. Válcovými lisy, t. zv. kalandry dodává se takové vrstvě nejrozmanitější skulptury přirozených koží nebo se vyrábějí t. zv. fantastické kůže módní. Konečně i papír a lepenka jsou známy jako umělá kůže. Jsou to zejména Japonci, kteří ze svého tuhého papíru vyrábějí znamenité napodobeniny kůže. V rozsáhlé míře upotřebuje se těchto výrobků v obuvnictví i jiných řemeslech v podobě kožité lepenky, t. zv. leather-

b o a r d u, výrobků, které povstávají namnoze slepováním celých vrstev pergamenovaného papíru a mají tvrdost rohovité hmoty. V celku ovšem je pevnost a houževnatost všech umělých koží menší nežli u kůže přirozené, zpravidla však dostačuje účelu, pro který je umělá kůže určena, i ceně, která se za ni platí. Jistou kuriositou v tomto oboru je výrobek Auerovy společnosti z tlustých kůžiček, vznikajících na živné půdě z povlaků bakterií a plísní.

Kůže vady kosmetické spočívají jednak ve změně barvy, v suchosti a mastnotě povrchu a p. (Srovn. B l e d n u t í, B l e d o s t, Č e r v e n o s t.) Obyčejná barva kůže přirozeně se mění za teplé i studené doby roční, v létě vlivem slunečního žáru a ultrafialových paprsků slunce, v zimě chladnem, mrazem a drsnými i ostrými větry. V létě kůže snadno živě zčervená i zhnědne, ale náklonnost lidí k této změně barvy kůže je různá; u některých lidí ani po delším pobytu ve výsluní barva kůže se nezmění, u jiných stačí jediný pochod v žáru slunečním, aby dokonale byli opáleni. Mnohé dámy již za několik dní pobytu venku, u moře nebo v horách získají více nebo méně vítané „ličidlo lázeňské“, mnohým stačí jen jedno vyjití s vystřiženým živůtkem, aby jim kůže hrudníku živě zčervenala. Také umělé teplo je s to vyvolati podobné účinky, jak je to viděti u dělníků při pecích a žárových strojích pracujících. Ti si z této „barvy povolání“ obyčejně nedělají tolik jako kuchařky nebo žehlířky nebo ženy, které pracují pod vlivem ultrafialového světla elektrického. Ty, které pociťují takovou poruchu jemnější pleti nemile, hledí se proti ní ochrániti jemným růžovým pudrem (také proti červenání za mrazu v zimě dobrým) nebo hledí se zbaviti nepříjemného zabarvení kůže omýváním v podmáslí, kyselém mléce, citronové vodě, okurkové šťávě, roztoku tinktury benzoové a p. Také zúmyslně a uměle lze kůži zbarviti, ne snad jen ličidlem (také barvení nehtů sem spadá), nýbrž trvalým zbarvením, jež se provádí t e t o v o v á n í m (viz t.). Vlivy vzduchu jeví se na kůži též zraněním a rozpraskáním (viz níže K ů ž e d r s n á). Jinak podléhá k. různému p o d r á ž d ě n í zvenčí na př. lučebninami; u mnohých osob pracujících s různými vyvolavači fotografickými (mentholem, rodinalem) nebo při používání mentholu jako léčiva vznikají záněty, jež bývají velmi bolestivé. Dobře se při tom osvědčuje ichthoxyl (viz t.), nebo ichthyolová mast z 15 g vaselinu, 20 g lanolinu, 5 g ichthyolu a 20 g bórové kyseliny. Vznikají-li takové poruchy při použití chromanů, doporučuje se mast jodová (30 g) s hydrochloridem morfinovým (0·1 g). Také mnohé rostliny dráždí kůži; dobře je to známo o kopřivě, která dráždí kůži v přímém styku, kdežto pro mnohé osoby stačí, je-li v pokoji oblíbená květina *Primula chinensis* a *Pr. obconica* (méně dráždivě působí *Pr. mollis* a *Arendsii*), proti níž zdá se vůbec málo lidí býti odolnými; podobně účinkuje *Cortusa Matthioli* (již 300 let po té stránce známá), podobné účinky má dřevo r a t i n o v é (viz t.) a c o c o b a l o v é, také listí d ř í n u třením vyvolává podráždění kůže. Odstraněním příčiny zpravidla zmizí podráždění, ač nepřejde-li u některých lidí ve vleklý ekzém. Jednotlivé důležitější vady kosmetické: *a*) K ů ž e d r s n á, jejíž drsnost stupňuje se do r o z p r a s k á n í i z á n ě t u, vyskytuje se nejen na rukou, nýbrž i na obličeji, velice bolestivě zvláště na rtech. Kůže pozbývá svého přirozeného napětí i svého lesku, je jako poprášena chrustkami a borky, prostoupena menšími i většími trhlinami, takže posléz vypadá jako špinavá, rozškrábaná jircha; citlivost její se při tom tak stupňuje, že každý dotek vyvolá nesnesitelnou bolest. Příčinou není ani tak vzduch studený jako spíše vzduch vlhký a vítr. Ve vlhkém vzduchu zimním nemůže přirozená vlhkost kůže, tím méně mytím nebo potem vystupňovaná vlhkost dost rychle se vypařiti; to způsobuje jakési nabobtnání, nakypření kůže a praskání napjatého jejího povrchu. Studený a suchý vítr východní naproti tomu velmi rychle vyssává vlhkost kůže, tato vysychá, stává se drsnou a praská rovněž. Trpí tím nejvíce a v první řadě osoby, zvláště děti zchoulostivělé a chudokrevní mladí lidé; neméně ženy, které všelikými kosmetickými vodičkami, mastmi, krémy, ličidly a pudry kůži svou zchoulostivují a často s takto navlhčenou koží vycházejí ven; stejně tím trpí služky, pradleny a j. zaměstnanci, kteří si ruce často a vydatně máčejí a s nimi stále vlhkými do studena a větru vycházejí. Nerozumná kosmetická péče činí kůži citlivější proti vnitřním i vnějším podrážděním, její vrstva rohová (pokožka) se zeslabuje, zjemňuje a drobí ve své buněčné prvky. Drsné kůži scházejí dvě součástky: voda a tuk, i je nutno jí je uměle vpraviti, má-li býti vyléčena. Voda má rohovkové buňky prosáknouti a křehkou svrchní vrstvu pokožky změkčiti, kdežto tuk má ji obklopiti chránící vrstvou, která by výparu přirozené vlhkosti bránila. Nejpříhodnější doba pro natírání kůže tukem je chvíle bezprostředně po důkladném vymytí v horkých mydlinách následující; touto horkou lázní nabobtná nejen zdravá, ale i chorobná pokožka. Velmi důležitá je ovšem volba tuku. Čisté tuky, jako lanolin, vaselin, různé oleje nejsou k tomu zvlášť způsobilé, protože kůže po nich je nepříjemně mastná. Hodí se proto lépe roztoky tuků v tekutých nebo rosolovitých látkách jako jsou brillantiny, kalodermy, honeyspelly a p. Nejlépe však vyhovují účelu t u k o v é e m u l s e (chladivé masti), pro které je velký počet známých i tajných předpisů. Dobrá kožní mast má míti tyto vlastnosti: musí se lehce a dobře vtírati, nesmí kůži drážditi, její součástky tukové nesmějí se rozkládati a mají představovati stejnoměrnou směs různých tuků. Dle toho na př. velmi dobrou mast představuje: lanolinu a vody destilované po 20 g, vaseliny (alb. Amer. Chesebrough), tekutého parafinu a glycerinu po 10 g. Kůže umytá ve vodě s citronovou šťavou a pak některým neutrálním mýdlem (lanolinoglycerinovým) natře se některým výše zmíněným krémem, na př. kalodermou nebo malatinem. Pouhý glycerin kůži jen vysušuje a zlo ještě zhoršuje. Příznivější nežli tu uvedené tuky jsou nové preparáty základní physiol. a serol. *b*) K ů ž e h u s í viz H u s í

kůže. U koho nepomine tato porucha sama rychle, pomůže omytí teplou vodou s kosmetickými kysličito-písko-mandlovými otrubami a vetřením do vlhké ještě pokožky citronové emulse. *c*) Kůže choulostivá neotuží se ani používáním studené, ani horké vody, nýbrž měkké vody teploty pokoje s malou přísadou boraxu; mýdla dlužno se jmenovitě na obličej varovati a vlhkou ještě pokožku natříti některým jemným krémem. *d*) Kůže mastná či mazovitá vzniká, vylučuje-li kůže abnormální množství mazu; vadu tuto nutno léčiti spíše vnitřními nežli zevnějšími prostředky; tyto zevnější prostředky jsou jen podpůrné. Pudrování je tu ovšem nepřípustné, neboť s nadbytečným mazem kůže pudr utvoří hmotu, která volnému dýchání kůže překáží a tudíž stav jen zhoršiti může. Maz vylučuje se pak pod koží, vznikají uhry, trudovina, na některých částech těla opary, ekzémy, lysivost. Zevně mohou prospěti jen prostředky, které tuk rozpouštějí, odstraňují a kůži čistí. Tu je nutné časté koupání v dosti teplé vodě (30°) s použitím lihu a ichthyolového, superoxydového mýdla salicylového nebo resorcinového, nebo salicylosírového. Pěna z takového mýdla nechá se delší dobu na kůži působiti, načež se chladnou vodou omývá. Vedle toho se vytírá kůže směsí 2 dílů dobrého glycerinu, 1 dílu francovky (s nějakou kapkou růžové vody). Nutno pečovati o pravidelnost výživy a trávení, vydatný pohyb venku, tělocvik dechu, píti vodu karlovarskou nebo ohřátou kysibelku (na 45° C), nebo pečovati šaraticí o pravidelnou stolici. *e*) Kůže natírání (mazání) je starodávným lidovým prostředkem léčení různých chorob, zvláště reumatismu a neuralgie; toto natírání má v první řadě význam masáže, kterou se v žilách krev rozproudí, přítok tepenné krve a oběh mízy povzbudí. To umožňuje, aby chorobné zplodiny byly rychleji vssáty a odklizeny a onemocnělá část novou krví a mízou oživena a posílena. Účinek tento, který by se dostavil, i kdyby mazání neobsahovalo žádného léčiva, může se ovšem zesíliti, přidají-li se látky dráždivé, které působí do hlubších vrstev kůže. Dobré mazání tedy musí působiti keratolyticky, ale nepoškozovati kůži, ovšem je také podmínkou účinku, aby se v masáži vyznal, kdo prostředku takového upotřebí (viz Masáž). Kůže nečistota viz Pleť nečistá. *g*) Kůže odřená viz Oděrky. *h*) Kůže opálená, osmahlá, viz Opálení, Opalování. *i*) Kůže opařená viz Opaření. *k*) Kůže rozpraskaná viz Kůže drsná. *l*) Kůže spálená viz Spálenina. *m*) Kůže suchá, strádající nedostatkem mazu kožního, prozrazuje svou choulostivost, nutno-li vstoupiti do kuchyně k plotně nebo do parna venku. Nepříjemným pocitům z toho vyplývajícím čeliti lze natíráním odkrytých částí obličeje, krku, zad, rukou dobrým kožním krémem, který si lze také po domácku připraviti. Postavíme hrnek kameninový nebo porculánový do nádoby s vodou a vložíme do něho: 100 g mandlového oleje, 10 g bílého vosku a 10 g spermacetu. Když se to zahřátím rozpustilo, přidáme 100 g růžové vody, 2 g rozmarinového oleje, 2 kapky hořkomandlového oleje, rozmícháme a pak zvolna necháme vychladnouti. Získáme tak zv. zlatý krém, jejž v porculánovém, skleněným nebo kovovým víčkem nebo papírem pergamenovým uzavřeném tyglíku uschováme. Nebo na vodní lázni rozpustíme 10 g bílého vosku a 10 g spermacetu se 100 g mandlového oleje, zacedíme do toho však 100 g čerstvě vylisované šťávy ze salátových okurek, 15 g esence okurkové od materialisty a 10 kapek rozmarinového oleje. Okurková šťáva musí se před přimícháním ohřáti na



Obr. 900. Masáž kartáčem pro kůži zvadlou a nepružnou.

65°, zfiltrovati a teprve zas vychladlá přidati. Získáme tak zlatý krém okurkový, který není sice příliš trvanlivý, ale zato je velmi dobrým prostředkem na kůži sluncem ožehnutou. *n*) Kůže zvadlá je nepružná, bez lesku, na omak těstovitá. Kromě úpravy výživy vyžaduje pilného kartáčování měkkým štětinovým kartáčem (obr. 901.), aby nabyla aspoň zase částečně dřívějšího mladistvého lesku. Tvrdý kartáč by ovšem více škodil nežli prospíval; ale měkký kartáč i v koupeli je výborná pomůcka pro celé tělo. Provádí-li se masáž na rameni na př. (obr. 901.), koupá se také toto předem v horké mýdlové vodě, jíž se přidá trochu ovesné mouky. Je-li kůže citlivější, možno takovou masáž prováděti jen jednou týdně, snáší-li se však dobře, možno ji i dvakráte týdně opětovati; svalstvo tím tuhne, kůže nabývá měkkosti a bělosti. — Je-li suchost kůže stálou a vysokou horečkou provázena, je to známkou těžkého onemocnění. *o*) Kůže svědění viz Svrbivka. *p*) Kůže šupinatost viz Lupenka. *r*) Kůže ztluštělá viz t.).

Kůže zánět může býti akutní, s rychlým průběhem nebo vleklý, v obou případech může vzniknouti vlivy vnějšími, více méně mechanickými nebo chemickými nebo nákazou choroboplodnými zárodky. Z vlivů mechanických je to dráždění kůže třením, škrabáním (Viz Lysivost), slunečními paprsky (viz Opálení, Sluneční zážeh, Pellagra). Roentgenovými a p. paprsky (viz t.),

zvýšenou nebo sníženou teplotou (viz O m r z l i n y, O p a ř e n í, S p á l e n i n a), elektrickým proudem (viz B l e s k a E l e k t r i c k é ú r a z y), látkami lučebnými (viz L u č e b n é ú č i n k y na kůži) a léky (viz L é k o v é v y r á ž k y). Nákazou vznikají **k.** **z**-y dílem ze zevnějška, dílem z vnitra. Ze zevnějška vznikají na př. a p h t a e, c h r á s t y, n e ž i t y, o u r o č k y, p ř í č e s, r ů ž e, t r u d o v i n a, t r i c h o p h y t i e (viz tyto jednotlivě), v a c c i n a, v ř e d y, v l a s o v ý c h v á č k ů z á n ě t. Sem spadají také nakažlivé choroby celkové jako s p a l n i č k y, s p á l a, z a r d ě n k y, t y f u s s k v r n i t ý, n e š t o v i c e; z vleklých chorob toho druhu a k t i n o m y k o s a, m y k o s a, p ř í j i c e, t u b e r k u l o s a, m a l o m o c e n s t v í (viz t. jednotlivě). Původu nervového je o p a r (viz t.) a původu neznámého l u p e n k a (viz t.), o t r u b o v i n a (viz t.), některé l i š e j e (viz t.).

Kůže ztluštělá, hyperkeratosa, vykazující abnormální vrstvu rohovou, může míti původ i vzhled rozmanitý. Jsou případy v r o z e n é (celá kůže plodu se přemění v rohovitý pancíř; na živu se udrží děti jen v případech velmi mírných), k nimž patří i k ů ž e š u p i n a t o s t (*ichthyosis*), zrohovatění kůže na dlaních (viz R u k a) a uprostřed chodidla (viz t.). Ostatní případy jsou získané; patří k nim k u ř í o k o (viz t.), m o z o l (viz t.), v l a s a t o s t, abnormální o c h l u p e n í (viz t.), zbujení nehtů (viz N e h e t) a z k o r n a t ě n í (skleroderma) k ů ž e (viz Z k o r n a t ě n í.)

Kůže ztvrdlá změkne opět, máčí-li se ve vlažné vodě a pak stejným způsobem suší; nestačí-li to, pořídíme si směs 1 dílu žlutého okru a $^1/_{50}$ dílu makového oleje; 1 díl bílé hlinky a $^1/_4$ dílu škrobu polejeme vařící vodou, přidáme k tomu okr s makovým olejem, dobře rozmícháme a po vychladnutí tence tím kůži natřeme, necháme uschnouti a pak okartáčujeme.

Kužel, cvičební nářadí s h l a v i c í, přesně zakulacenou a od krku ostře oddělenou, aby dobře se mohl držeti k r k e m, od hlavice až do poloviny délky, tlustým t ě l e m neboli dříkem tvaru vejčitého a s p ů d i c í nebo p a t o u, dole seříznutou plochou, na kterou možno **k.** postaviti. Nejobyčejnější hmat při cvičení je, že krček **k.** se nalézá mezi ukazováčkem a palcem. Kroužení s kuželi je cvičení velice vydatné a bohaté svojí látkou. Uplatní se zde celé řady pohybů a kruhů, které by se ve cvičeních prostných nepatrně jevily. Hodí se pro cvičence každého věku i pohlaví a zvláště pro dívky jsou kužele nářadím téměř nepostrádatelným. V ohledu zdravotním jeví se účinek na tělo ve výcviku prstů, zápěstí, předloktí, ano i celé paže, značný vliv na prsní svaly, rozšiřování hrudníku a cviky dechové.

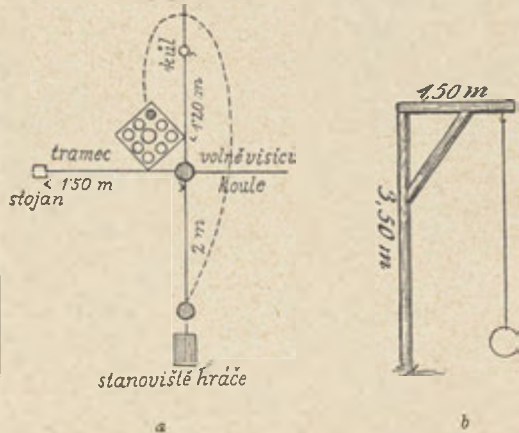
Kuželář, kotouč sedící na kuželi, jenž se do země zarazí a k němuž je pevným železným závěrem připevněn. Koulí se proti němu dřevěnou koulí kuželníku po hladce upěchované půdě jako do kuželek, aby hodem byl povalen.

Kuželky jsou v primitivním tvaru první hrou pohybovou dětí sotva se batolících. Staví **k.** na podlahu a koulejí lehkými dřevěnými koulemi. Ve vyvinutějším tvaru viz K u ž e l n í k.

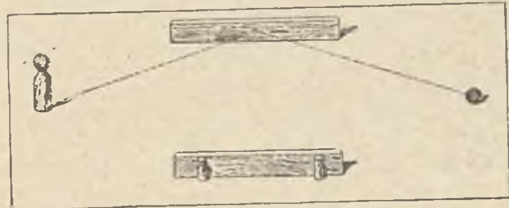
Kuželník, hra záležející v házení koule proti 9 kuželkám, jež se porážejí a dle druhu poražených body hry se určují. Hází-li se koule po upěchované dráze (srovn. též K u ž e l á ř), přicházejí tím do cviku svaly celého těla a hra je zdravotně příznivou i pro pohyb útrob. Při t. zv. americkém **k**-u je však koule zavěšena na provaze (obr. 902. *b*), a pohyb těla je při hodu, jenž záleží v pouhém spuštění koule obloukem (obr. 902. *a*), obmezen na menší míru, ač i tu nelze ho podceňovati. — Lepší je pro děti **k.** m a d e i r s k ý, který si mohou snadno udělati i samy ze dvou rovnoběžných trámků nebo prkének (obr. 903.): na jednu stranu postaví 1 nebo i více kuželek a s druhé strany koulejí odrazem o prkénko buď hodem neb koulí poháněnou kuželovou paličkou (srovn. též C r o q u e t, C r i q u e t a K o u l e n í). Nejmenší



Obr. 901. Kuželář.



Obr. 902. Kuželník americký: *a* půdorys, *b* nárys.



Obr. 903. Kuželník madeirský.

hrají v kuželky s vlčkem. Vlček má kotouč osmihranný a kuželky se staví na prkenný kotouč (obr. 904.).



Obr. 904. Kuželník s vlčkem.

Kvapík, tanec kolový v taktu $^2/_4$, velmi rychle tančený; je-li na pořádku tanečním, bývá to jen na konci a trvá velmi krátce, neboť vyvolává velkou únavu, mnohému i nebezpečnou.

Kvas: 1. Kus těsta kynoucího, kterého se používá k zadělání mouky na těsto kynoucí (viz Chléb); používá se ho hlavně tam, kde jedná se o zadělání a řádné kynutí většího množství těsta. — 2. Nápoj (u Rusů), buď sladký chlebový kvas nebo kyselý citronový (citrony se nahrazují jiným ovocem). Tento poslední je nasládlý, silně pěnivý nápoj. Na chlebový **k.** naloží se černý chléb na několik dní do vody s cukrem a kvasnicemi, zkvašený nápoj se zhruba zfiltruje a doplní hrozinkami. Nebo 2 kg sladu a vody uvedou se do varu, doplní 18 l vařící vody, sleje do sudu a nechá v něm 24 hod. chladnouti a usazovati; k stažené čisté tekutině se přidá pšeničná mouka, cukr a kvasnice a po 12 hod. se stáhne do lahví. Také se filtruje, aby se do lahví nedostalo mnoho kvasnic, jinak se láhve trhají. Tohoto **k**-u se užívá též do různých pokrmů s moukou, máslem, droždím a vejci. — **K.** ušlechtilý je čistá kultura kvasného těsta dle Dr. Beccarda. Ponechá-li se mouka s vodou kvašení, způsobí množství drobnohledných organismů ze vzduchu zkysání, které by posléz přešlo v hnilobu. Jestliže však další mouka a voda se postupně do něho vehněte, dostane se kvásek příjemně nakyslý, který je s to těsto, k němuž se přidá, nakypřiti (kynouti). Tento **k.** udrží se dlouho svěžím, díky bakteriím mléčného kvašení, které v droždí obsaženy nejsou a to se z toho důvodu kazí. Tento postup sleduje každá domácnost, která si peče chléb (viz Chleba kvasného pečení) i každý pekař a ovšem je kvásek u každého a denně jiný. Beccard vypěstoval z čistých kultur kvásek rovněž trvanlivý, ale tekutý, který se uschovává ve sterilisovaných lahvích a zaručuje bezpečnější kynutí nežli droždí nebo doma zchystaný **k.**

Kvásek je řídké a obyčejně nekynoucí těstíčko (proto je název dosti nepřípadný), jehož se užívá k obalování masa, zeleniny, ovoce, květů, brzlíků, mozečků, paštiček atd. před smažením. Úprava jeho je různá. Na ovocné smaženky ušlehá se pěna ze $^1/_4$ l smetany a smíchá s 3 žloutky, 100—120 g mouky, lžicí rumu a sněhem ze 3 bílků nebo se připravuje také z bílého vína, jež se za tepla rozmíchá se 60 g másla, 6 lžícemi mouky, 40 g cukru, a když je těsto tak husté, že od stěn nádoby se odvaluje, a vychladlé, rozředí se 5 vejci. Na zeleninu dělává se obyčejně **k.** vaječný a obaluje se strouhanou houskou, jindy však rozmíchá se $^1/_4$ l piva světlého s dvěma lžícemi oleje olivového a moukou. Na brzlík, mozeček, telecí nožičky a p. dělá se z mléka, jehož koflík se rozkloktá se žloutkem a lžicí tabulového oleje, přisolí se a hladce rozmíchá s trochou mouky. Ryby, ústřice a pod. obalují se také obyčejně jen ve vejci s moukou, ale také se připravuje na ně **k.** z bílého vína s moukou, olejem, solí a bílkem. Pravý kynutý **k.** dělá se z vína nebo z mléka.

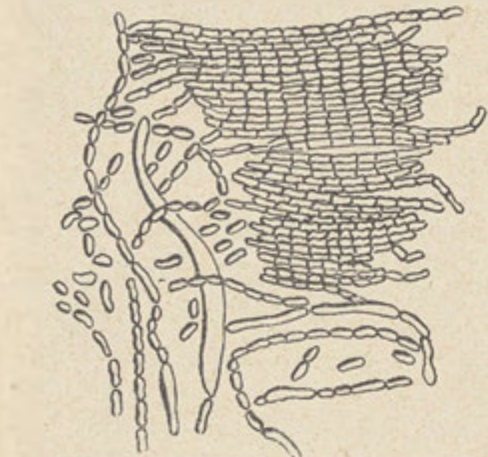
Kvasia, muší dřevo (*Picroena excelsa* L.), jehož extrakt je hořčina, jíž se používá proti hlístům a p. cizopasníkům, k polepšení chuti k jídlu a povzbuzení zažívání, při chronické zácpě a zimnici v odvaru nebo extraktu (srovn. Bělásek), Rademacherova voda kvasiová (*Aqua quassiae*) je lihový destilát z dřeva a kůry kvasiové, jenž se doporučuje při chorobách jaterních a v níž máčí se ssavý papír, jehož se používá k otravování much.

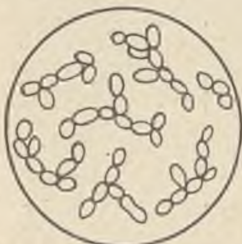
Kvasidla: 1. Kvasinky, kvasnice viz Droždí. 2. **K.**, vnitřní jsou fermenty (srov. t.) jako činitelé výživy, obsažení ve všech buňkách rostlinných a živočišných, které dílem přivádíme potravou přímo do ústrojí zažívacího a tu je máme úplně ve své moci, dílem jsou zplodinou různých žláz v těle a ačkoli berou tyto žlázy podnět k své činnosti z potravy, nemáme již vznik a účinek těchto kvasidel ve své moci. Jsou to především: *a*) **K.** útvarná, k nimž počítáme plísně a mikroby (bakterie). Tato kvasidla požíváme přímo i nepřímo. Nejdůležitější z nich jsou kvasinky, jež připravují pro zažívání těsto a kvasné nápoje, a bakterie střevní (viz t.). Bakterie střevní jsou nejen důležitými spolučiniteli při přeměně potravy kvasidly neútvarnými, která vytvořují, ale i udržovateli zdravých pochodů lučebných i lékaři, kteří potírají bakterie choroboplodné, které jinak v těle žijí jako cizopasníci na účet látek, jež potravou musí býti dodávány. Zjištěno na př., že jisté střevní bacily proměňují i ve střevě škrob v cukr, což je na př. důležito při značnějším požívání krmí bramborových a moučných, a že poruchy zažívání, choroby střevní jako průjmy, tyf, úplavice léčí se jen tehdy, když užitečné bakterie střevní nabývají vrchu. Pečuje-li tedy kuchařka vhodnou volbou příloh k pokrmům z naznačené řady o udržení bakterií střevních v náležitém stavu, nejen přispívá k ozdravění lučebných pochodů zažívání, ale i k náležitému využitkování a tudíž i k úspoře potravin. Je známo, že některé potraviny na př. sýry mají své plísně, a ty, které nemají plísní, mají užitečné bakterie, zejména v povrchu svém, který se neprávem odhazuje. *b*) **K.** neútvarná čili enzymy, dialasy, zymosy jsou **k.**, kterých nemáme ve své moci, která však jsou obsažena v mnohých zplodinách našeho ústrojí a máme aspoň v moci tyto zplodiny nebo můžeme působiti na ústrojí, která je vytvořují. Tak na př. sliny, jež vylučují žlázy slinné, obsahují taková kvasidla; zužitkujeme-li náležitě sliny důkladným žvý-

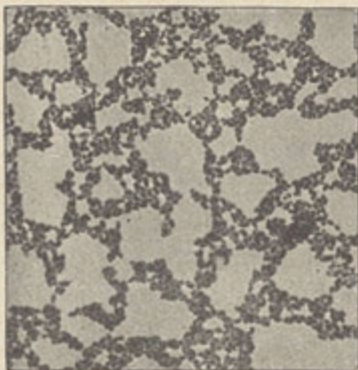
káním potravy, spoříme potravou, neboť se lépe využitkuje a zažije. Dovede-li kuchařka úpravou potravy povzbuditi chuť k jídlu, povzbuzuje také slinné žlázy k vydatnější činnosti a tím rovněž spoří potravou.

Kvasinky (*Saccharomyces*) jsou drobnohledné houby, představující rozptýlené buňky, které se množí dělením (obr. 905.). Nemohou-li se takto množiti, když se jim nedostává výživy, vzduchu, potřebné teploty, tvoří ve svém nitru vřecka se sporami, výtrusy, které teprve zase v příhodném prostředí, v buňky kvasinek se vyvinou. Za přístupu vzduchu ke kvasícím tekutinám tvoří na jejich povrchu mázdry (křís), některé zdraví a trvanlivost kvasných tekutin ohrožují, jiné ji podporují, jedny mění cukr v alkohol a kyselinu uhličitou (**k.** pivní, *Saccharomyces cerevisiae*, které poskytují i lisované droždí, viz t.), jiné alkohol mění v ocet (obr. 906.), jiné zase způsobují hlenovatění ovocných šťav a vín (obr. 907.); velmi důležitou roli hrají v kvasu a droždí pro výrobu chleba a pečiva, kde škrob mění v alkohol a kyselinu uhličitou, látky, které z těsta při pečení vyprchají a tím je nakypřují (obr. 909.); neméně důležité jsou **k.** vinné (*S. ellipsoideus*), jež způsobují zkvašení šťávy révy vinné; **k.** *S. Vordermannii*, které jsou obsaženy v javanských bochnících, domorodci používají tam k výrobě araku, *S. saké* slouží v Japanu k výrobě „saké" z rýže, zkvašení mléka způsobuje *S. cartilaginosus* a *fragilis* (viz K e f i r), v anglickém zázvorovém pivě je *S. piriformis*; je-li pivo kalné, zaviňuje to *S. turbidans*, je-li zároveň nepříjemné chuti, spadá to na účet *S. Willianus*, kalné a opalisující pivo způsobuje *S. validus*, hořké pivo nepříjemné vůně způsobuje *S. Pastorianus*. Proto se vyrábějí dnes kultury čistých kvasinek pivních, aby se těmto vadám zabránilo. Při výrobě pravého jamajského rumu spolupůsobí *Schizosaccharomyces mellacei*.


Obr. 905. Množící se kvasinky (asi 600krát zvětš.).


Obr. 906. Bakterie octové.


Obr. 907. Kvasinky, jež způsobují hlenovatění ovocných šťav a vín.

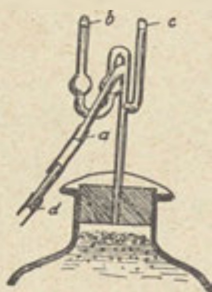

Obr. 908. Kvasinky v těstě 500krát zv.

Kvasiová voda, slabý alkoholový (Rademacherův) destilát z kvasiového dřeva a kůry. Podává se ½ lžíce 4krát denně při jaterních chorobách.

Kvasná zátka je nezbytné opatření při kvašení vína a j. lihovin. Toto kvašení se děje buď jen kvasinkami (viz t.), které si ovoce z přírody přináší zároveň s kvasinkami škodlivými, nebo s přídavnými kvasinkami čisté kultury (viz V í n a o v o c n á), které nebezpečí hrozící od kvasinek divokých zmenšují. To nutno však zároveň podporovati technickým zařízením, k němuž náleží čistý, zápachu prostý sud, místnost se stálou teplotou 18° C i stejnou teplotou šťávy a uzavření otvoru sudu kvasnou zátkou, neboť přikryje-li se otvor sudu podle staré zvyklosti hadříkem, v nejlepším případě překlopí vinnou sklenkou, zůstává otevřený a jím nastěhují se do sudu všeliké škodlivé organismy


Obr. 909. Kvasná zátka s kloboučkem. Vzduchotěsně do otvoru sudu zapadající rourka končí v misce do poloviny vodou naplněné a otvor její je poklopen sklenkou. Šipky naznačují, jak kyselina uhličitá ven se protlačuje.

a nalézají v něm vděčnou živnou půdu pro svůj vývoj. Teprve když se vykvašený mošt stahuje a při tom chutná kysele, plísňovitě nebo má vůbec nějakou nepříjemnou příchuť, seznává se pozdě, že se tu stala nějaká chyba. Krátce kvašení v otevřené nádobě je úplně zvrácené, protože nezbytně zaviňuje choroby moštu. Má-li sud dostatečnou prostoru k vy-

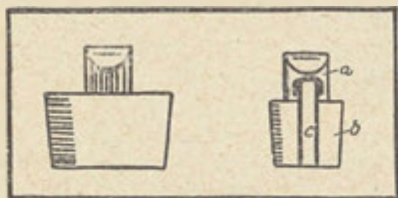


Obr. 910. Rourka kvasná „Perfekt".



Obr. 911. Použití kvasné rourky „Perfekt".

kvašení, může se mošt dle libosti roztáhnouti a není třeba, aby pěnil ven z nádoby. Proto se otvor sudu uzavírá pevně přiléhající kvasnou zátkou (obr. 909.), která je opatřena jen zařízením, aby v sudě se vyvinující kyselina uhličitá mohla uniknouti, avšak přístupu vzduchu aby úplně bylo zabráněno. Místo zátky používá se také kvasné roury „Perfekt", která



Obr. 912. Zjednodušená korková kvasná zátka „Ideál". Korkovou zátku *b* prostupuje rourka *c*, nahoře záklopkou gumovou opatřená; tato nepouští vzduch dovnitř, ale propouští kysel. uhličitou ven. Je v obchodě pohotová v 8 různých průměrech (17—40 *mm*).

je velmi praktická, avšak snadno (obr. 910. a 911.) se poškodí; zato se však velmi dobře hodí do domácnosti, kde se kvasí jen malé množství moštu (v 5—10litrových lahvích) a má tu výhodu, že se mohou láhve naplniti, protože pěna při bouřlivém kvašení vylučovaná se odvádí do vedlejší láhve s úzkým hrdlem, které je čistou vatou uzavřeno. Když bouřlivé kvašení je ukončeno, uzavře se kvasná rourka u *A* (třeba svěráčkem na spojovací kaučukové rource) a otevře u *B* a naplní se vodou. Také později při stáčení vína je vzduchotěsný závěr nutný, neboť i při této příležitosti mohou se do vína nastěhovati škodlivé organismy nebo ze zbytků, které ve víně jsou, vlivem vzduchu se rozmnožiti. Proto nutno užíti vzduchotěsné zátky uzavírací.

Kvasnice (viz též D r o ž d í): *a*) **K.** m i n e r á l n í jsou **k.** rychle rozmnožené v cukrovém roztoku nasyceném minerálními solemi, aniž by nastalo lihové kvašení; získají se **k.** podobné pivním, které však obsahují mnoho solí, zejména vápenných (8·25% vody, 15·02% minerálních látek, 47·66% bílkovin, 4·85% tuku, 25·10% uhlohydrátů); stravitelnost jejich činí 80 až 85% a živná hodnota 1 kg rovná se živné hodnotě 2·1 kg prostředně tučného hovězího masa. *b*) **K.** p i v n í, pro něž nebylo dříve upotřebení, doporučují se dílem jako přímé léčivo pro čištění krve při furunkulose (viz N e ž i t); nutno je však udržovati v chladu a před použitím propírati vodou; též provedeny zdařilé pokusy se sušením pivních kvasnic, kterých lze užíti jako potraviny lidské i krmiva pro zvířata. Sušené **k.** pivní obsahují) 54% bílkovin (v tom 26% cenných nukleinů, 3% tuku, 2% lecithinu), 28% uhlohydrátů, 7% miner. solí a 8% vody. Stravitelnost jest 80—85%. *c*) **K.** v i n n é, tak, jak se vyvinují v moštu za přiměřené teploty, poskytují vždy víno, které je více méně produktem náhody; proto se vyrábějí kultury čistých kvasnic vinných (v obchodě pod různými jmény, jako C i n o s), jichž užití při kvašení má velký prospěch; víno jimi kvašené je trvanlivější a bezpečnější a vínům ovocným dodávají dobré chuti a vůně. Nutno je ovšem objednati několik dní před kvašením, udati, k jakému účelu je jich potřebí (ne každé kvasnice hodí se pro každý mošt) a dříve, nežli se pořídí mošt, přichystati z kvasnic zákvas. (Viz V í n a o v o c n á.)

Kvašení je rozklad hlavně uhlohydrátů, způsobený kvasinkami (viz t.), t. j. kvasidly — enzymy, v nich obsaženými. Po stránce praktické zajímá nás: *a*) **K.** c e l u l o s o v é, které prodělává celulosa (buničina), v potravě naší obsažená, když byla bakteriemi zažívacího ústrojí rozpuštěna. *b*) **K.** c h l e b a viz C h l é b. *c*) **K.** l i h o v é, kteréž je základem výroby piva, lihu, vína, kefiru atd. I při výrobě chleba (viz t.) částečně se děje. — *d*) **K.** m l é č n é, které v lihovarských záparách způsobuje *Bacillus acidificans* a jímž vzniká kyselina mléčná, která zvyšuje účinnost kvasnic a zabraňuje vývoji škodlivých bakterií. Kysání okurek, zelí a j. potravin (bez přidání octa) je rovněž dílem **K.** m l é č n é h o. Také se však vyskytují škodlivé bakterie mléčné, jichž vlivem se zhoršuje chuť i vůně piva, které se kalí a p. — *e*) **K.** o c t o v é, jemuž podléhají slabé (nejvýš 10%) alkoholové nápoje (pivo, víno, mošt a p.) v otevřené nádobě v teplé místnosti vlivem bakterií octových, jimž nejlépe se daří při 18 - 35° C. (Viz O c e t.) — *f*) **K.** s l i z k é postihuje nejčastěji zavařeniny, mléko, pivo, víno vlivem různých bakterií, které z cukrů (saccharosy a dextrosy) vytvořují sliz. Dobře prokvašená a tříslovinou bohatá vína této nemoci nepodléhají.

Kvašová malba, správněji guašová nebo kuašová (dle franc. *gouache*), jest malba krycími barvami vodovými, jež obsahují pryskyřičnatou spojovací látku, která se dá zřeďovati za studena na rozdíl od pravého akvarelu, jenž

používá vodových barev průsvitných. Oba způsoby se také slučují v malbě polokvašové, při níž se světla přetírají barvami průsvitnými. Obrazy kvašové nelze mýti ani lakovati; ustalují se po rubu fermeží a po zaschnutí lakují po líci stříkáním; jinak se v suchu snadno loupají. Barvami těmi možno malovati stejně na papíře jako na hedvábí, kosti, pergamenu a pod.

Kvebračo (quebracho), dřevo argentinského stromu *Aspidospermum quebracho*, pro svůj bohatý obsah (20%) třísloviny v koželužství upotřebované, poskytuje z kůry vodný i lihový extrakt, jenž vnitřně se užívá při astmě srdeční, rozedmě plic, malarii a úplavici střevní. Vodný extrakt ze dřeva druhu koloradského (*Loxopterygium Lorentzii*) je kromě toho výborným prostředkem na spáleniny, když počnou granulovati.

Kvercitron, mletá kůra dubu barvířského, obsahující žluté barvivo kvercitrin, jež se získává odvarem z této kůry jako extrakt kvercitrinový k úpravě sytě žlutých laků (s kamencem, cínovou solí, cukrem olověným), jichž barva při světle denním i umělém se nemění.

Kverlačka, kverlička viz správněji Moutička.

Květ mnohých rostlin platí za dobré thé (viz na př. Bez, Lípa, Slez a pod.). V mnohých případech však zove se **k**-em, co jím ve skutečnosti není, viz v té příčině Muškát a Sladový **k**. — **K.** pšeničný, také klíč, prýt zv. odstraňuje se před mletím špicováním na kamenech nebo loupacími a kartáčovými stroji; semlet s sebou dává nejjemnější mouce žlutavý nádech. — **K.** sirný, destilací síry získaný prášek, jehož se používá do mastí a léků, také ve vinařství proti plísni *Oidium Tuckeri*. — **K.** vína (*bouquet*), harmonický účinek vína na čich a chuť, jenž liší se dle stupně dokvašení a uležení vína; není to ani vůně všem vínům společná a stářím se zjemňující a vytrácející, ani kořennost, které víno hlavně ze slupek (někdy i z cizích přísad), někdy ze zvláštních látek ve šťávě obsažených nabývá, nýbrž vlastnost, kterou jen zjemnělé čivy znalce dovedou rozpoznati.

Květák, karfiol, odrůda kapusty (*Brassica oleracea botrytis*), také kapusta květná zvaný, jež má košťál nízký a na něm v obalu listů hustě stlačenou růžici dužnatých větvic se zakrslými květy a listeny, kterážto část platí za zeleninu z nejjemnějších, je-li hustě stlačená a čistě bílá; je-li vyběhlá (prořídlá), žlutá, zafialovělá, zelenavá nebo zdřevnatělá, pozbývá své ceny. Růžice hnědě nebo černé skvrnité bývají zahnilé a k požívání nezpůsobilé. Nejranější **k.** (v červnu) poskytuje prokolice (viz t.), a pak **k.** z přezimovaných sazenic (obr. 913.) podzimní setby. Pro ranou sklizeň sejeme semeno již na podzim a sazenice přezimujeme v pařeništi, pro jarní sklizeň sejeme v únoru a březnu a vysazujeme sazenice v dubnu a květnu, což možno opakovati i ještě v červnu a červenci. **K.** miluje velice volnou, výslunnou polohu a hodně kyprou, dobře vyhnojenou, živnou půdu. Co možno půdě dáti z dobře zetlelého hnoje kravského nebo koňského, z kompostní nebo pařištní půdy, toho všeho hleďme použíti k vyhnojení půdy a máme-li jej už vysázený, obložme celý povrch půdy kolem něho takovou úrodnou půdou. Bylo by tu ovšem výbornou náhradou peruanské guano (na 1 ar čili 100 m² 8—10 kg). Výborně svědčí **k**-u, je-li sázen do rýh 15 až 20 cm hlubokých, jednak, aby se zabránilo pozdějšímu vysýchání, jednak, aby voda při zalévání neodtékala bez užitku, neboť vyžaduje hojné a vydatné vláhy, má-li se dobře vydařiti a nemá-li předčasně do řídkého květu vyběhnouti. Proto kromě skutečných deštivých dnů nesmí se vynechati ani jediný den, kdy by se vydatně nezalilo. Jakmile se začne objevovati květenství, nesmí se zalévati přes list, ale i s počátku již nepoužívá se kropicí konve, nýbrž zalévá se jen rourou a hledí se, aby na pět rostlin přišla vždy aspoň jedna plná větší konev. Kdo myslí, že jednou konví zaleje 15—20 rostlin, setká se ovšem se špatným výsledkem. Je ovšem také důležitou věcí výběr dobré sorty a tu ovšem ten, kdo si kupuje vypěstované sazenice od zahradníka, neví, co dostává. Nejlépe je tedy, vypěstuje-li si sazeničky každý sám ze semene. Tu pro domácí zahrádky je erfurtský zakrslík nejvděčnější. Spolehlivé jeho semeno třeba však koupiti z dobrého pramene. Jsou ovšem i velká zahradnictví, kde lze koupiti spolehlivé přezimované sazenice této sorty. Sazenice buďtež vysazovány na 60 cm vzájemné vzdálenosti. Kdo pro lepší využitkování místa sází hustěji, setká se rovněž s nevalným výsledkem. Vydatnější vzrůst možno podporovati občasným zalitím hnojůvkou, ale jen tak dlouho, pokud se neukazuje hlávka. Kdyby se tak zalévalo i později, nabyl by květák nepříjemné příchuti a zápachu. Nad vyvinutou hlávkou sklopí se listy a sváží, aby se udržela pěkně bílá, netrpěla deštěm a sluncem. — Z pozdního výsevu venku by se **k.** nevydařil; stačí však, vypěstuje-li se tak daleko, že začne hlávku nasazovati. V tu dobu se s celým balíkem země přesadí do sklepa a obklopí zemí, která se udržuje vlhká. Vyvinuje se dále sice zvolna, ale možno si tak opatřiti **k.** až do vánoc. Nesmí býti ovšem příliš mokro, neboť by (stejně jako kdyby byl založen do vody) podlehl hnilobě. Sklep musí býti světlý a dobře větraný. Pro leden až květen se pěstuje **k.** v pařeništi. K tomu účelu se sazenice vypěstuje ze semen v září setých venku, v polovici října se přepichují do studeného, na výsluní položeného



Obr. 913. Přezimovaná sazenice květáku.

pařeniště ve vzdálenosti 4— 5 cm. Toto pařeniště nesmí obsahovati žádného čerstvého hnoje, nýbrž dobrou, silnou, pískem promíšenou zem a vždy nutno dbáti, aby do večera před zakrytím byla tato poněkud vyschlá. Vrstva země má býti 20 cm vysoká. Když dostaví se mrazy, pečuje se o dobré krytí, za tuhých mrazů kryje se pařeniště přes rohože a prkna ještě listím nebo krátkým hnojem (stačí vrstva 5—10 cm). V únoru a březnu rozsazují se sazenice do prázdných pařenišť, jeden díl těch, které mají dříve (o 3—4 týdny) dospěti, do květináčů, staví se blízko ke sklu a navykají na vzduch. Koncem března mohou se přesazovati sazenice na záhony. V zimě přiváží se k nám **k.** z jihu, až i z Alžíru. Růžice před úpravou zbavíme všech zelených listů a listenů, tužších blan a žeber povrchních a stopkou vzhůru zavěsíme



Obr. 914. Květák Haageův zakrslík.

je na hodinu do slané, octem okyselené vody; tím vypudí se z nich všechen hmyz. Pochází-li **k.** z půdy přehnojené a má nemilý zápach, třeba jej aspoň 12 hod. močiti ve vodě nebo spařením zápach odstraniti a možno ho pak dále užíti jako základu do polévek zeleninových, přísady do omáček k zadělávaninám, k úpravě nákypu nebo salátu aneb k samostatné úpravě vařeného **k**-u s máslem, omáčkou béchamelovou nebo račí, se sýrem parmezánským, s raky, rýží, vejcem, mozečkem, slaninou, s jablky nebo hruškami a houbami (s kmínem) nebo s dýněmi (s muškátem), pečeného s ovocnými vločky, opékaného, smaženého atd. Vařený v stejných dílech vody a mléka je chutnější nežli vařený ve vodě. Vařený v osolené vodě s máslem poskytuje výborný salát s omáčkou z olivového oleje s octem, petrželí a pepřem. Pro zimní potřebu se **k.** sterilisuje s trochou soli, nakládá v octě nebo suší. Za účelem naložení v octě se očištěný rozřeže na malé kousky, ty se potom vloží do studené vody, ve které zůstanou 12—24 hodin, přeloží pak do slané vody a uvaří se v ní na polovičku; voda se sleje a vychladlý **k.** klade se do sklenice a zalije po převaření vychlazeným octem. Zavázané sklenice se postaví do hrnce a ponechají ve varu 10 až 15 minut (dle velikosti). Nebo se **k.** čistě zchystaný poleje neslanou vařící vodou a na čilém ohni uvede rychle do varu; hned se odstaví, vhodí do studené vody a na sítě nechá osáknouti. Pak se složí do kamenné nádoby a poleje jemným octem svařeným, ale již vychladlým. Po 2 měsících se ocet sleje a obnoví. Někdo svařuje také ocet s pepřem v zrnkách, květem a trochou zázvoru, aby byl **k.** pikantnější. V silném octě a soli by zčernal. Takto se ho používá jako přílohy k masům. Jako čerstvého do polévek, omáček, ke smažení, zadělávání a p. možno použíti jen květáku ve slané vodě sterilisovaného. Má-li se sušiti, rozdělí se na malé růžičky, dolní části růžiček se jednou nebo dvakráte zdola nahoru nařížnou, aby lépe vysychaly, máčí se však dříve nejméně 24 hodiny, při čemž se voda několikráte vymění. Paří se asi 5 minut, pak se suší; při sušení tratí pěknou bílou barvu, které však při vaření později zase nabývá. Sušený **k.** se dává do polévek jako čerstvý. Někde usušený se také síří, aby byl bělejší, což se nedoporučuje. — Z různých odrůd doporučují se k rychlení H a a g e ů v z a k r s l í k (obr. 914.), jenž má nejmenší nať a nejdřív dospívá a hodí se i pro jarní pěstování v zahrádce, pro léto je nejlepší e r f u r t s k ý, z raných n e j r a n ě j š í i t a l s k ý (koncem března do pařeniště, v květnu ven), pro podzim pak výhradně pozdní druhy. Uřezané růže vydrží nejdéle na košťálu, velké nati zbavené, uloží-li se do tmavého sklepa tak, že rozvěsí se na bidla, košťálem vzhůru. Čím je vzduch sušší, tím lépe se drží; vyschla-li růže snad příliš, uřízne se kousek košťálu a **k.** postaví se košťálem do vody (aby růžice zůstala v suchu) na 24 hodiny.

Květen je prvým jarním měsícem, neboť v tu dobu mnoho stromů, keřů i květin kvete a choulostivější rostliny mohou se teprve vysévati nebo vysazovati. Vysazujeme saláty, zelí, celer, řípy, vyséváme okurky, boby, dýně, co v dubnu bylo zaseto, pečlivě plejeme a okopáváme, krsky a špalírové stromky i v době květu za chladna nebo deštiva přihnojujeme, u révy vyhlazujeme výhony, které ovoce neponesou; zvířatům domácím i drůbeži hledíme opatřiti zelenou píci a hledíme, aby bylo s dostatek vody. Včely počínají pilnou snůšku, za příznivého počasí v druhé půli měsíce se i rojí a odroje můžeme dělati až do poloviny července, není-li následkem sucha nouze o pastvu. S oteplením v přírodě schyluje se ke konci období vepřového, zato, je-li pohoda příznivá pro píci zelenou, nabývá maso krmného dobytka i maso telecí lepší šťavnatosti. Odstávčata (jehňata a kůzlata) z trhu úplně mizejí. — Z v ě ř i n a kromě tetřevů a tetřívků, již na jaře kuchařku příliš nelákají, vykazuje také již srnčí nebo dančí, ale chuti ještě nevalné. -- D r ů b e ž je hojnější již i z domácího chovu. Kuře a holoubě i také mladá husička jsou běžným, ač poněkud drahým zbožím. Dobrá hospodyně vezme za vděk i vybrakovanou slepicí, která dobře vařená a zadělávaná nebo se zeleninou a šunkou pikantně dodušovaná je krmě výborná, kterou nepohrdne, kdo ji jednou poznal. Také s rýží a smrži jest velmi dobrá. — R y b y. Kromě úhoře, pstruha a lososa není domácí ryby, kterou by nyní bylo možno prohlásiti za chutnou. Zejména některých, jako parem, cejnů a p. je radno se

i varovati již pro nechutný zjev, ovšem i pro nevalnou chuť, ano i pro nezdravost, zejména jiker. Losos není sice již nejlepší, ale vždy ještě velmi dobrý, pstruh teprve nyní přišel do své chuti. Pstruh se ženevskou omáčkou nebo modrý s čerstvým máslem je ovšem lahůdka vzácná. Raci hájí se sice jen do 15. května, ale jsou i pak hladoví a prázdní. Samice s vajíčky neměly by se hubiti. — Zelenina. Počíná se řezati chřest a jest koncem května i v první půli června hlavní jeho období. Dobrá hospodyně neopomine, když je nejlevnější, anebo ze zahrádky v nadbytku, jej zavařiti. V zimě je to vzácná věc. Trh poskytuje cizí rané brambory, také okurky (drahé) i jiné vzácné zeleniny. Laciněji lze získati polníček a hlávkový salát, mladé karotky a ředkvičky a dobře je nezapomínati na velmi zdravý špenát. Mladé bylinky z přírody poskytují výběr vždy rozmanitější. Je čas sbírati smrže a chřapáče, kde jsou na ně polohy, za příznivého počasí vyskytnou se i hříbky. Telecí maso s takovými houbami nebo omáčkami z nich je velmi chutné. Dobře lze užíti mladých výhonků revně. — Ovoce je na mále v zásobách i zavařeninách a nového, třeba přicházelo až z jižní polokoule, širší kruhy pro značnou cenu sotva mohou užíti. Nicméně je možno až do této doby zachovati čerstvá jablka pozdních druhů. Pamatujme aspoň, abychom si pro příští zimu zajistili dostatečnou zásobu levných kompotů. Máme-li zahrádku, vysázejme si jedlé dýně, které nám takový poskytnou, a neopomíjejme po celé léto střádati zásoby, vždy, když ovoce je nejlevnější.

Květin cizopasníci, kteří nejvíce napadají a poškozují květiny pokojové, jsou červci (viz t.), chvostokoci (viz Bezchvostka), mšice (viz t.), puchýřnatky (viz t.) a četné rzi a plísně. Čeliti jim možno jen správným pěstováním a ošetřováním, dostatečným větráním, správným umístěním, mytím, poprašováním a zaléváním a je-li nutno i desinfekcí (viz Desinfekce květin)

Květin v květináči hnojení vyžaduje opatrnosti, protože až na malé výjimky jsme odkázáni na čistá, soustředěná hnojiva (soli a moučky). Kdyby květiny dostaly hnojivo soustředěné nebo často, snadno by se otrávily. Proto hnojíme v květináčích především tím, že zem v nich pravidelně obnovujeme a při té příležitosti přidáme k zemi, jak toho která květina vyžaduje, dobře zetlelého kompostu. Hnojení v květináčích řídí se potřebou jednotlivých rostlin, neboť některé při stejném hnojení bujně rostou, jiné však hynou. Tak na př. silné hnojení snesou fuchsie, pelargonie, heliotropia, dosny, chrysanthemy, fialky, resedy, růže, šeřík; tyto možno s počátku zalévati jednou, později dvakrát týdně roztokem 100 g disuperfosfátu, 300 g čilského ledku a 400 g chlorečnanu draselného ve 100 l vody. Menší množství hnojiva vyžadují prvosenky, gloxinie, gesnerie, bramboříky, begonie, azalky, kamelie, proto třeba roztok ten ještě stejným množstvím vody rozředíti; zvlášť špatně snášejí silnější hnojení rostliny, které se pěstují ve vřesovce (azalky, kamelie, rhododendra, vřesy), stačí je zalíti takovým rozředěným roztokem jednou v 10 až 14 dnech a jen na počátku vzrůstu a jakmile nasazují poupata, třeba hned hnojení přerušiti; když poupata se rozvíjejí, možno zase skrovně hnojivem zalíti. Orchideje pěstované v kořenáčích hnojí se naznačeným hnojivem ve 300 l vody rozpuštěným. Pro lupenaté rostliny, jako jsou palmy, cykasy, dracaeny, aralie, aspidistry, philodendrony a pod., třeba rozpustiti ve 100 l vody směs 45 g disuperfosfátu, 45 g chlorečnanu draselného a 240 g čilského ledku; naznačené druhy snesou zalévání tímto roztokem jednou za 10—14 dní, jiné, jako vavříny, myrty, brsleny, bobkotřešně a pod. jen v době od března do konce června, listnaté begonie, coleusy, pestrolisté dracaeny, crotony, maranty a vůbec rostliny teplého skleníku snesou takové hnojení jen s počátku vzrůstu, později trpí tím zbarvení a krása listu. Třeba vůbec při hnojení v květináči pozorovati vzrůst; není-li rostlina náležitě zakořeněna, roste-li slabě, snese také jen slabé hnojení; silnějšího vyžaduje v době bujného vzrůstu; také nehnojme nikdy na suchou, nýbrž vždy jen na zavlaženou půdu. Dobře se doporučuje poříditi si takto tekuté hnojivo: do vody nasypou se rohové piliny, trochu sazí a popela, přidá se hovězí krev nebo kravský hnůj, důkladně se to rozmíchá a asi 8 dní na slunci ponechá, nežli se toho k zalévání upotřebí. Je také rozdíl v tom, chceme-li docíliti bujného listu nebo pěkného květu. Tu si můžeme nejlépe vhodné hnojivo připraviti ze strojených solí, na př. k hnojení pro květ rozpustíme ve vodě 4 kg ledku, 3·5 kg superfosfátu a 4 kg draselné soli 40%ní; při zalévání zředěným takovým hnojivem rostou dobře astry, fialy, karafiáty, resedy, lilie, jiřiny, chrysanthemy, fuchsie, pelargonie, heliotropia a pod. K hnojení pro list je třeba více dusíkatého hnojiva; při sázení hnojíme práškem ze 4 kg draselné soli 40%ní, 2 kg ledku a 3½ kg superfosfátu na 100 m² a za vzrůstu zaléváme roztokem 300 g ledku ve 100 l vody jednou týdně, v době nejbujnějšího vzrůstu i dvakrát týdně. Při takovém hnojení rostou dobře dosny, perily, lilkovité, skočec, tabák, banán, philodendron, konopí, kukuřice a pod.

Květináč, nádoba, v které se květina pěstuje; nesmí míti stěn ani příliš tenkých, aniž zase příliš silných; tyto musí býti pórovité a otvor ve dně má míti okraj hladký, aby voda přebytečná dobře mohla odtékati. Takovými jsou k-e z nepolévané hlíny, ne tak vhodné jsou cementové; k jistým účelům výhodné jsou drátěné (viz t.). Výslovně varujeme před k-i svrchu polévanými, jež často bývá vídati. Užije-li se k-ů již dříve upotřebených, nutno je zevně i uvnitř dokonale kartáčem vymýti. Pod k-e stavíme v příbytcích misky; je třeba, aby tyto byly dobře polévané, by vlhkost nepropouštěly. Zevnějšek k-ů obyčejných nelahodí však oku, proto užije se obálky (enveloppe) nebo ozdobného k-e porculánového nebo terakotového. Tyto obaly správně užity přinášejí mnohou výhodu, neboť je tím zároveň stěna k-e před náhlou změnou teploty

chráněna, což vzhledem k jemným kořínkům rostlin velkou má důležitost. Třeba však, aby mezi stěnami obou k-ů byla volná prostora 2 až 3 cm, aby vzduch měl volný přístup. Prostoru tu možno též volně mechem vyplniti.



Obr. 915. Otáčivý květináč.

Téhož účelu se dosáhne založením k-ů do truhlíku (za okny), kde před slunečním úpalem se mohou chrániti i zemí, mezi květináče a stěny truhlíku nasypanou. V pokoji, kde světlo dopadá jen s jedné strany, květiny stáčejí se po světle a tím se nepěkně zkroutí; je proto lépe otáčeti květináčem tak, aby se jednou za týden dokola otočil. Namalují-li se na zevní stěnu olejovou barvou všecky písmeny, jimiž začínají dny týdne, možno toto otáčení pravidelně prováděti (obr. 916.). K-e rozbité možno přeříznutím zužitkovati, buď že dobrý spodek poslouží za misku pod jiný k., nebo dobrý svršek poskytne chranítko pro sadbu letniček, jež byly vysety přímo na místo. Uříznutí lze provésti pilníkem, jímž se stěna k-e probrousí.

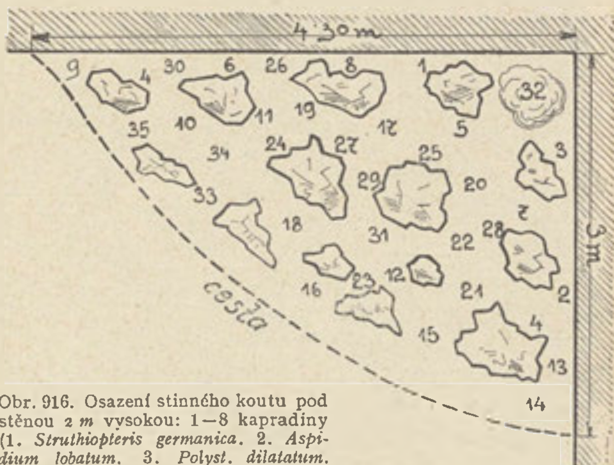
Květinářka, živnost, jejímž základem může býti absolvování dvouleté školy zahradnické (v Krči); daří se při větším městě, je-li možno zříditi zahradu s pařeništi a skleníky. Částečně se musí také opírati o dovoz z ciziny a specialisovati se na vázání kytic a věnců.

Květinářství, příručný spis pro domácnost (sepsal J. Kafka), vyšlo v III. vyd. u F. Šimáčka.

Květinová zahrada bývá oddělenou částí nejen v sadech, ale i v domácí zahrádce a to buď částí v sebe uzavřenou, jediný celek tvořící (květinový parterre) nebo v podobě jednotlivých záhonů na obrubách cest, v trávníku, nebo v podobě jednotlivých květinových skupin rozptýlenou. Podmínkou jedněch i druhých je, aby buď tak byly založeny, aby beze všeho přesazování přes léto udržely zeleň i květy, nebo aby se jednotlivé druhy květin snadno vypěstiti mohly. Pro první případ střídáme v záhoně letničky i vytrvalé květiny tak, aby po odkvětu jedněch hned nastoupily na jejich místo jiné později kvetoucí. Při tom je ovšem důležité jednak, aby se přihlíželo k barvitosti zvolených rostlin, aby stále jistá harmonie barev se udržovala, jednak k velikosti vzrůstu, tak aby výše vyrůstající netísnily nižších, nižší nestály za vyššími a pod. To platí také o volbě květin pro skupiny. Květinový parterre má již úlohu jinou, neboť zde se tvoří záhony kobercové (viz t.), obruby ze stejných druhů květin a p. Viz J. Kafky *„Zahrádka při domě rodinném“*.

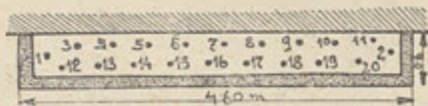
Květinové koberce viz Záhony kobercové.

Květinové skupiny v domácí zahrádce třeba tvořiti se zřetelem na výslunnost i stinnost jednotlivých poloh. Na místech slunných třeba pečovati, aby odraz světla a tepla od stěn byl pokud možno zmírněn tím, že se záhony u výslunných stěn nedělají nikdy úzké, nýbrž vždy co nejširší a že se křoviny i stromky vysazují dále ode zdi. Stín zasahuje někdy jen užší pruh nebo kout, jindy však, stíní-li vysoká budova, je ve stínu třeba značný díl zahrádky. Jedná-li se o užší kout nebo pruh, tedy si vymezíme jeho šířku, abychom věděli, kde končí, a kam již pravidelněji zasahuje slunce, kam tedy mohou přijíti jednak rostliny nižší, jednak takové, které již i slunce snášejí nebo vyžadují; postupně



Obr. 916. Osazení stinného koutu pod stěnou 2 *m* vysokou: 1—8 kapradiny (1. *Struthiopteris germanica*. 2. *Aspidium lobatum*. 3. *Polyst. dilatatum*. 4. *Scolopendrium vulgare*. 5. *Polystichum filix mas*. 6. *Athyrium filix femina*. 7. *Blechnum spicant*. 8. *Polystichum spinulosum*. 9. Jaterník (*Hepatica*). 10. Petrklíč (*Primula elatior gigantea*). 11. Sněženka (*Galant. niv.*) 12. *Primula Sieboldi*. 13. Čemeřice (*Helleborus niger*). 14. Mařinka (*Asperula odorata*). 15. Brčál (*Vinca minor*). 16. Lomikámen (*Saxifraga ceratophylla*). 17. *Spiraea ulmaria flore pleno*. 18. Plicník (*Pulmonaria saccharata*). 19. *Lilium martagon*. 20. Kokořík. 21. *Helleborus hybridus*. 22. *Lysimachia punctata*. 23. Konvalinka. 24. *Yucca filamentosa*. 25. *Campanula persicifolia grandifl*. 26. *Ranunculus lanuginosus*. 27. *Astilbe Arendsii*. 28. *Thalictrum angustifolium*. 29. *Polemonium himalayense*. 30. *Epilobium angustifolium*. 31. *Astilbe Lemoinei*. 32. *Aruncus silvestris*. 33. *Mercurialis perennis*. 34. *Spiraea filipendula*. 35. *Epimedium alpinum*.

pak od kraje dále k stínící stěně dáváme rostliny vyšší a vyšší. Je zvláště důležito voliti tu i takové rostliny, které v zimě podržují svou zeleň a které při tom i chladnu dobře vzdorují. Jsou to mnohé jehličiny, také některé kapradiny a některé vždy zelené křoviny listnaté. Tu pak takový stinný kout i v zimě vypadá vlídněji. Lze pak i volbou květin postarati se, aby takový



Obr. 917. Skupiny květin na stinném záhoně podle zdi, který kromě obruby 10 *cm* široké je ještě 60 *cm* šir. 1 a 2. Na obou koncích po silné rostlině (*Funkia ovata* (tato zde i kvete) nebo *Yucca filamentosa*). 3. *Astilbe Arendsii* (červenec—srpen). 4. *Aquilegia* (orlíček, v květnu a červnu). 5. *Anemone japonica rosea superba* (růžová, září—říjen). 6. Plnokvětá *Spiraea ulmaria* (červenec—srpen). 7. *Polemonium himalayense* (modré, květen—červen). 8. *An. japonica* (bílá, září—říjen). 9. *Astilbe Lemoinei* (červenec—srpen). 10. *Digitalis gloxiniaeflora* (červen—červenec). 11. *Polygonum* (květen—červen). 12. *Primula Sieboldi* (duben—květen). 13. *Anemone silvestris* (plnokv., květen—červen). 14. *Helleborus* (hybridy, únor—duben). 15. *Aquilegia alpina sup.* (květen—červen). 16. *Actea spicata* (srpen—září). 17. *Spiraea filipendula fl. pl.* (květen—červen). 18. *Helleborus niger* (leden—březen). 19. *Primula elatior gig.* (březen—květen). 20. *Aquilegia coerulea* (květen—červen).

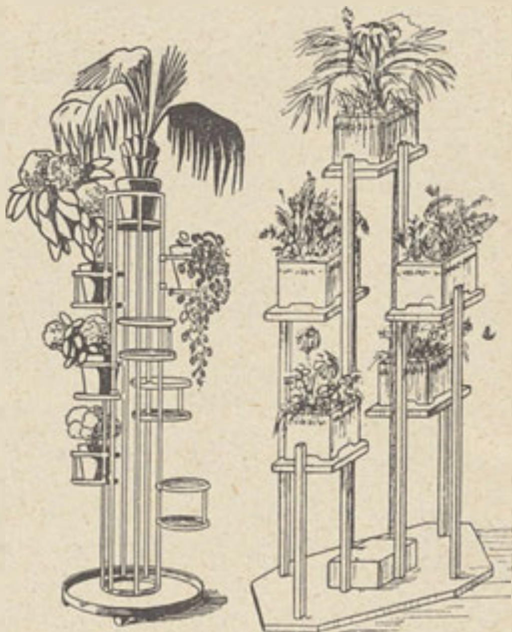
stinný kout po větší část roku se pestřil jistou dekorací barevnou. Nevysazujeme ovšem jednotlivé rostliny, nýbrž vždy skupinu z každého druhu. Vzor rohové skupiny (obr. 916.) a podélné záhonové skupiny (obr. 917.) podávají dobrý přehled správného postupu. Z květin kromě uvedených třeba ještě vzpomenouti, že ve stínu se daří i fuchsie, pelargonie, narcisky, tulipány, hyacinty, hliznaté begonie, petunie, šalamounek, lýkovec (*Daphne*), mochyně (*Physalis Francheti*), brčál (*Vinca major* a *Vinca minor*), *Epimedium, Omphalodes verna*, stračky (*Delphinium*), orlíček (*Aquilegia*) a mnoho jiných.

Květinový koš je jen jiná forma pro podání květinové kytice (viz t.). Dle účelu, k jakému je určen, je to buď *a*) drátěné pletivo, ztrácející se ve květinách, jimiž je dekorativně vyplněno; staví se tak na schodiště, pomník, hrobku, hrob a p. Druhdy ve větším rozměru tvoří takový koš i střed velké skupiny květinové, a květiny se do něho staví vedle sebe i nad sebe v květináčích; nebo *b*) pletivo z úhledného proutí, třtiny a p. také ve zvláštní formě, které se vyplňuje dle vkusu doby květinami (mezi nimi mohou býti umístěny i dárky) a podává k narozeninám, jubileím a p. slavnostním příležitostem.

Květinový stojan a stolek jsou nábytkem, při němž se hledí, aby zaujal co nejméně místa a při tom splnil svůj dekorativní úkol. Proto se také stále mění jeho styl a úprava. Buď je to jednoduchý stojan o 3—4 nižších nebo vyšších nohách pro jedinou solitérní květinu nebo stojan dřevěný, bambusový, rákosový, někdy i z ušlechtilého kovu a p. o několika patrech (obr. 919.). **K.** stolek zpravidla se přizpůsobuje oknu tím, že na 4 nohách nese podélný truhlík (obr. 923.).

Květinový truhlík viz Květiny v okně.

Květiny v domácnosti a zahrádce domácí jsou či mají býti pro nás pramenem ušlechtilé zábavy, estetického a zdravotního požitku. Zábavy pozbýváme, kupujeme-li je již vypěstované anebo béřeme-li takové, jež vlastně žádné péče nevyžadují; také tehdy jí nemáme, neumíme-li jich pěstovati a si hleděti. Estetickým ziskem jsou tehdy jen, jsou-li vhodně umístěny, přičleněny k vnitřku nebo zevnějšku obydlí. Tu připadá jistý úkol květinovému



Obr. 918. Stojan květinový bambusový.

Obr. 919. Stojan květinový dřevěný.

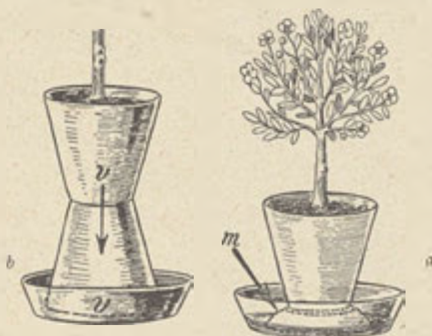
stolku, stojanu, oknu, truhlíku, květinové váze, akvariu (viz t. zařízení), ale také květinám natrhaným, řezaným (viz Kytice) vhodně ozdobujícím náš stůl nebo jiné místo ve světnici nebo i náš oděv. Zdravotní náš zájem na **k**-nách spočívá v tom, že do jisté míry prospívají k osvěžení prostory pro oko, dílem k osvěžení vzduchu pro plíce, pokud totiž máme na zřeteli, že **k.** vylučují kyslík ovšem jen za dne, nezapomínajíce, že v noci stejně jako my vydychují kyselinu uhličitou (proto do ložnice ve větším množství nepatří). Všechen tento zájem pozbývá své váhy u květin umělých, které nadto jsou jen skladištěm prachu, v němž choroboplodné zárodky nalézají vděčnou půdu. Jen v jednom případě mají pro nás i **k.** umělé jistý estetický zájem, jsou-li na př. dovedně napodobeny nebo stylisovány na oděvu, prádle, ozdobných pokrývkách, podložkách atd. Péče o **k.** v květináčích vyžaduje především volby náležité půdy (u jednotlivých druhů je uvedena), pečlivého a správného zalévání (viz t.), udržování půdy v síle hnojením a zevní čistoty květin. **K** churaví často přesycením půdy vlhkostí, protože se pilně

zalévá, ale k. nejsou dosti vzdušně umístěny, aby stačily využíti poskytnutou vlhkost, nebo aby mohla tato vysýchati; zvláště jsou-li květiny hustě vedle sebe a nad sebe nastaveny, bývá to zjevem častým. Listy květin nápadně vadnou a opadávají, k. vůbec mají smutný zjev; někomu se zdá, že je toho příčinou sucho, jako bývá



Obr. 920. *a* Půda vodou zaplavená kyše. *b* Správnější postavení květináče na misce obrácené.

na výslunných oknech a balkonech, zde však příčinou obdobného zjevu je vlhko. V obojím směru lze zjednat odpomoc. Přílišnému vysychání brání se založením květináčů do ochranných truhlíků (viz Květináč) a suchost vzduchu se odstraňuje poprašováním (viz t.) S odstraněním nadbytečné vlhkosti nutno si však popíliti; často, zpozoruje-li se tu už nápadně, bývá pozdě. Tu nezbývá nežli květinu vyjmouti z květináče, odstraniti mokrou půdu a uhnilé částky a přidati suché půdy. Hlavní věcí ovšem je péče, aby voda mohla z květináčů



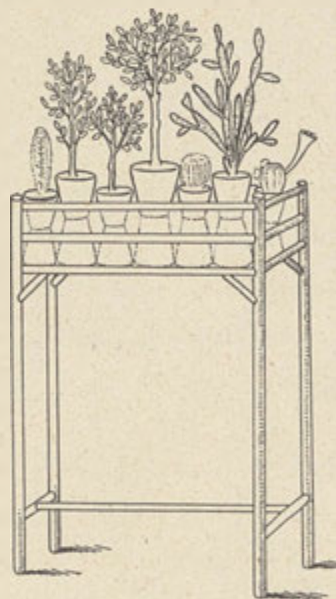
Obr. 921. Zavlažování květin z misky, v níž je květináč podstaven jinou miskou nebo květináčem.

náležitě odsakovati a péče, aby se při zalévání nikdy nepřelévalo; zalévati se musí dle druhu květiny a dle jejího stanoviště, někdy více, někdy méně (jak je to u jednotlivých druhů udáno). I u těch rostlin, které milují vlhkost, nesmí voda v misce pod květináčem nadlouho uzavírati přístup vzduchu ke kořenům (obr. 920 *a*.). Zde třeba přebývající vodu denně odstraňovati; zapomene-li se na to, je to velká chyba. Chybě možno se vyvarovati buď jednoduchým překlopením misky (obr. 920 *b*.), nebo vložením menší misky nebo talířku překlopeného do větší (obr. 921 *a*.); máme-li více květin a je třeba, aby některé stály výše, jiné níže, použijeme místo misek překlopených květináčů (obr. 921 *b*.). — *b*. Velmi výhodné je postaviti květináč do misky s vodou na drátěný podstavec (obr. 922.) z drátu pozinkovaného. Poslední dvě opatření jsou zvláště nutna ve výslunných



Obr. 922. Drátěné podstavce pod květináče.

a teplých místnostech, neboť je postaráno o stálé navlhčování vzduchu od spodu, aniž by kořenům škoda hrozila. Takové zařízení v květinovém stolku (obr. 923.) umožní nám i vhodné sestavení květin. V chladných místnostech raději používáme stojanu a stolků, v nichž květiny mají



Obr. 923. Květinový stolek s květináči vzdušně postavenými.

více volnosti, takže tato vzdušnost úplně stačí, aby přebytečná vlhkost se odpařila.

Květiny barví se, jak uvedeno pod hesly Barvení květů a Barvení travin.

Květiny dekorativní tvoří neodlučnou část výzdoby každé domácnosti a je-li tato spojena i se zahradou, výzdoby nejbližšího okolí domu; zvyšují barevnou náladu bytu, dodávají mu jemné krásy a vzbuzují veselý, vlídný dojem svou barvitostí a živostí, ať jsou to již kytice ve váze (viz t.) nebo **k.** v kořenáči (viz **K.** v okně). Nemohou nikdy toto vše vyvolati a zastati květiny umělé, neživé, jež jako skladiště prachu z bytu mají býti vyloučeny. Ani květináčů neobaluj papírem nebo nestav jich do nádob, jichž barevná, květinová výzdoba neúspěšně zápolí s barvou květů. Prostá bílá nebo bělošedá majolika nebo porculán úplně stačí, má-li býti hrubý květináč zakryt. — Dekorativní výzdoby bytu květinami nemusí se vzdáti ani ten, kdo má byt tmavý. V takových poměrech poslouží nezmarná *Aspidistra* a zvláště *Phyllocactus*, jenž snese kromě temného stanoviště v zimě i suchou půdu, suchý teplý vzduch jako suchý studený vzduch (až do 2° nad 0; ovšem kvete jen, když se poprašuje vodou). Stanoviště letních květin pokojových je hlavně v okně, kde může býti náležitě větráno (viz Květiny v okně). Je-li po ruce zahrádka, střídají **k. d.** své stanoviště. Z jara se mnohé vysazují ven na přiměřené stanovisko, na zimu se opět stěhují do domu. Z jara neděje se to dříve, nežli minou poslední mrazy, na podzim přesazují se choulostivější a zdlouhavěji rostoucí **k.** již v polovici srpna, ostatní počátkem září do květináčů. Promešká-li se pravá lhůta, nemožno na bezpečné přezimování (viz t.) spoléhati. (Viz Květiny pokojové.) Pokud se týká výzdoby ostatních místností, viz Balkon, Okno, Schodiště, Veranda a výzdobní zahrady viz Záhony květinové.

Květiny jedovaté mohou býti jedovaté vůní (na př. konvalinka) nebo dráždivými látkami (na př. primulka, viz Kůževady kosmetické), jež vylučují jejich žlázy a žláznaté chloupky. Mnohé **k. j.**, jež otravují svými plody nebo obsahem své nati při požívání, nemají významu jako jedovaté rostliny dekorativní. Pravidlem je, že netrpíme silně vonících květin v ložnici přes noc (ani v kyticích) a že odstraňujeme květiny dráždivé z okolí osob, jichž kůže takovému podráždění podléhá. Ovšem také při trhání květin, jež ostré šťávy vylučují nebo jedy obsahují, může nastati otrava, když potřísněné ruce vniknou do očí, do úst, nebo se stonky květin berou do úst, jak to děti činívají. Mohou tak vzniknouti onemocnění horních dychadel, žaludku a p. Proto ruce trháním květin potřísněné vždy a zvláště před jídlem mají býti myty. Květiny i sebe navzájem otravují (viz Kytice).

Květiny medonosné (jako na př. brutnák, šalvěj, rezeda, slunečnice, isop, klejicha, dračinec, štěničník a p.) pěstujeme rádi v zahrádce, chováme-li včely; obyčejně však naše včely letí se napásti jinam a k nám přiletují na pastvu včely sousedovy.

Květiny odkvetlé se často zbytečně ničí; k zničení odsouzeny jsou jen letničky (viz t.), kdežto **k.** vytrvalé (pereny) dlužno po odkvetení dále ošetřovati, jak toho jednotlivé jich druhy zvláště vyžadují. (Viz na př. *Azalea*, Brambořík, *Fuchsia*, *Hyacint*, Konvalinka, Lilie, *Pelargonium* a j.)

Květiny pokojové jsou buď takové, které vypěstoval zahradník, nebo takové, které jsme vypěstovali sami. První třeba pokojovému prostředí teprve uzpůsobiti a pro mnohé, které se již nalézají ve stadiu rozkvětu, bývá na to pozdě, nebo je uzpůsobení velmi choulostivé (viz na př. Azalka, Camelia). Často se také kupují **k.**, jichž vůbec nelze v pokojovém prostředí vypěstovati, protože se pro ně prostě nehodí, někdy také proto, že není v pokoji dosti světla nebo je ho příliš mnoho (slunečno), vzduchu, vlhka a p. Nutno voliti proto **k.**, kterým svědčí teplota 12 - 15° C, ač ovšem snesou i teplotu vyšší — ale jen s podmínkou, že nenastávají příkré změny teploty. Příkrá změna teploty a průvan mnohé **k.** zničí. (Viz o ostatním Květiny v domácnosti a domácí zahrádce).

Květiny samoseté, t. j. ony, které přinášejí zralé semeno a ve svém okolí se množí, nesklidí-li se toto semeno, zřídka náležitě se vydaří, když taková přirozená setba se občas neprotáhne. Netřeba se tak starati o nový výsev fialek, macešek, orlíčků, hvozdíků, měsíčků a j. květin, pečujeme li jen, aby samosetba ne vybujela příliš hustě nebo nebyla zahubena plevelem.

Květiny sejí se přímo na místo svého určení takové, které nesnesou přesazování. Jsou to hlavně: *Clarkia*, *Godetia*, *Gypsophila*, *Iberis*, *Ipomoea*, *Lupinus*, *Nemophila*, *Nigella*, rezeda, *Schizantus*, náprstník, laskavec, mák, zvonek, řeřišnice, hvozdíky, starčky, silenky, slunečnice, fialky, macešky, pomněnky, viky a hráchy, svlačce, ozdobné kukuřice a trávy.

Květiny stín milující viz Květinové skupiny.

Květiny suchu vzdorující jsou především tučnolisté (sukulenty, v. t.), jako různé druhy *Sedum*, *Echeveria* a p., dále většina rostlin, které se pěstují ve skalkách (viz Alpinum), zvláště *Phloxy*, protěže, lomikameny, šalvěje, stračky (*Delphinium*), bodláky, agavy a t. d.

Květiny suší se, mají-li zachovati svěžest, barvy svých listů a květů (hodí se k tomu nejlépe květy suchomázdřité, ač i astry, růže, fialky, tulipány, karafiáty, macešky, zvonky, pelargonie a p. dají se tak s úspěchem preparovati) v dřevěném rámu 12—16 cm hlubokém, do něhož se k jedné straně ve vzdálenosti 2 cm od kraje přidělá husté drátěné pletivo. Rám se položí na prkno, které je o několik cm větší. Dále je zapotřebí čistého bílého skalního písku, od jehož čistoty úspěch sušení závisí. Proto se i zdánlivě čistý písek v čisté vodě několikrát propere, pak v tenké vrstvě na vzduchu vysuší a konečně na plotně nebo v troubě vyhřeje; s horkým pískem rozmíchá se stearin (50 g stearinu na 1 l písku), aby byl stejnoměrně rozptýlen. Zvláště krásně zachovávají se květy živě barvité; bílé poněkud zažloutnou. Písek nasype se do rámce v silné vrstvě; do této se buď **k.** úplně svěží a bezvadné zapichují, nebo se na ni kladou, aby se jedna druhé nedotýkala,

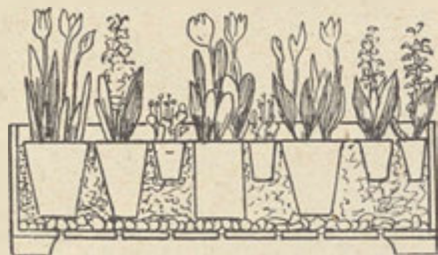
(zvonkovité květy se musí dříve pískem vyplniti), načež se pískem dokonale zasypou a tak potom na prudké výsluní postaví (za špatného počasí postaví se rám do kuchyně na vrchnici plotny). Na slunci jsou k. za 10 dní usušeny; také ve skleníku se to zdaří za 12—14 dní.

Květiny umělé pořizují se pro zimní kytice a věnce, zimní dekor obydlí, zvláště však pro dekor klobouků a oděvu, kdež mají nejspíše své oprávnění. Používá se k tomu nejrozmanitějšího materiálu: skla (viz Quinquaillerie), průsvitného porculánu (u skleněných květin dociluje se v současné době mimořádného účinku elektrickým osvětlením uvnitř květu), papíru, sukna a gázu zlatem protkaného, šifonu, batistu, mušelínu, atlasu, dykyty, hedvábí, sametu, plyše, brilantní příze, vaty, vlny, skleněných perliček, kolodiových blan, vosku atd. Pracuje se ručně nebo pomocí tvořítek, lisů a p. (Viz pěkné návody ve Št. Domově VII., VIII., X., XIV., XV., XVI. a XX). Někdy se napodobují květy přirozené, jindy určuje tvar a celý styl móda. Přirozené květy napodobují se s takovou dovedností (na př. květy orchidejí), že jich od skutečných rozeznati nelze. Naproti tomu napodobí se sice mnohé květy a květenství velmi dovedně, ale nepodrží se jejich původní přirozená barva, nýbrž vykrašlují se fantastickými barvami všeho druhu.

Květiny v okně trpí předně nedostatkem vzduchu, protože otvírání oken je obtížné; tomu lze v tom případě odpomoci jen, otvírá-li se okno na venek, což se však dnes již všeobecně opouští, nebo má-li okno aspoň jedno oddělení zařízené k otvírání na venek. Proto se k. raději umisťují na předokní, ale tu kromě pohledu na ně, pokud okno je uzavřeno, nemáme z nich plného požitku. Pokus pořídit pro ně prkénka před okny dovnitř pokoje, tak, by se okna i s květinami otvírala, se jako málo praktický neujal. Nezbývá tedy, nežli stavěti do největší blízkosti okna stojany a stolečky s květinami. umístiti květiny ve visuté váze nebo na konsolech, kde to otvírání oken nepřekáží. Pokud jsou k. v okně nebo na předokní, trpí buď slunečním úpalem nebo zimou. Proti zimě chrání se k. dřevěnou podložkou a lepenkovou zástěnou (obr. 924.), o okno opřenou; proti úpalu pak ochranným truhlíkem nebo květináčem (viz Květiny). K., které se za okny nachladily, nesmí se přenést do teplé světnice, nýbrž do studena a zde je nutno kropiti studenou vodou. K. v okně proti jižnímu nebo západnímu slunci vystavené nesmějí se zalévati, když květináče jsou sluncem vyhřáté.



Obr. 924. Ochrana květin v okně proti zimě pevnou podložkou prkennou a lepenkou proti sklu.



Obr. 925. Ochrana květin proti úpalu slunečnímu truhlíkem a zemí nebo mechem.

Květiny vytrvalé (pereny) na rozdíl od letniček (viz t.) jsou *a*) květiny, jichž zelená nať na zimu odumírá, aby na jaře z kořene, hlízy, oddenku či cibule nová rostlina vypučela; některé z podzemních těch zachovaných částí nutno vyjmouti a přezimovati (na př. hlízy jiřin, cibule a j.) v bezmrazné místnosti; jiným stačí lehký kryt z lupení, aby se dobře zachovaly; *b*) květiny s dřevitou lodyhou nadzemní, která se zachová a jen listí její opadá (na př. Fuchsie); i přezimování (viz t.) těchto květin vyžaduje zvláštní opatrnosti; konečně c) květiny dekorativní, vždy zelené, které i přes zimu svůj list zachovávají (na př. *Aspidistra, Philodendron, Dracaena,* palmy a p.); jich přezimování je možné jen ve světlém místě za přiměřené vyšší teploty.



Obr. 926. Květopas (*Anthonomus pomorum*): larva, kukla, dospělý brouk na květu jabloňovém.

Květiny zimní: *a*) K. v zimě v pokoji kvetoucí jsou buď zúmyslně rychlené (viz Brambořík, Hyacint, Konvalinka, Šeřík, Rychlení květin a Rychlení dřevin), nebo k., jichž doba květu do zimy spadá. Těchto není mnoho; mezi nejvděčnější patří *Pentas carnea*. *b*) K. skleníkové, které se jen jako kytice (v. t.) do pokoje přenášejí.

Květnice, tur. letovisko ve výši 755 m uprostřed lesů na cestě k ledové jeskyni Dobšinské (1 km

od Popradu) na Slovensku. 4 tur. domy se 100 pok. a několik vil. Majetek města Popradu.

Květnice Čechova, žen. odbor Svazu spolků okrašl. pro podporu pěstování květin dětmi a dětského zahradnictva.

Květopas (*Anthonomus*) (obr. 926.) je velký zhoubce našich ovocných stromů. Na jaře samička píchá do poupat jabloní (*A. pomorum*), také hrušní, švestek, višní a broskví a do otvoru klade vajíčko; larvy vylíhlé sežerou pak prašníky i zárodek plodu, poupě se neotevře, zhnědne a upadne. Je-li chladno, že se květy pomalu rozvíjejí, je dílo larev usnadněno, naproti tomu příznivé počasí a rychlý rozvoj květů jim překáží. Proto zvlášť rané druhy, jež chladno zaráží ve vývoji, k-u podléhají. Dospělý brouk uschovává se na zimu v kůře, lišejníku větví, v mechu, trávě a v půdě pod stromem. Udržujte stromy v čistotě, natírejte je na podzim vápenným mlékem s hovězí krví a klihem a chytejte brouky v létě pod dehtovanou lepenku, jež se kolem kmenů obváže, na jaře je střásejte a ničte.

Květové viz Hovězí.

Květy plné vznikají z jednoduchých tím, že větší nebo menší počet tyčinek se mění v lístky okvětní. Některé květiny (růže, mák a p.) mají k tomu větší, jiné menší náklonnost, některé tím pozbývají své krásy (*Datura, Campanula*, ano i *Petunia*), jiné získávají (růže). Plné k. obyčejně déle kvetou a také déle dají se udržeti svěžími.

Kvíčala (*Turdus pilaris*), známý druh drozdů, význačný černohnědýma nohama a zobákem, na podzim hnědým, který v podzimu a v zimě ve větších hejnech táhne a



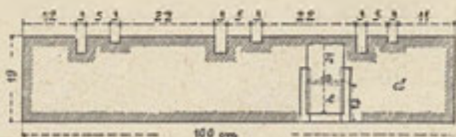
Obr. 927. Kvíčala.

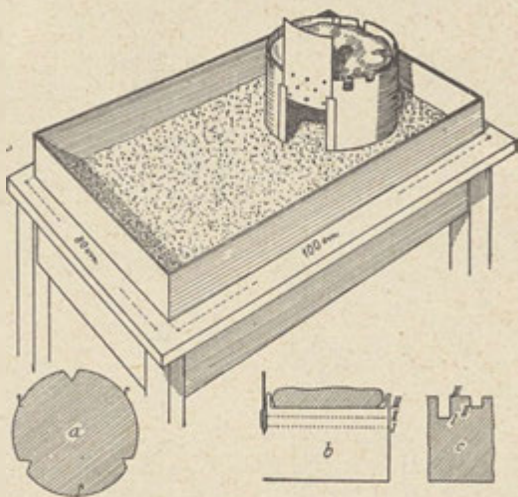
zapadá hlavně tam, kde zásobu bobulí jalovcových, jeřabinových a p. nalézá. Při té příležitosti se také hromadně odstřeluje a lapá. Je lehce stravitelnou a i posilující lahůdkou, která i nemocným a rekonvalescentům svědčí. Upravuje se často jako sluka jen vyháčkovaná, ačkoli žaludek má poněkud tvrdý; kdo není přítelem obíračky drobných kostí, dá si ji rozemlíti kromě prsíček na kaši nebo míšeninu nebo připraviti z ní paštiku; výborná je také polévka z dušených a roztlučených; nejlepší v celosti jsou dušené se šunkou, slaninou, šalotkami a jalovcem, nebo s lanýži, žampiony, bobkovým listem, bylinkami, brzlíkem a šunkou nebo také s vínem, jalovcem a citronovou šťavou, s kyselou smetanou nebo s vinnými bobulemi. Možno je také na delší dobu uchovati na másle upečené a v másle zalité.

Kvipír viz Guipira.

Kvitance, kolkované potvrzení (kolkuje se dle škály kolkové) na přijatý obnos; má váhu věrohodné listiny; má-li tato přijíti do knih, je potřebí, aby podpis na ní byl legalisován.

Kvočna: 1. Slepice nebo samice ptáků kurovitých vůbec, která mláďata líhne a vodí. Dobrými k-mi jsou naše slepice selská, dorkinka, kočinka, brahmanka, langshanka, plymouthka,

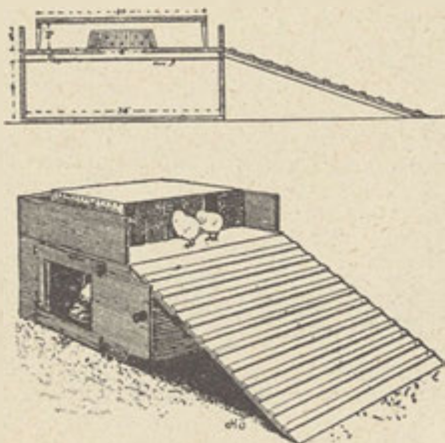




Obr. 928. *a* Střih dýnka, *b* krytí dýnka. Umělá kvočna dle Wearse v Crefeldu bez topení po domácku zřízená pro 30—50 kuřat. 1. Pruh lepenky, který se stočí ve válec o průměru 32 *cm*. Horní okraj je opatřen třemi hlubšími (do 4 *cm*) a třemi mělčími (do 2 *cm*) v šířce 3 *cm* zářezy větracími a jedním výřezem 10 *cm* šir. pro dvířka, která se zařídí na vysunování. Válec se kryje víčkem s třemi zářezy pro větráky, které se jednoduchými drátěnými svěráčky na válec upevňují hlouběji nebo výše, tak aby otvory větrací byly více nebo méně uzavřeny. Vrchem se na ně pokládá polštářek, aby se teplo lépe udrželo, ale větrací otvory neucpaly. Dvířka z lepenky jsou dírkovaná a posunují se vzhůru a dolů. Vše se zapustí do bedny 80 × 100 *cm* velké a 50 *cm* hluboké na vrstvu písku, 2—3 *cm* vysokou, na kterou se nasype řezanka, drobně usekané seno nebo plevy po semínku jetelovém, omelky z prosa a pod. Sem se kuřátkům zasypávají jáhly nebo jiné krmivo.

zato špatně sedí a vodí krévkérka, hamburčanka, vlaška, znamenitou kvočnou je krůta. — 2. Umělé zařízení k odchovu kuřat při nedostatku živé kvočny, což zvláště při umělém líhnutí (viz t.) a větším počtu kuřat je potřebno. Hlavní věcí je, aby toto zařízení mělo suchý a teplý útulek a suchý.

teplý výběh. Toho se dociluje buď zmenšením útulku přirozenou teplotou kuřátek, anebo při větším počtu těchto umělým vytápěním. Vzorem 1. druhu pro malý počet kuřátek je obr. 929. Pro větší počet kuřátek doporučuje se connecticutská umělá kvočna (obr. 929), která



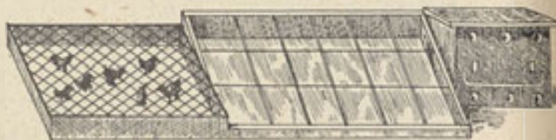
Obr. 929. Doma zhotovená výchovna kuřat soustavy connecticutské.

sestává z bedny, jejíž plechový strop nese dřevěnou podlahu se stlaním. Svršek nad stropem je měkký teplý útulek, uzavřený plstěnou záclonkou, kterou se kuřátka lehce dostanou ven k zásypu i zpět; tento svršek se vytopí odspodu petrolejovou lampou, nad níž v horním



Obr. 930. Umělá kvočna Wernerova: 1. Přikládání topiva. 2. Čištění při úplném otevření. 3. Vnitřek s kamínky ve středu. 4. Čištění odklopením poklopu.

oddělení je dírkovaný poklop. Nejhojněji se používá nyní kvočen umělých, jež se vytápějí žárovou hmotou (nebo hnědouhelným koksem) (Werner a spol. v Charlottenburgu), kde celé zařízení sestává jen z kamínek a plechového příklopu, jenž libovolně může býti zvednut, když má býti vnitřek vyčištěn nebo kuřata vypuštěna. Kamínka mají kovový regulátor, který přebytečné teplo vypustí, naplňují se jednou za dvanáct hodin. Kolem nich je nastláno krátké řezanky, sena nad pískovou vrstvou, do níž se zahrabe proso nebo jiné zrní. Zařizují se takové umělé kvočny na 100 až 500 kuřátek, nedoporučuje se však dávati jich více než 60—150 pohromadě. Tato umělá kvočna je snadno přenosná, může býti umístěna venku, v chlévku, kolně nebo jiné uzavřené



Obr. 931. Zařízení pro odchov nejranějších kuřat. Vpravo umělá kvočna t. j. útulek kuřat, ve středu teplé pařeniště, s ním spojen vlevo výběh se zásypem. Udržuje se 1. týden teplota 30—40° C, což úplně stačí.

místnosti, takže možno kuřátka odchovávati i v zimě; kamínka při tom vytápějí mírně i místnost, v níž je kvočna umístěna. **K.** je někdy také přímo spojena s líhní (viz t.) nebo se vytápí pařeništěm zahradnickým (obr. 931.) a pro malou potřebu stačí i vytápění rozpálenými cihlami nebo lahvemi, naplněnými horkou vodou. Vždy má toto zařízení ten velký úspěch, že zachová se větší počet kuřat, protože jich méně vezme za své chladnem, nepohodou, úrazy atd.

Kvokání slepic viz D r ů b e ž e v a d y a n e c t n o s t i.

Kyanid, sloučenina k y a n u, jenž je spojením uhlíku a dusíku se žíravinou. Nejčastěji se jmenuje **k.** d r a s e l n ý — cyankali, sůl velice jedovatá, při tom však technicky důležitá. (Srovn. též K r e v n í s ů l.) Z kyanu a vodíku tichým výbojem elektrickým vzniká neméně důležitý k y a n o v o d í k (viz K y a n o v o d í k o v á k y s e l i n a).

Kyanovodíková kyselina, k y a n o v o d í k (srovn. K y a n i d), psotnina, která ve volném stavu vyskytuje se v malém množství v rostlinách aronovitých a v tabákovém kouři. Vzniká rozkladem některých glykosidů na př. a m y g d a l i n u (a příbuzného s ním laurocerasinu), mandlí (zejména hořkých), švestkových jader a p. za vlhka a horka (při pečení v těstě). Používá se ho v novější době s velkým úspěchem k hubení škodného hmyzu na stromech ovocných (pod neprodyšnými plátěnými stany, obr. 933., zvláště červců, mšic a p.), v domácnosti (v těsně uzavřených místnostech) proti štěnicím, švábům molům. **K.** k tomu účelu se vyvinuje z kyanidu draselného (dle velikosti stromu nebo prostory 28—680 g) kyselinou sírovou (28—194 g). Práce tato je ovšem lidem velmi nebezpečná a nutno ji svěřiti odborně cvičeným silám (páry **k**-u mohou usmrtiti i člověka).

Kyčel (*coxa*, srovn. Bok), krajina po stranách pánve, význačná v boku kostí kyčelní a nazad kyčelním kloubem, hyžděmi krytým. Kyčelní kost i kloub podléhají dosti často úrazům a chorobám (zlomení nebo roztříštění



Obr. 932. Hubení hmyzu na stromech kyanovodíkem. Plnění hrnce pod stanem lučebninami.

kosti stehenní, zejména jejího krčku, vymknutí, z toho se vyvinující záněty, někdy hnisavé, srovn. Kulhání), často na základě tuberkulosním spočívajícím (u osob starých podléhá kloub chorobě destruktivní), jichž léčení vyžaduje ošetření lékařského. Třeba-li obvazu, může tento býti buď proveden šátkem (dle obr. 933.) trojcípým, jehož dolní kraj položíme na horní třetinu stehna a cípy otočené kol stehna zavážeme na uzel nebo stáhneme stehem. Přes horní cíp ovineme kolem boku jiný šátek



Obr. 933. Obvaz kyčle šátkem trojcípým.

Obr. 934. Klasovitý obvaz kyčle.

a k tomuto přistehujeme. Nebo můžeme provésti obvaz klasovitý dle obr. 934. Jedná-li se o masáž, nutno tříti hyždě a stehna dle možnosti se snahou, aby se proniklo k hlavičce kosti stehenní, což je snadnější u lidí vyhublých. Masáž na přední straně kloubu je i u těchto bezúčelná.

Kyfosa viz Páteře zkřivení.

Kyhanka (*Andromeda*), vřesovitá rostlina jedovatá, pěstovaná v zahradách jako vždy zelený keřík severoamerický *A. speciosa* nebo *A. floribunda* Množí se dobře semeny na vřesovce nebo řízky.

Kýchavice (*Veratrum album*, obr. 935.), horská naše rostlina, ocúnu příbuzná, obsahuje v kořeni *jervin*, *veratralsin*, *jervovou kyselinu*, *protoveratrin*, málo ve vodě, dobře v lihu rozpustný, jenž sliznici nosní ke kýchání dráždí. Prášku z kořene užívá se při některých chorobách nosních a ušních, bez rady lékařské však nebudiž ho užíváno, neboť jest jedovatý, také jako prostředku dávivého, při kornatění cev a chorobách ledvinových, konečně i proti hmyzu.



Obr. 935. Kýchavice.

Kýchání je prudký a náhlý výdech, způsobený podrážděním sliznice nosní; silnou vůlí možno přiměřenou činností jazykového, ústního a hltanového svalstva **k.** někdy potlačiti. Také se to daří tím, že podráždění na jiné čivy se převede, na př. leknutím, smíchem, štípnutím do brázdy mezi nosem a líci nebo do špičky nosu, kousáním pysků a pod. To je zvláště ve společnosti častým příkazem potřeby a slušnosti, zejména pro hlučnost tohoto výkonu i pro okolnost, že **k**-m nezřídka hleny z úst a z nosu s sebou se strhují (obr. 936.); nelze-li **k.** potlačiti, budiž zmírněno přidržením šátku k ústům a nosu, čímž i jinak nemilým následkům se předejde. Pozdrav při **k.** jest zůstatek z dob středověkých mravů, kdy **k.** mělo ještě pověst příznaku, různé nemoci předpovídajícího. Dnes je požadavkem společenské slušnosti **k.** si ne-

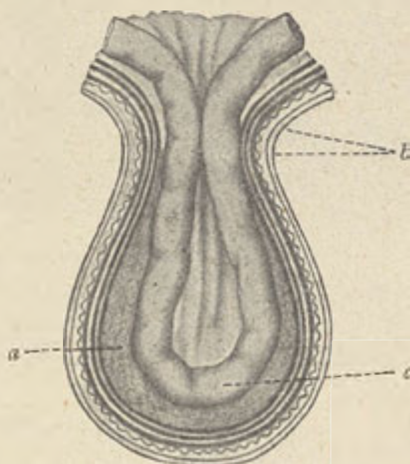


Obr. 936. Skvrna kýchnutím způsobená na pokrývce stolní (přikryté ssavým papírem s roztokem zelené skalice a práškem červené krevní soli; kýchnutím povstane modrá skvrna). Zmenšeno na ¼.

všímati. Ve skutečnosti kýcháním ohlašuje se nebo končí rýma (viz t.), chřipka a vyskytuje se někdy i při zádušném kašli, řidčeji při chorobách bránice, osypkách a p. Vlastní příčina je ta, že nachlazením sliznice srážejí se koloidy tkáně v t. zv. gely, které až ke chrustavce pronikají i chronické vřídky způsobují (srovn. Nachlazení, Nos a Rýma). Opakuje-li se kýchání často a prudce, vznikají otřesy, kterých neradno přehlížeti; může následkem toho nastati nával krve ke hlavě, prasknutím cevy i výron krve, stalo-li se to do mozku, i mrtvice, při výronu do oka černý zákal, do ucha hluchota, ve stavu těhotenství potrat, při kýle uskřinutí nebo i protržení střeva. Je nebezpečno při té příležitosti prudce nos vyprazdňovati (smrkati) nebo dokonce do něho cípem kapesníku, prstem a p. vrtati. Nastane-li ucpání nosu hleny, tlačí se vzduch do všech dutin sousedních a s ním mohou tam býti strženy i hleny. Proto se vyprazdňuje střídavě vždy jen jedna půlka nosu a podporuje se vylučování hlenu. V takových případech třeba vyšetřiti, není-li příčinou cizí těleso v nose, které bylo by třeba odstraniti, v jiných případech pomáhají obklady na nos ze žloutku s octem, z ječné mouky s okurkou, jedná-li se o nával krve, teplá koupel nohou.

Kyjanky (*Clavariaceae*) jsou houby velmi rozšířené, často i hromadně rostoucí v podobě keříčkovité, paličkovité, jazýčkovité a p. Většinou jsou to i houby jedlé a chutné, ač některé mají dužninu hutnou a obtížněji stravitelnou; *a*) Palušky (*Typhula*), jichž plodnice na zelném a j. opadalém listí sbírá pověrčivý lid v den svátků marianských jako zelné semeno. *b*) Kyjanky (*Euclavaria*), z nichž **k**-ka jazýčkovitá (*Euc. ligula*) roste v podobě bledě žlutých jazýčků nebo kopíček jednotlivých, v hustých řadách seskupených. Je velmi chutná, dá se dobře sušiti. K chutným druhům náleží také **k**-ka rourovitá (*Euc. ardenia*) v podobě velmi dlouhých dutých jazýčků rostoucí. *c*) Kuřátka (*Clavaria*), z nichž nejznámější jest **k**-ka jarmuzová (*Cl. botrytis*), kadeřábek, která na dužnatém dříku nese krátké, růžové větvičky. Mladá, pokud nechutná hořce, jest jedlá a chutná, zvlášť jako koření k jiným, v octě naloženým houbám vhodná (k ryzcům, hříbkům), stará způsobuje bolení a průjem. — **K.** plavá (*Cl. flava*, příl. v I. díle Houby I., obr. 8.), také kuřátka nebo kozí brada zvaná má dřík značněji rozvětvený, bílý, měkčí, větvičky křehké, zlatožluté, pomačkáním červenající. Je chutnější předešlé. Velmi chutná, ale vzácnější jest **k**-ka zlatá (*Cl. aurea*), krásně žlutá, křovitá, pomačkáním nečervenající, ale později okrově ojíněná a bílá **k**-ka korálovitá (*Cl. coralloides*). Velmi jemnou vůní honosí se čistě žlutá, křovitě rozvětvená **k**-ka úhledná (*Cl. formosa*), velmi se cení a dobře suší bílá, jemně dřípatá **k**-ka hřebenitá (*Cl. cristata*).

Kýla (*hernia*), průtrž (zkomoleně pruh dle něm. *Bruch*), rozumí se každé přemístění ústrojí s místa, kde se nalézá, do některé sousední dutiny nebo na venek, v kterémž případě mluvíme o vyhřeznutí. Na povrch těla pod kůži vystupují útroby kýlou na lebce, v hrudi a břichu. První dva případy jsou vzácné a také jejich nápadnost nutí k rychlému povolání lékaře, čemuž tak nebývá u kýly břišní, t. j. vyhřeznutí části útrob břišních některým otvorem na venek, na př. otvorem tříselným, stehenním nebo pupečním (**k.** pravá), při čemž útroby vyhřezlé vytlačují s sebou část pobřišnice. Útroby ze své normální polohy vystupují chodbou či kanálkem, který se zove dučej kýlní, na venek vychlípená část pobřišnice zove se kýlní vak, do něhož vyhřeznouti může některá část střeva (třeba jen jeho stěna, nebo klička až i metr měřící i delší část střeva a takové kýly zovou se



Obr. 937. Kýla tříselná. *a* Klička střevní. *b* Krček kýlního vaku. *c* voda v kýlním vaku.

eventrace), u žen děloha (viz Dělohy výhřez a Dělohy vychlípení), vaječník, vejcovod. Otvory, kterými se to děje (otvor tříselný, jímž prostupuje provazec chámový k šourku, otvor stehenní, jímž vedou velké cevy z dutiny břišní na povrch stehna, a otvor pupeční, jímž původně procházela šňůra pupeční), jsou za normálních poměrů uzavřeny, teprve tlakem zevnitř za různých okolností se otvírají (protrhují), t. j rozšiřují, část ústrojí propouštějí a po případě se zase svírají, čímž vzniká uskřinutí kýly často velmi nebezpečné. Zvláštní je případ kýly vodní (*hydrokele*), kde nejedná se o výhřez střeva z břicha, nýbrž o hromadění slabě žlutého, průhledného výpotku, čímž vzniká nádor průsvitný, z něhož výpotek nabodnutím lze odstraniti. Jiným vzácnějším případem je kýla městková (viz Městková kýla). Při kýle pravé je nutno každý ústroj, který z dutiny břišní vyhřezl, reponovati, t. j. zpět vpraviti a obvazem opětnému jeho vyhřeznutí zabrániti; je-li **k.** malá a a obvaz přiměřený, možno tím zejména u mladých osob docíliti, že otvor se uzavře a tím **k.** úplně vyhojí; je-li **k.** zastaralá, bývá vyhřezlý obsah se zevnějším okolím srostlý a nelze jej dovnitř zatlačiti; tu je zapotřebí operace, která není nijak ne-

bezpečná. Operace taková je tím důležitější, je-li **k.** uskřinuta (*inkarcerace*) v otvoru, jímž obsah střevní vyhřezl, neboť v tom tají se velké nebezpečí pro život a tu teprve, často již pozdě, vyhledává se pomoc lékařská; může tu během 12—24 hodin nastati i smrt; případ je velice bolestivý, provázen zácpou, jež nedá se odstraniti, kormoucením a dávením, jež končí zvracením obsahu střevního, po lejnu zapáchajícího (*miserere*), horečkou a velikou žízní; dostavuje-li se náhle pocit úlevy, bývá to příznakem nebezpečného zánětu střev, při němž je břicho silně nadmuté, zvrací se každý nápoj, dostavuje úporná škytavka a počnou-li ruce i nohy chladnouti, nastává záhy smrt. Poněvadž uskřinutím při náhlých pohybech, prudším kašli a otřesech těla vůbec může skončiti každá **k.** pravá, zejména tříselní, vyžaduje **k.** bedlivé pozornosti každého jednotlivce. Nejčastěji se vyskytuje a poměrně také nejnebezpečnější je **k.** tříselní (obr. 937., u mužů také šourková, u žen pysková zvaná), která může nastati již před narozením nebo v prvních měsících života, což je častější u chlapců nežli u dívek (**k.** vrozená), jinak může nastati i ve věku pozdějším následkem ochablosti (zvláště u starších osob) a poddajnosti otvoru tříselného, takže neodolá tento nátlaku střev, zvláště je-li tento zvětšen, což se může státi při zvedání těžkých břemen, neopatrném kroku nebo skoku, při bolestech břišních (při zácpě, kolice, porodu), následkem prudkého dechu (při troubení, křiku, smíchu) nebo kašle, buď na jedné nebo na obou stranách (kýla dvoustranná) a pod. Vznikne-li **k.** zvolna, nejsou příznaky její někdy zhruba nápadné a mnohý postižený třeba ani neví, že kýlou trpí, třeba měl některé nepříjemné pocity, střídavě zácpu a průjem, koliky, ošklivost a říhání po jídle a p., zato v případech, kde vznikne náhle, bývají příznaky (bolest v postižené krajině, zřetelný nádor, bolesti kolice podobné, zvracení atd.) nápadné a pomoc lékařská je vždy rychle žádoucí. Velmi nebezpečnou stává se taková kýla, podlehne-li citlivá stěna pobřišnice zánětu; důsledkem zánětu je přirůstání kýly k nové dutině a tvoření výpotku, jenž podléhá hnisání a může kýla i zesnětivěti; provalí-li se hnisavý zánět kýlního vaku do břicha, dojde k hnisavému zánětu pobřišnice, jenž končí smrtí. Vůbec je pravidlem opatrnosti svěřiti každou kýlu ošetření, po případě operaci lékařské (chirurgické); otálení nebo nedbalost tu může míti následky osudné.



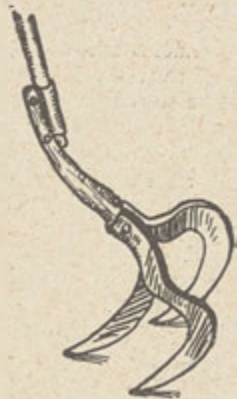
Obr. 938. Kýlní pasy (Multiform): *a*) s úzkými řemeny pro ženu, *b*) se širokými řemeny pro muže.

Je-li **k.** zpět vpravena (reponována), chrání se nemocný před opětným návratem jejím obvazem — páskem (*pelotou*), jehož správný tvar dle tvaru kýly těla může určiti jen lékař. Pravidlem jest, aby pásek mohl si nemocný sám upevniti, aby provedl to s náležitou opatrností, nejlépe v leže a přesvědčil se mírným zakašláním, je-li pásek správně položen, aby jej neodkládal ve dne ani v noci, zvláště trpí-li silným kašlem, aby při tom dodržoval náležitou dietu a pravidelnou stolici, střežil se všech prudkých pohybů, velké tělesné námahy dlouhou chůzí pěšky, stáním, sportem, zvláště napínání stěn břišních a hleděl se varovati prudkého kašle, jehož záchvaty nutno včas mírniti, nebo v leže překonati. V každém, i lehčím případě kýly úplnou záruku vyléčení poskytuje jen operace, která není dnes nijak nebezpečná. Všelikých šarlatánských léků každý se varuj; jsou to buď prostředky bezcenné nebo nebezpečné. Řidčí je kýla stehenní, která není nikdy vrozená a vyskytuje se až ve zralém věku (po 30. roce) a je častější u žen nežli u mužů. Útroby břišní vystupují pod kůži stehen podle cev; rozsah bývá obyčejně malý, v mimořádných případech dosahuje až ke kolenu. Obtížně lze rozeznati kýly vnitřní. Viz též Pupeční průtrž.

Kynutí, pochod, jímž těsto se nakypřuje; to je možno buď droždím nebo pečivým práškem nebo bílkovým sněhem. Nejčastěji selže kyn.. í droždím, buď že toto není dobré, nebo těsto při **k.** zastydne nedostatkem tepla, průvanem, vliv..m studené mouky (prohřátím mouky před zaděláním se mnohá nesnáz odstraní). Nevykynulého pečiva lze užíti opečením jako sucharu nebo zaděláním do řídkého těsta ze 2 vajec, ½ l mléka, lžíce cukru, lžíce mouky a pečivého prášku jako vařeného puddingu (2 hod. ve formě) s ovocnou šťávou.

Kynžvart (762 m), lázeňské a klimatické místo nedaleko Mar. Lázní s prostou kyselkou „Richardka" zv., zřídly železito-zemitými, lázněmi uhličitými a slatinnými. Léčí se tu chudokrevnost, nervosa, ochablost srdečního svalu. Příznivý pobyt pro rekonvalescenty.

Kypření půdy v zahradě okolo stromů, květin, zelenin a pod. i v květináči nutno častěji opakovati, aby se zničil plevel půdě síly ubírající a hlubší vrstvy půdy učinily vzduchu i vodě přístupnými a tím rozklad živných látek v nich se podporoval. Právem se proto **k.** nazývá druhým hnojením. Pravidlem jest, aby při tom kořeny rostliny pěstované nebyly poškozeny, obnaženy nebo vůbec znepokojovány. V zahradě provádíme to rýčem nebo motyčkou, ještě lépe kypřičem



Obr. 939. Kypřič.

(obr. 939.), v květináči kypřidlem, jež má podobu náprstku (obr. 940.) se zobcem.



Obr. 940. Kypření půdy v květináči kypřidlem.

Kysání, tvoření kyseliny v potravinách nebo nápojích, jež má za následek, že stávají se nepoživatelnými, nebo se mění v kyselinu více méně rozředěnou. Používáme toho k výrobě octa (viz t.) a ke konservování zelí, okurek a p. zelenin kysáním, při němž se tvoří kyselina mléčná, částečně i octová, jež potraviny udrží a dodává jim příjemné chuti i lehčí stravitelnosti; jindy však zbraňujeme tomu sterilisováním, pasteurováním nebo různými přísadami, aby se nám potraviny nebo nápoje zachovaly beze změny. Také tvoření kyseliny mléčné v mléce zúmyslně podporujeme za tím účelem, aby se srazilo k účelu výroby sýra (viz t.). Viz Mléko kyselé. Smetana kyselá.

Kysel, studený nebo teplý kyselý pokrm z bramborové mouky a ovoce nebo ovocných šťav podobný tomu, co známo je na severu jménem červená kaše a v jemnější kuchyni jménem flammeri (viz t.).

Kyselica je kyselá úprava luštěnin. V studené vodě se hladce utře trochu mouky s octem a zavaří se to do vody s trochou česneku, kouskem cibule a kytičkou petržele do varu uvedené. Omáčka takto získaná se procedí a vloží se do ní uvařená luštěnina (nebo luštěninová kaše bez slupek) a dovaří, omastí nebo požívá s několika lžicemi kyselé smetany nebo vejcem, škvarky nebo kouskem slaniny.

Kyseliny, látky chuti kyselé, po stránce lučebné sloučeniny vodíkaté, které mohou zaměniti svůj vodík za přiměřené množství kovu nebo vůbec prvku nerostného (k. minerální) aneb skupiny prvkové (radikální), kteréž poslední kromě vodíku a kyslíku obsahují vždy uhlík a zovou se k-ny ústrojné (organické). Obojím připadá jak v životě našem ústrojném, tak i v životě praktickém velký úkol, neboť jsou velice rozšířeny. Tak v žaludku našem vyskytuje se k. solná, která s pepsinem je hlavním činitelem zažívacím; avšak při porušeném trávení vznikají vedle ní ještě jiné k-ny ústrojné, na př. k. mléčná rozkladem požitých uhlohydrátů, i vzniká dojem kyselosti žaludeční — kyselé říhání neboli pálení žáhy (viz t.). — Jako konečné produkty lučebných pochodů ve tkáních tělesných vznikají kyseliny uhličitá, sírová, fosforečná, které musí býti z těla záhy odstraněny, nemají-li nastati vnitřní poruchy. Vylučování těchto kyselin děje se většinou ledvinami; v malé míře také střevem jak pomocí žláz v žaludku a jinde uložených, i pomocí jater, tak i buňkami střevními samými, zejména buňkami tlustého střeva. Neporušená činnost ledvin, jak to bylo badateli pokusy o chemismu spánku dokázáno, je hlavní podmínkou pravidelné výměny mezi prací a klidem, neboť ledviny právě v době klidu a spánku kyseliny z těla odstraňují. Nedostatečný spánek může tudíž způsobiti, že se kyseliny v těle zadrží a hromadí, takže ústrojí může býti k-mi přetíženo. Schopnost střeva v tomto směru podléhá opět jiným poruchám a souvisí to s druhem požité potravy. K látkám, jež zejména stěnou tlustého střeva tělo opouštějí, náleží k. fosforečná s alkalickými zeminami (vápnem a hořčíkem), kteréž látky hojně obsaženy jsou v luštěninách, zeleninách, houbách, černém chlebě, ovoci, mléce a sýru. Denní zkušenost učí, že některé třídy obyvatelstva hravě zpracují v těle značné množství luštěnin, zelí a pod., kdežto lidé jiných vrstev stěží jich požívati mohou. U těchto lidí se slabou funkcí střevní nejsou střevní buňky s to úplně odstraniti z těla kyselinu fosforečnou a alkalické zeminy, když se tělu tyto látky hojnější vegetabilní stravou a mlékem přivádějí, následkem čehož dochází k nahromadění těchto látek v těle. Fosforečná kyselina, kteráž také v mase, žloutku a j. ve větším neb menším množství je obsažena, dostává se do těla nepřetržitě a musí proto pravidelně býti z těla odstraňována. Jestliže ledviny nebo střevo úkolu tomu nedostačují, nastává její nahromadění v těle, jež má následky neblahé, někdy až osudné. Nápadně se to jeví bílým pískem v moči, jenž prozrazuje hromadění fosfátů, a každý, kdo někdy tímto úkazem trpěl, ví, že se neobmezil vliv jeho jen na celkový stav zdraví, nýbrž že zvláště účinně jevil se na nervech a cevách. Hromadící se k-ny působí chemicky na tkáně nervů i cev a způsobují celý uzel chorobných zjevů, jež jinou nežli touto lučební cestou jsou nevysvětlitelny. Zde je tedy nutna lučební kontrola krve, potu a jiných vyloučenin, a na základě jejím proměna v chemismu těla přiměřenou dietou, klidem a pod., aby se odstranily příčiny onemocnění, jemuž často zcela jiný původ se připisuje. K-mi může býti způsobena také otrava přímá jich požitím (na př. k-nou karbolovou, dusičnou, solnou, sírovou). V takových případech barví se sliznice na bělo, žluto, až do černava, dostavují se prudké bolesti v krku, trýznivé polykání nebo zvracení, zvrácený obsah žaludku je černý, vláknitý, často následují krvavé stolice, zato slabé močení a silné vylučování slin. Tep je slabý a rychlý a sil rychle ubývá. Co nejrychlejší neutralisace k-ny pálenou magnesií (několik čajových lžiček s vodou) nebo práško-

vitou křídou, kuchyňskou sodou, vodou s mýdlem a mléko může otravu zastaviti. — K-ny porušují také látky neživé; na tkaninách způsobují skvrny, jež vypadnou, nebyla-li k-na včas neutralisována na př. čpavkem. V praktickém životě nejdůležitější kyseliny jsou pod těmito hesly uvedené: anýzová, benzoová, bórová, bóro-benzoová, bóro-citronová, bóro-fenylová, bóro-salicylová, bromovodíková, citronová, duběnková, fluorovodíková, Hallerova, chlorovodíková, jantarová, kafrová, karbolová, kyanovodíková, mléčná, močová, mravenčí, naftolkarbolová, nukleinová, octová, oleinová, osmiová, pikrinová, pyrogallová, salicylová, sírová, siřičitá, solná, šťavelová, uhličitá, vinná a kyselina žaludeční a pak:

Kyselina acetosalicylová viz Aspirin.

Kyselina agaricinová viz Agaricin.

Kyselina anacardiová viz Anacardium.

Kyselina arseničná viz Arsenik.

Kyselina aseptinová, vlastně roztok bórové a salicylové kyseliny v kyslič. vodičitém, málo trvanlivý, hnědne v lahvích, užívá se ke konservování vajec.

Kyselina dusičná viz Dusík.

Kyselina chromová viz Chrom.

Kyselina kyanovodíková viz Kyanid.

Kyselina valerová viz Baldrián.

Kyselinu žaludeční ve stavu zdravém obsahuje čistá šťáva žaludeční jen jako chlorovodík — kyselinu solnou, kterou tvoří buňky žláz žaludečních z chloridů, které krví kolují, jinak však také jako zplodinu kvašení kyselinu mléčnou (viz t.) a vyskytuje se jako cizí živel i kyselina jantarová (viz t.).

Kyselky jsou minerální vody hlavně s kysenou uhličitou; obsahují-li této ve stavu volném více než 1 g v l a pevných součástek méně než 1 g, jsou to k. prosté, obsahují-li však pevných součástek více nežli 1 g, jsou to k. léčivé. Ovšem léčivost jejich neřídí se jen tímto lučebným obsahem, nýbrž elektrickým nasycením t. zv. ionty (viz t.) jednotlivých složek, jakož i radiovou emanací. Podle lučebného složení rozeznávají se pak k. léčivé jako alkalické, alkalicko-muriatické a alkalicko-salinické čili jako alkalické prameny léčivé (viz t.). Kromě nich zvláštní skupiny tvoří solné, alkalicko-zemité a železité kyselky (viz t.). V čsl. republice jsou k. prosté: v Čechách Běloves u Náchoda, na Moravě Hanácko (u Mor. Mokšence), na Slovensku Sliač (Adamova Purgo) a Vyšné Ružbachy. — K. alkalicko-zemité jsou v Čechách: Poděbrady, Vápenný Podol, Sv. Anna u Horažďovic, Mariánské Lázně (býv. Rudolfův pr.), na Moravě Bachmač, Mor. Teplice, Slezsko: Janský pramen (Melčovské lázně u Opavy), na Slovensku Santov, Baldovce, Gánovce, Cigelka, Salvator (lithium), Sklenné Teplice (37—53° C), Slatina, Vyline, Štubňanské Teplice, Roštěnice, Velká Slatina.

Kyselo je polévka z podmáslí s moukou, vejcem a kmínem vařená nebo polévka podobným způsobem vařená z kvásu chlebného s moukou zkysaného. K ní požívají se vařené brambory. Toto k. vařívalo se na venkově až třikrát denně, nyní je třikrát denně vytlačila káva. V novodobé kuchyni se upravuje takto: Brambory na loupačku vařené se po oloupání nakrájejí na koláčky. Rozpálí se kousek másla s kouskem drobně nakrájené cibulky a trochou jemně usekané petrželky a zaleje se to 1—2 lžícemi mléka. Když je cibulka zlatožlutá, vloží se do toho brambory, přisolí, dle libosti i pepřem okoření, načež se přilejí dva koflíky kyselého mléka. Aniž by se to více vařilo, nechá se to tak nějakou dobu ještě státi na kraji plotny.

Kyselost žaludková viz Říhání.

Kysibelka (viz Alkalické prameny léčivé). Ohřátá na 45° C (ve vodní lázni v otevřené nádobě) a vypitá na lačný žaludek odstraňuje po půlhodinné procházce již po několikadenním užívání obtíže žaludeční, zejména zvracení hlenů s nechutenstvím spojené; ohřátím pozbývá sice své kysel. uhličité, zato však dvojuhličitany alkalií se uplatňují lépe než ve vodě karlovarské nebo mariansko-lázeňské.

Kysličníky (oxydy), sloučeniny minerálních prvků s kyslíkem, kdežto k. radikálů kyselých v lučbě ústrojné se označují jako anhydridy, k. radikálů alkoholových se zovou étery (viz t.). Z k-ků minerálních je nejznámější kysličník vodičitý, jenž v lékárnách a drogeriích prodává se v roztoku vodném 3%, jako bezbarvá kyselá tekutina, která se musí chovati v lahvích z tmavého skla nebo ve tmě. Na světle a teple se rozkládá a pouští kyslík, který vydává ostatně všude, kde přijde ve styk s ústrojnými látkami, žíravinami. Na tom se zakládá jeho okysličovací účinek, jenž různým způsobem se uplatňuje: Roztok 3%, obsahující 12 objemů plynu, se rozřeďuje 3—5-násobně a slouží za kloktadlo při hnisavých a podobných pochodech v ústech. Okysličením rozkládá barviva, jakmile kyselost jeho byla sodou, čpavkem nebo pálenou magnesií odstraněna; proto se ho tak zahřátého pozvolna nejvýš na 40° C užívá ku praní a bílení tkanin. (Viz Perborát, Praní.) Rozředěn na polovic vodou, odstraňuje všechny skvrny ze světlých i tmavých látek. Přidán k vodě s několika kapkami čpavku, čistí velmi dobře bílé peří. Týž roztok dobře poslouží k čištění bílého hedvábí. Rozředěným kysl. vodičitým čistí se dobře i mramorové desky, světle nebo bíle natřený nebo lakovaný nábytek. Také se jím vybílí zežloutlá slonovina a pošpiněné klávesy. Navržen také jako prostředek konservující (viz Mléko konservuje se).

Kyslík, plyn, jenž ve směsi s dusíkem (viz t.) tvoří vzduch (viz t.) a jest vlastním činitelem, jenž umožňuje život okysličováním na př. krve v našem těle; je také podmínkou hoření a četných proměn hmoty na povrchu zemském. Průměrem je ho ve vzduchu $^1/_5$, nicméně kolísá toto množství mezi 20·5—21% jednak následkem opotřebení vzduchu, jednak následkem jeho pohybu; nejméně k-u obsahuje vzduch

při větrech západních, jihozápadních a jižních, v uzavřených, nevětraných nebo hluboko položených místnostech nejvíce při větrech severních a severovýchodních, v místnostech otevřených a výše položených za dne tam, kde roste mnoho rostlin. Vlivem elektřiny (za bouře) i také při některých pochodech okysličovacích mění se v ozon (viz t. a Ozonogen), jehož bývá nejvíce na horách, v lesích, z jara nad zeleným osením, nablízku moře, nejméně ve vlhkých místech. Rostliny za dne přijímají ze vzduchu kyselinu uhličitou a vydychují **k.**, my naopak přijímáme **k.** ze vzduchu plicemi, částečně i koží a jen málo ho vracíme výdechem, nahrazujíce jej z většiny kyselinou uhličitou. V ústrojí našem **k.** látky okysličuje a je příčinou vnitřního tepla. K účelům technickým (Spájení autogenní viz t.) a léčebným podařilo se **k.** proměniti v tekutinu, která v ocelových lahvích se prodává. Tak bylo užito **k**-u vefukováním při zánětu pohrudnice a pobřišnice, při otravách kysličníkem uhelným, při zdánlivé smrti, podmíněné škrcením, potopením atd. Pozorováním Rafaela Dubois v Lyoně byl zjištěn příznivý vliv **k**-u při mořské nemoci, kde vysilující zvracení i žaludeční nevole rychle pominuly a dostavil se klidný spánek. Zvláště energicky zasahuje **k.** v život mikrobů, a to jmenovitě takových, které nepotřebují ke svému bujení **k**-u atmosférického. Jest celá řada takových mikroorganismů, jež působí procesy hnilobné, snětivění v ranách a nádorech (rakovina a pod.); jejich život jest ničen proudem **k**-u. Rovněž různé pochody hnisavé jsou rychle omezeny a záhy úplně zhojeny vlivem **k**-u. Tekutého **k**-u se používá také k dopravě živých ryb na velkou vzdálenost pomocí hydroxionů, přístrojů, které kyslíkem opatřují vodu, v které se ryby dopravují. Také užito **k**-u k přípravě kyslíkových lázní tím způsobem, že v koupeli se vyvinuje **k.** z perborátu sodného, k němuž se přidá enzym (oxydasa), nebo z t. zv. ozonogenu (viz t.). Dle zpráv therapeutického ústavu berlínské university působí tyto lázně při 35° C příjemně, uspokojivě a činí dýchání lehkým i volným. Tlak krve jest menší, což při arteriosklerose (kornatění cev) jest vždy důležité. Působení **k**-u v kyslíkových lazních jest dílem specifické; dílem mechanické. Jedná se podle Sommera o podráždění mnohými bublinkami, které se na těle usazují a na nervy osvěživě působí.

Kýta, maso, jež obkládá kost stehenní. Viz jednotlivé druhy masa.

Kytara (vlašsky *chitarra*, franc. *guitarre*) viz Loutna.

Kytic vázání, živnost, která nevyžaduje průkaz způsobilosti a může se provozovati samostatně nebo s obchodem květinářským (viz Květinářství.)

Kytice, skupina svěžích, sušených nebo umělých květin volně složených nebo svázaných, která vkládá se do vázy, pouzdra, oděvu, účesu nebo prostě podává do ruky či klade kamkoli tak, jak byla utržena; je obyčejně pěkným a významným dárkem, vkusnou výzdobou stolu nebo pokoje a pod. Je dekorací bytovou, která nikde nemá scházeti, zejména denně svěží má zdobiti jídelní stůl. Je proto potřebí, aby byla vkusně a harmonicky složena nebo vázána jak co do tvaru, tak i co do barev. Nevkusné **k.** tvarů kotoučových s květy často jen na drátcích upevněnými a do papírových manžet vložené se nahrazují **k**-mi složenými nesymetricky,



Obr. 941. Kytice letních aster. (Dle Bytové kultury U. P.)

jednostranně do malebných skupin asi tak, jak sama příroda květy k sobě řadí. Je-li **k.** určena do ruky, dává se někdy obalu (manžetě) podoba listu, umělecky a obyčejně z papíru krepového zhotoveného, tak aby jím skutečný list přirozený, ovšem ve zvětšeném měřítku



Obr. 942. Kytice polních květin. (Dle Bytové kultury U. P.)

byl napodoben. Obyčejně skládají se protivy dvou barev na sebe, tak aby líc byl barvy živější, rub (spodina listu) téže barvy světlejší a také barva se vhodně volí, aby temná zeleň na př. tvořila vkusné pozadí světlým květům,

temná červeň zeleným svazkům trav a pod. Ale i tohoto obalu se dnes používá výjimečně. Má-li **k.** přijíti do vázy, volí se vzor japonský, kde **k**-ci propůjčuje se určitý sloh dle povahy květin; obyčejně spíš volí se jeden druh květin (obr. 941.), nežli směs mnohých a spořádání je volné (obr. 942.).

Kytice dekorací bytovou stává se teprv tehdy, je-li náležitě sestavena, umístěna v přiměřené váze, postavena na přiměřeném podkladě a před vhodným pozadím, podle své povahy výše nebo níže. Několik květů koukole na př. uplatní se plně ve váze barev černé a zelené nebo černé a modré. Kosatec na dlouhých stopkách řídce rozestavený musí přijíti do vysoké vázy, kytice fialek, hustě nahloučených musí přijíti do nízké, baňaté vázičky. (Srovn. Kytice a obr. 941. a obr. 942.) **K.** mohou býti postaveny nejen na stůl, nýbrž i na leckterou římsu, galerku jiného nábytku, stolek před okny; tu vždy rozhoduje o jejich účinku barva podkladu, na kterém, a barva pozadí, před kterým stojí. I to rozhoduje, v jaké výšce ta která květina stojí. Květ chrysanthém na př. je nejkrásnější, pozoruje-li se svrchu — proto vázu umístíme nízko, třeba jen na malý nízký stoleček ve výši as jednoho metru. Stály-li by vysoko, viděli bychom jen jejich stopky, které však málokdy bývají po celé délce olistěné a nejskvělejší pohled na vrch květů by zmizel a minul se svým účelem. Fialky nestavíme rovněž vysoko, nýbrž jen do té výše, abychom se mírně sklonili, chceme-li jejich vůně užíti. Zato květy *Vistarie* nebo čilimníku či obyčejného nebo růžového akátu postavíme dosti vysoko, aby jejich převislé laty květů náležitě se uplatnily jako v přírodě. Otázka souladu barev květů s pozadím je dosti obtížná, neboť v bytě nemůžeme měniti pozadí dle barvy květů, nýbrž musíme dle této barvy pozadí teprv hledat a nenalézáme vždy snadno to pravé. Žluté a pomerančové květy budou se výborně vyjímat před modrým pozadím, které najdeme poměrně dost často, rovněž jako pozadí zelené, které je v přírodě nejobyčejnější a harmonuje s velkým množstvím květů. Také neutrální šeď nám usnadní volbu, rovněž i běl pokrývky stolní, kdežto černé pozadí vyžaduje živě barevných květů a jiné tóny pozadí žádají vzhledem k různým odstínům přirozených barev vyzkoušení, které nám poví, co se nejlahodněji vyjímá. Několik zkoušek, postavení květů sem a tam naučí nás brzo rozeznávati pravé od falešného. A je tolik příležitostí k takovým příjemným zkouškám, které nás teprv naučí znáti, kolik vlídného vlivu můžeme tím způsobem porozsíti kolem sebe v pracovně, jídelně, ložnici, kde by nikde neměla kytice nebo květina scházeti. Haluzka plnokvěté třešně, kytička petrklíčů, hrstka sasanek, fialek, kytice lechy jarní, několik dymnivek, křivolaká, bezlistá, ale svými žlutými květy skvoucí se haluzka dřínu, červenohnědě zbarvená ratolest buku v čas podzimní i zimní, v jaře rozkvětlá rozsocha trnky a v zimě i ratolest smrku se šiškou dozrávající nebo řídce větvité křovisko jmelí se svými plody, v létě zas kytice chrp nebo vlčího máku a třeba jen i kytice pampelišek, v lednu větvice s jehnědami lísky a sotvaže sníh schází, malinká kytka sněženek, bledulí nebo čemeřice, později kytice tulipánů, růží, pomněnek, dlouho do podzimu kytice aster a chrysanthém a jiných a jiných květin nabízejí vděků, že nedovede jich oceniti, kdo jich nedovedl plnou hrstí užíti tak, jak je příroda nabízí. Není potřebí nositi domů z vycházek a výletů náruče květin, které rychle vadnou a na hnojiště se zahodí, stačí přinášeti jen potřebné množství a jen vybraných kvítků a květů, ale tyto vybrati a opatrovati pečlivě. Jdeme-li dále pro ně, vezmeme s sebou uzavřenou krabici nebo plechovou torbu, v níž se nepomačkají a v níž také nezvadnou, a zacházíme s nimi pak dle čl. Kytice přírodní.

Kytice přírodní bývají často trhány, ale jen proto, aby, sotva domů doneseny, byly zase zahozeny. A přece lze je čerstvé zachovati 3—4 týdny. Je-li **k.** zvadlá (došla třeba také z velké vzdálenosti), uříznou se kousky stonků a **k.** se ponoří do vlažné vody, k níž se přidá několik kapek čpavku nebo kafrového lihu nebo trochu aspirinu. Pokropí se nejdříve slabě čerstvou vodou a vloží pak do vázy s vodou mýdlovou. Každé ráno se vyndá a šikmo nakloněná vloží se lodyhami do čisté vody, po dvou minutách skropí se zase celá čistou vodou a posadí zpět do vázy. Vodu mýdlovou nebo aspirinovou třeba měniti každý třetí den.

Kytice rostoucí je vděčnější dar k narozeninám nebo jiné příležitosti nežli kytice ustřižená či uříznutá. Zahradnické závody k tomu účelu v květináčích úhledně z kůry vyrobených a půvabně mechem obložených do květu pěstují na př. k vánocům celé pestré kytice, v nichž i konvalinka, pestrý tulipán, hyacint, třeba i brambořík a jiné květiny půvaby své rozvíjejí ve zdobném rámci svěží zeleně, takže takovou rostoucí kyticí přenesete vpravdě do jizby své vánoční kus radosti jara.

Kytice zahradní podléhají rychleji uvadnutí, zvláště jedná-li se o rostliny rychle rostoucí, které mají velmi šťavnaté a měkké lodyhy, jako na př. jiřiny, levkoje, reseda a p.; velmi rychle podléhají hnilobě stonku a vadnou, byť se i voda dobře vyměňovala. Přísada soli kuchyňské, dřevěného uhlí nebo manganistanu draselného sice zdržuje proces hnilobný, ale uhlí nebo manganistan zněšvařují vzhled vody a nelze jich užíti v průhledných nádobách; voda jinak ve váze zahnívá a zapáchá a nepřispívá nijak k ozdravění ovzduší bytu. Ve Francii přidávají do vody cukr, jenž mívá dobrý účinek, avšak mnohé rostliny, jako na př. pelargonie, lilie, šeřík, bez nesnášejí cukru dobře; zato jiným při značné dávce cukru daří se výborně, na př. růže vydrží dlouho při přísadě 7—10%, karafiáty při 10 až 15%, chrysanthémy při 15—17% cukru; i nerozvitá poupata se v cukrové vodě dobře drží a květy vydrží 2—3krát déle nežli v čisté vodě. V nejnovější době doporučuje se také přísada aspirinu. V některých a sice velmi četných případech, zvláště tam, kde nelze užíti výše naznačených prostředků, prospěje velmi dobře, přidá-li se do kytice několik pryskyřičných větviček na př. thuje, jalovce nebo jiné konifery (cypřišo-

vitá *Retinispora* zvlášť se doporučuje), čímž i příjemné variace pro oko se docílí. Ale i přes



Obr. 943. Stínidlo lampy, upravené o Štědrém večeru náladově snítkami jedlovými.

to může se státi, že kytice rychle zvadne; to v tom případě, srovnáváme-li do ní rostliny, které se nesnesou. Na př. konvalinka, reseda, orchideje i chrysanthémy otravují jiné rostliny, takže tyto v jejich společnosti rychle vadnou. Tyto rostliny hodí se tedy do kytice jen samy pro sebe.

Kytice zimní nemusí býti ani z květin umělých ani z květin rychlených (viz Rychlení) a ze skleníku přinesených. Třeba voliti jen to, co příroda nebo zahrada poskytuje svěže zeleného nebo v plodech barevného. Na podzim chmel, ostružiny, dřišťálky, jeřabiny, mochyně, pámelník s bílými plody, *Lunaria annua*, krásně dozralý bodlák, babí hněv, větévka se zralými šípky, větévka borová nebo jedlová (obr. 943.) se šiškami, dozralá tráva (rákos, ještě lépe orobinec s paličkami) atd. poskytnou dost vděčného materiálu. Kdo dovedl si nasušiti květů (viz Květů sušení), může takové zimní kytici dodati pestrosti a půvabu. Není mnohdy zapotřebí ani kytice, stačí jen jednotlivé větévky užité včas a na vhodném místě (na lampě, pod obrazem a p.).

Kytička v kuchyni značí svazeček zelenin a koření (*bouquet garni*), obyčejně svěží petržele s 1—2 bobkovými listy, s nějakou větvičkou basalky nebo tymiánu a pod. Pečlivě svázaná vkládá se buď do omáček, míšenin, dušenin, polévek a po dovaření jich opět se odstraňuje, takže v pokrmech těch jen žádoucí příchuť a vůni zanechává, nebo se přikládá k jídlům hotovým pro stůl, při čemž se i různě upravuje, na př. petržel k smaženinám se přikládá osmažená nebo také syrová.

Kytlice viz Halenka.

L

Labarraquova tekutina je bělicí vodička, jejíž účinnou látkou je chlornan sodný (srovn. Javellská voda a Chlorová voda).

Laberdan zove se (dle města Aberdeenu ve Skotsku, kde se nakládá) treska podobně nasolená a v sudech rozesílaná jako sleď. Není zvlášť chutná a dlužno ji 2—3 dny před upotřebením máčeti.

Labín, bílé víno (claret) z nejlepších ročníků modrých burgundských hroznů, jen napolo vylisovaných, původně r. 1866 v Dol. Beřkovicích ve vinici Trojslavě na Labi připravené. Předčí všechna rakouská vína stavbou a harmoničností.

Laborantka je povolání pro ženu vhodné dvojího způsobu: *a*) v lučebné laboratoři chemických závodů průmyslových; je zapotřebí vzdělání aspoň z lučebného oddělení vyšší průmysl. školy, když se zrovna nežádá průkaz způsobilosti z vys. školy technické. (Viz též Lučebnice.) — *b*) V bakteriologické laboratoři vědeckého ústavu vysokoškolského nebo v některém ústavu pro zkoušení potravin a p. Průprava záleží v praksi ve větším ústavě po předchozím studiu gymnasijním a s příslušnými kursy na universitě. Povolání vyžaduje čistoty a přesnosti.

Labrador, labradorit je živcovitý polodrahokam, vyznačující se zvláštní proměnlivostí barvy (labradorisováním) do modra a zelena, zřídka do žluta a červena. Velké, pěkné kusy ohnivých barev, které jsou prosty šedých žilek, platí se velmi draho. Používá se ho do prstenů, jehlic, knoflíků, pouzder, váz a p.

Labuť (*Cygnus*), vrubozobý pták, jenž počítá se mezi vodní drůbež, která většinou se chová pro ozdobu, ačkoli i jako užitková drůbež má svůj význam. Mladá krmena od srpna máčeným ječmenem, travou a zeleninou (ječmen dává se do truhlíku na povrch vody mezi dva kůly upevněného, zelená píce se prostě hází na vodu), je v říjnu 5—8 kg těžká a poskytuje velmi



Obr. 944. Labutě vyklízejí rybník, zarostlý okřehkem.

jemnou pečeni, jež chutí zaujímá asi střed mezi zajícem a kachnou. V novější době nabyla velké obliby kožišina labutí, vydělaná kůže i s měkkým peřím (prachem, všechno hrubé, konturové peří se vytrhá) z l-í bílých, zpěvných a žlutozobých; kožišin těchto nejvíc

se dováží ze sev. Rusi. Je to kožišina velmi jemná, ale drahá a málo trvanlivá; proto se napodobuje kožišinou z bělostných, velkých hus domácích. Pro ozdobu kromě **l**-í bílých chová se hlavně **l.** hrbolatá (*Cygnus olor*). **L.** netrpí na vodě vedle sebe kachen nebo jiných ptáků; v druhém roce již hnízdí, ač teprve v třetím úplně vypeřuje; živí se vodními rostlinami a hmyzem, rybám neškodí, zato na rybnících okřehkem zarůstajících koná dobré služby; na podzim by jistě odletěla, z kteréž příčiny se již mladým podlamuje první kloub na jednom křídle, což se snadno zhojí. Když mrznouti počíná, třeba je převésti do zimních kurníků, kde se krmí ovsem a ječmenem se zelnými odpadky.

Labužnictví vzniká dosti často již ve věku dětském, buď že se dětem dává špatný příklad, nebo podporují jejich sklony požitkářské; tyto se zvláště probouzejí u dětí křivicí nebo krticemi zatížených, když se u nich dostaví neobyčejná chuť k jídlu, vyvrcholující jednak v žádosti po množství, jednak ve vyběravosti požitků. Zde je zapotřebí zachovávati přesnou dietu, pravidelný čas k jídlu bez výjimečných požitků, jichž se dítěti kdykoli a v jakémkoli množství zachce. Nutno učit dítě, aby se spokojovalo právě tím, co je možné a co se mu podá, a nevycházet z mylného stanoviska, že jídlo jedno stojí peníze jako jiné a že snad je lépe dáti dítěti, co si vybéře a co mu chutná, místo aby se nechalo trochu hladověti, když si vybírá.

Labužník, smyslný požívalek, jenž nemá jiného na mysli nežli svůj jazyk a žaludek, je člověk, u něhož těmito smyslnými požitky duševní činnost a čilost bývá více méně potlačena a vystupuje vždy patrněji sobectví, jež hledí jen svého tělesného „já". Jednostranné holdování lahůdkám a požitinám (viz t.) často na úkor správné, živné stravy a účelné zdravotní diety vede ostatně k otupení chuti k jídlu, předrážděnosti ústrojí, k porušení pochodů zažívacích i jiných výkonů tělesných, následkem toho i k lenosti a nečinnosti tělesné i duševní, takže z **l**-a nakonec je neduživec nebo hypochondr (viz t.).

Labyrint, tolik co bludiště, často jako hra ve společnosti předkládaný hlavolam, jenž spadá v obor testů (viz t.), na nichž lze poznati schopnosti pozorovací a hbitost rozhodovací (obr. 945.).

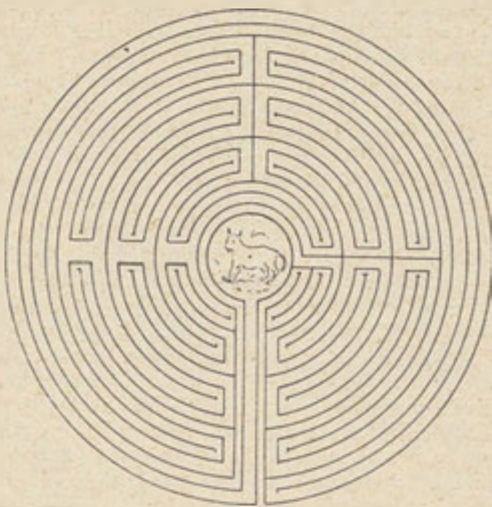
Labyrint ucha viz Ucho.

Lacca viz Šelak.

Láce je věc, která často láká hospodyni, aby koupila něčeho více nežli potřebuje nebo aby koupila něco, čeho nepotřebuje, nebo aby nezkoumala jakost kupovaného zboží v domněnce, že je laciné a proto nemusí býti nedobré. Avšak přísloví správně praví „*láce za láci, peníze darmo*" — ač je přece jedině správný postup kupovati vždy dle jakosti, ať se již zboží nabízí levně nebo draho. Špatné zboží levně koupené zůstane špatným a jeho špatná jakost brzy dokáže, že se koupilo draho.

Lacrimae Christi (Slzy Kristovy) viz Italská vína.

Lactalbumin jest bílkovina mléka totožná s bílkovinou krevního sera (srovn. Krev). Viz Bílkoviny a srovn. dále hesla Laktace, Laktada a Mléka odměšování.



Obr. 945. Labyrint. Jak vyvedete kůzle z chlévka, který se nalézá uprostřed tohoto zdánlivě jednoduchého labyrintu?

Lacteosot, laktokreosot zovou se syruby kreosotové, které obsahují také glycerofosfáty, mléčňany vápnaté, kodein nebo lactucarium (viz Lactuca) a doporučují se proti katarům průdušek, kašli, k mírnění kašle při tuberkulose a p.

Laktodensimetr viz Hustoměr.

Lactophenin je výborná náhrada za antipyrin, když někdo proti tomuto cítí odpor (při chřipce, tyfu, kloubovém reumatismu, spále a p.).

Lactuca, locika, z níž pochází jako zelenina pěstovaný salát hlávkový (viz t.). Divoce roste u nás 7 druhů, také sem zavlečený jihoevropský, jedovatý druh **L.** *virosa*. Z čerstvé (také ze sušené) nati této kvetoucí lociky se pořizuje lihový nebo vodný výtažek, jenž obsahuje kromě lactucaria (mléčné šťávy rostliny) také stopy atropinu. Jako lék bolest utišující nedostihuje ovšem opia, místo něhož se někdy předpisuje. Přichází i také v tabletkách z Francie jako lék proti astmě, zánětu průdušek a mírný lék uspávací. Stejně se používá i výtažku přímo z mléčné šťávy získaného, hlavně do léků proti kašli. Odvaru z nati užívá lid proti vodnatelnosti, žloutence, astmě, dně a p. Hořká součást mléčné šťávy této lociky je známa také o sobě jako laktucin, lék uspávací a bolest tišící.

Lactylphenetidin, totéž co lactophenin (viz t.).

Lačník zoveme horní část tenkého střeva, jež jest přímým pokračováním dvanáctníku a přechází v kyčelník, s nímž v našem těle tvoří střevo, všude stejně široké a asi 5 m

dlouhé, k páteři **o k r u ž í m** (řasnatou blanou) zavěšené.

Ladění srovn. K l a v í r.

Ladič, ladička, povolání, zabývající se laděním klavírů v domácnostech, zábavných místnostech a p. Žena hudebně vyškolená může v něm nalézti dobrý vedlejší výdělek, zvláště na venkově, kde bývá o ladiče nouze.

Ladoňka (*Scilla*), liliovitá květina, jejíž něžný, modrokvětý druh *S. bifolia* z našeho Poohří a Středohoří je kvítkem jarním, jež se vyjímá pěkně v trávníku; z nejhezčích jsou nízce keřité *S. amoena* a *S. cernua*, které se hodí na obruby s jinými jarními květinami (se sněženkou), nejkrásnější je *S. peruviana* ze Středomoří, která se může rychliti v karafě jako hyacint. Jinak daří se jim skoro v každé půdě, nejlépe ovšem v lehké písčité a na výslunném, teplém a vzdušném místě. Mohou se také pěstovati v květináčích (menší druhy po 4 až 5 cibulkách v jednom). Sem patří také *Scilla maritima* — správně *Urginea maritima*, „cibule mořská" (viz t.).

Ladys life preserver není nic jiného nežli w o l f r a m a n s o d n ý, jehož 1 díl rozpouští se v 6 dílech vody a používá k zabezpečení prádla a lehkého oděvu (plesového) proti ohni. Látky se jím napouštějí (byly-li prány, tedy až po škrobení nebo modření), načež se žehlí. Hodí se to zejména pro tyl, mušelín, batist, tarlatán a pod.

Laevulosa viz F r u k t o s a.

Lafléšky viz F l é š k y.

Lagenaria, ozdobná dýně, jejíž plod má dlouhý lahvicovitý krk. Plody záhy a silně dřevnatí, takže po vydlabání dužniny lze získati



Obr. 946. Lagenaria.

trvanlivou nádobu. Pěstuje se jako všechny druhy okurek a turků.

Lagia *elegans*, málo známá, ale skvostná letnička nízkého vzrůstu. Má listy jako mák, květy žluté s bílým okrajem, dosti velké asi jako *Coreopsis*. Dává přednost výsluní a roste v každé půdě. Může se síti do misek doma, ale také hned na určený záhon.

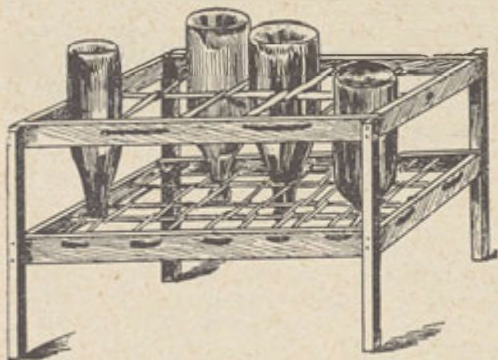
Lagopus viz S n ě h u l e.

Lagurus, ozdobná tráva ze středomořských zemí, poskytující výborný materiál do kytic. Seje se buď v září pod sklo a zde přezimuje, v únoru jednotlivě do květináčů přesazuje a v dubnu ven vysazuje nebo z jara do pařeniště a v dubnu až v květnu ven vysazuje.

Lahůdky (srovn. L a b u ž n i c t v í) jsou potraviny nebo nápoje, jichž živná hodnota je podřízená a obyčejně proti ceně žádané nepoměrně nízká. (Srovn. též P o ž i t i n y.) Některé, které jsou lehkými a mírně živícími potravinami nebo nápoji povzbuzujícími, mají význam dietetický pro nemocné a rekonvalescenty, jiné zas pro záměnu v pořadu jídelním pro lidi, kteří mají zaměstnání sedavé nebo jinak trávení ztěžující. Některé látky jsou l-kami v době rané, kdy jsou vzácny, kdežto později jsou skutečnými potravinami, jiné jsou l-kami jen pro vzdálenost a obtíž dopravy, kdežto na původišti svém jsou třeba potravou lidovou, jiné pak jsou skutečnými potravinami v stavu svěžím, ale stávají se l-kami zdražením následkem konservování nebo dlouhého uschování. Zpravidla nejsou pokrmem všedního stolu, jenž přihlíží k úspoře, zde přicházejí jen výjimečně a více méně z nutnosti, kterou s sebou přináší na př. potřeba rekonvalescenta, hosta, mimořádných událostí atd. Pravidelné požívání lahůdek je buď nehospodárností nebo labužnictvím (viz t.). Ostatně, pokud se týká hospodárnosti, posuzuje každý l. dle své kapsy, může-li či nemůže-li si čeho dopřáti, ač stanovisko to není vždy správné. Dle období různých jsou l-kami na př. v lednu a únoru: maso jehněčí, raná drůbež, pstruh, losos, ba i candát, mořský jazír, naložený chřest, ananas, hlemýždi, slávky, ústřice, ryby v oleji naložené, kaviár. V březnu kromě toho: sluka, zelenina z pařeniště nebo z jihu. V dubnu mladá husa, humr, langusta a j. mořští raci; v květnu a červnu chřest, rané cizí brambory a okurky, mladá kachna, turbot, mořský pstruh, rak říční, rané ovoce z jižnějších končin dovážené; v plném létě obmezuje se většina l-dek jen na vzácnější konservy, ač ovšem i domácí některá zvěř (koroptve, křepelky a j.) pro méně majetného zůstává l-kou. V září končí období humrů a nastává období ústřic; v říjnu až prosinci jsou l-kou i bažanti, kvíčaly, vzácnější mořské ryby, z říčních úhoř; alpská sněhule nebo orebice, i vše to, co se jí také v lednu. Dobrá hospodyně dovede mnohou l-ku učiniti vděčnou potravinou, když zásobí se jí včas, kdy je levná, a dobře ji zkonservuje.

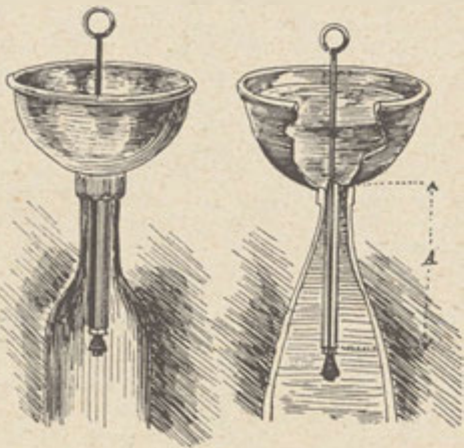
Láhve jsou v domácnosti věcí velmi potřebnou, která se nicméně hromadí často a bývá neužitečně povalována. S různými látkami mnoho l-ví přichází do domácnosti, na př. s vodami minerálními, pivem, vínem, léky, svítivy atd. Tu je pravidlem, aby každá vyprázdněná láhev byla ihned vypláchnuta (viz L á h v e s e č i s t í) dvakrát čistou vodou, v mnohém případě s přídavkem sody, postavena hrdlem dolů na kolík, aby náležitě vysákla (obr. 947.) a dále ihned buď uložena na vhodné místo pro pozdější potřebu nebo vrácena obchodníkovi za běžný náhradný peníz. Mnohých l-ví lze později znovu upotřebiti a ušetří se tím mnohý peníz zejména za poměrně drahé lahvičky od léků, jiné lze, když

je jich větší zásoba, najednou zpeněžiti. Jest také důležito do nepotřebných l-ví nedávati tekutin, jichž povaha by na l-vi nebyla etiketou vyznačena. Tím již přihodilo se mnoho nehod i neštěstí, že někdo etiketou zmýlen vypil žíravou nebo jedovatou tekutinu nebo že se lahví znečištěnou zkazil nápoj do ní načer-



Obr. 947. Stojan na láhve čistěné.

paný. Některé l. zařízeny jsou pro účely zvláštní. Tak na př.: l. p r o k o j e n c e (viz K o j e n e c). Zvláštní l. zařizují se také k účelům sterilisačním (viz S t e r i l i s a c e a Z á c h o v k y) a pro domácí výrobu kvasných nápojů i l. k v a s n é (srovn. K v a s n á z á t k a), pro udržování teplých tekutin l. i s o l a č n í (viz T h e r m o f o r). P l n ě n í l-ví při přelévání tekutin, stáčení vína, piva a p. vyžaduje zvláštních opatření, zvláště



Obr. 948. Bezpečné plnění lahví nálevkou inženýra Bonafètea, jež možno si snadno pořiditi.

je-li tlak tekutiny přitékající značnější (viz S t á č e n í). Při obyčejném plnění používáme nálevky, což vyžaduje dosti opatrnosti, aby tekutina nepřetekla, a je-li láhev z temného skla, je tato opatrnost věcí dosti obtížnou. Rozmanité přístroje k tomu cíli již navrženy; nejlepší z nich pochází od vlašského inženýra Bonafètea. Nálevka je polokulovitá a ve středu sítkem opatřena. Tímto sítkem prochází držadlo, jež na dolním konci roury nálevkové nese kaučukovou zátku (obr. 948.), jež tvoří jehlanec, prsténcem opatřený. Uzávěrka tato jest zde proto, aby tekutina v nálevce zbývající, když láhev je naplněna, mohla býti přenesena do jiné lahve, aniž by vytekla. Vlastní činnost nálevky reguluje síťka, která je tak hustá, že vzduch může jen pozvolna unikati; tak se stane, že když láhev je skoro již plná, pod síťkou větší množství vzduchu se stlačí a tento stlačený vzduch brání tekutině, aby do láhve vnikala. Naplní se tedy láhev beze všeho dozírání tak, že zbude jen místo pro zátku. Jakmile se vidí, že tekutina do láhve již neteče, uzavře se nálevka uzavírkou a může přenésti na jinou láhev. Takto možno manipulovati s několika nálevkami, aniž by se tekutina vylila, a je lhostejno, jaké hodnoty je tekutina, může to býti stejně líh jako víno, pivo a p. L. přenášejí se bezpečně jen v příhradových koších ať již proutěných, dřevěných nebo drátěných; pro 2 nebo 3 l. je příhradový koš příliš velký; tu stačí hůlka opatřená nahoře držadlem a obloučky na hrdla a dole háčky nebo talířky, na něž se zachytí dno lahví (obr. 949). Srovn. Z á t k o v á n í l a h v í.



Obr. 949. Přenášení 2—3 láhví.

Láhve čistí se, nestačí-li pouhé vypláchnutí vodou nebo vodou se sodou, rozmanitým způsobem dle toho, čím jsou znečištěny a jaká na skle je usazenina. Někdy tu postačí s vodou kartáče a štětky (viz K a r t á č), jindy nutno místo kartáče užíti pevných broků, nejlépe porculánových, které odstraní i velmi hrubou a na sklo pevně lpící nečistotu; místo broků může posloužiti dobře také hrubý, ovšem dříve čistě vypraný říční písek, rozbité skořápky vaječné. Lpí-li na skle mastnota, doporučuje se užíti sody a zároveň ssavého papíru, pilin, otrub, vápenného prášku nebo křídy. Mnohdy nesvědčí vzíti k vymývání teplou vodu, tak na př. l. od m l é k a se lépe vyplachují dříve vodou studenou a pak teprve teplou; jindy poslouží dobře syrové, na kousky nakrájené brambory, jež se mohou i 2—3 dny v láhvi ponechati. Jsou-li l. znečištěny plísní nebo zapáchají-li vůbec, dlužno užíti na prášek utlučeného dřevěného uhlí nebo spodia. L. od petroleje dlouho zapáchají, i když se již zdají úplně čistými; tu nejlépe pomůže protřepávání s trochou benzinu, což se po 4—5kráte ještě opakuje; benzin se vyleje, láhev se v teple vysuší a vypláchne pak 2—3kráte lihem přiboudliny prostým; není-li láhev příliš znečištěna, stačí naplniti ji do poloviny pilinami a často protřepávati, nebo užíti vápna, jež se v láhvi vyhasí; láhev však nesmí býti uzavřena; v případech, kde nečistota vzdoruje všemu mechanickému čištění, možno užíti kyseliny solné nebo sírové, ale jen zředěné. — L. od vodního skla bývají zpravidla naleptané, což se vyčistiti nedá.

Láhve horké, t. j. láhve kameninové nebo jiné silné láhve (od šampaňského) horkou vodou

naplněné, konají někdy výborné služby jako ohřivadlo nohou v posteli buď jen v suchém nebo v mokrém obalu ukládané.

Lachenalia je krásná liliovitá květina, která v jižní Africe zastupuje hyacint. Zná se asi 30 druhů, které se i v zimě mohou rychliti, vyžadují však pařeniště nebo skleníčku, nežli se mohou přenésti do pokoje.

Lak v pravém slova smyslu je pryskyřičná šťáva, vytékající z ran některých stromů tropických; tak na př. indický **l.** je šťáva z různých druhů smokvoní, akacií, krotonů, řešetláků, která roní se z ran způsobených červcem *Coccus lacca* (košenile podobným), jehož samičky sebe i vajíčka a sousední větévky do tuhnoucí pryskyřičné látky zabalují; nežli se z vajíček a larev vylíhne dospělý hmyz, větvičky se ulamují a **l.** taví, vyvařuje, filtruje, bílí a tak do obchodu uvádí v prutech, zrnech a lupenech, známých jako šelak. Podobně **l.** madagaskarský na vavřínovitých stromech vyvolává červec *Gascardia madagascariensis.* Proslulý **l.** čínský a japonský získává se naříznutím kmene lakového stromu (*Rhus vernicifera*) a tamní obyvatelstvo je také nedostižno v technice upotřebení **l**-u (viz Japonský lak). Také evropská výroba se zmocnila asijské suroviny ze stromu fermežového, z něhož vyrábí tokiol (viz Japonský lak). Srovn. též Pryskyřice. V přeneseném smyslu zove se **l**-em nátěr (také roztok **l**-ů) rychle vysychající, jenž zanechává tvrdý povlak, jímž se natřený předmět chrání před účinky vlhka a vzduchu a nabývá kromě toho povrchu lesklého a hladkého. Takové **l**-y zoveme správněji pokost. Výroba **l**-ů učinila veliký pokrok, takže výrobky ty vyhovují všem poměrům vynikajíce tvrdostí, pružností, stálostí proti světlu, krásou barvy i lesku, jako na př. duralit, asapil, temperol aj., které vzdorují až 30% vařícímu roztoku sody, 12% čpavku, 10% kyseliny solné a 20% kys. sírové. V nejnovější době vyrábějí se pružné a lesklé i trvanlivé laky z dřevěného oleje beze všech tuků a pryskyřic, jen s přísadou terpénů o nejnižším tavném bodě 170° C. Lak takový uschne při 18° C za 4 hodiny. Pro domácí potřebu důležitější laky jsou:

Lak emailový ze 7 kg šelaku, 2½ kg kopalu manilského, ½ kg benátského terpentýnu, 1—2 l lněného oleje a 38 l dřevěného nebo denat. lihu.

Lak kaučukový (srovn. Kaučukové přípravky) do jiných laků, fermeže, barev a p. pořídí se z 30 g rozřezaného kaučuku a 1 l kafrového lihu, což se několik dní na vlažném místě ponechá a pak procedí plátnem.

Lak lihový nejlepší a nejtrvanlivější je šelakový, který může býti barven dehtovým barvivem. Pro tmavý **l.** se béře zrnitý, granátový (rubínový) šelak, pro světlé bílý (žlutavý) šelak. Rozpouští se v terpentýnovém oleji nebo dřevitém lihu (96%). Pružnost zvyšují malé přísady měkkých pryskyřic (sandaraku, elemi, mastixu, benátského terpentýnu, balsámů, ricinového oleje nebo tukové kysel. lněné). Průhledné laky toho druhu hodí se zvláště na lustry, lampy a p. Dobré předpisy jsou: 24 g bílého šelaku, 2·5 d. ben. terpentýnu, 73·5 d. lihu; — 38 d. sandaraku, 4 d. mastixu, 2 d. elemi a 76 d. lihu.

Lak na dřevěné rukojeti nástrojů je nejlepší lihový s některou krycí barvou (dehtovou a p.). Na př. 20 dílů šelaku, 5 d. benátského terpentýnu (galipolu nebo měkké smůly) a 75 d. lihu 96% (denat). Nebo: 22 d. sandaraku, 3 mastixu, 3 d. ben. terpentýnu, 72 d. lihu. - Nebo: 36 d. franc. nebo amer. kalafuny, 6 d. ben. terpentýnu a 58 d. lihu.

Lak na kamna a železo vůbec je práškovitý asfalt, rozpuštěný v terpentýnové silici; nanesen na úplně čisté železné součástky neodpryskuje a snese i značné horko. Železo natírá se však i jiným **l**-em, má-li se bronzovati; takový **l.** je roztok damarové pryskyřice (4 g) v terpentýnové silici (8 g). Vonný **l.** složen je ze storaxu, benzoe a laudanové klovatiny (po 66 g), mastixu nebo kadidla (16 g) a tekutého storaxu (4 g), což za mírného tepla se roztopí, smíchá s 8 g peruvského balsámu, přikápne se do toho po 20 kapkách oleje bergamotového, levandulového, cedrového a hřebíčkového; z teplé ještě hmoty nadělají se tyčinky a těmito potírají se horká kamna, aby se docílilo příjemné vůně. Trvanlivý lesklý lak pořídí se z 1 kg dřevitého dehtu, jenž zahřeje se až skoro do varu, načež se vmíchá do něho $^1/_1$ kg na prášek utlučené zelené skalice. Tento lak nanáší se štětcem na nahřátá kamna. Při tom rychle uschne a tvoří lesklý pevný povlak. Ohnivzdorný **l.** na kamna poskytne: gilsonit (asfalt), kopal a lněný olej s přísadou dřevěného oleje, na př. 25 d. gilsonitu, 3 stearinové svíčky, 3 d. manil. kopalu roztaví se a doplní 5 d. tvrdé smůly, 10 d. dřevěného oleje svařeného s 10 d. klejtu a hnědele, 5 d. dřevitého dehtu, 10 d. olej. sikkativu a rozředí se to dle potřeby sangajolem; stříbřitý lak dá 10 d. roztopeného manil. kopalu s 8 d. zhuštěného lněného oleje, 3 d. aluminiového bronzu, a rozředí terpentýnem dle potřeby. — Bílý lak dá damarový lak se zhuštěným olejem s přísadou zinkové běloby, rozředěné benzinem. — Na ozdobné předměty kovové používá se hlavně laků zaponových (viz t.) nebo průhledných lihových (viz t.).

Lak na kůži, jedná-li se o obnovení barvy starší obuvi, pořídí se z 10—12 d. ceresinu 50-60% s 80 d. vaselinového oleje a v zahřátém roztoku se rozpustí 8—10 d. nigrosinu v tuku rozpustného; tekutý lak poskytne 6 d. nigrosinu zahřátého s 3 d. oleinu a rozředěného dle potřeby směsí stejných dílů lihu a benzolu. Anilin neradno přidávati. Méně trvanlivý černý lak dá: 100 dílů (dle váhy) kaučuku, 100 dílů sirouhlíku, 100 dílů ligroinu, 400 dílů šelaku, 200 dílů černi kosťové a 2000 dílů lihu. Kaučuk se nechá několik dní v láhvi se sirouhlíkem, až nabotná, načež se přimísí ligroin a líh, posléze pak jemně mletý šelak. Celek se zahřeje asi na 50° C a přimísí se čerň kosťová. Má-li se barevná kůže narychlo lakovati na černo, nejde to jinak, nežli že se barva stará smirkem nebo skelným papírem odstraní, pak kaší z pemzy a vody vyhladí,

po usušení benzinem nebo benzolem omeje a teprve, když tento vyprchal, lakuje některým z těchto laků, které se několikrát, vždy až po uschnutí přednějšího nátěru nanášejí: roztok 75 g šelaku, 20 d. sandaraku a 10 d. mastixu ve 200 d. lihu se dosadí 40 d. ben. terpentýnu a 10 d. černi anilinové, v lihu rozpustné; roztok se nechá usaditi nebo se zfiltruje plátnem; nebo do zahřáté fermeže (200 d.) se vmíchá 80 g. asfaltu a 50 g. sazí; do rozpuštěné směsi po vychladnutí ještě vlažné vmísí se 200 g terpentýnového oleje. — Levný lak získáme z 1 d. asfaltu a 4 d. terp. oleje nebo benzinu; schne rychle, ale není trvanlivý a pěkný. Má-li býti obnoven světlý nátěr, béře se po 1 d. sandaraku, mastixu a benzoe s 2 d. šelaku, což se rozpustí ve 12 d. lihu (96%). Čirý roztok se sleje a dle potřeby přibarví anilinovým barvivem. Pouhý šelakový lak dá roztok 80 g šelaku v 1 l lihu, nepromokavý lak pak 100 d. vaselinu roztopeného s 20 d. ceresinu, s přísadou 10 d. rybího tuku v 18 d. lněného oleje. — Obnovení laku na galoších možno provést roztokem 10 d. kaučuku ve 40 d. terpentýnového oleje (za tepla), do něhož se přidá 20 d. kalafuny na prášek utlučené a 3 d. koptu. — **L.** n a k ů ž i z l a t ý k vyvolání zlatých elektů na koženém potahu židlí, čalounech a p. sestával původně z mixtury, složené z řídké fermeže, zahuštěné tvrdou pryskyřicí; tento lak schnul velmi špatně (ještě po 24 hod. byl lepkavý); na něj nanášeno teprve zlato a chráněno tenkým nátěrem odkyseleného laku. Nyní se používá vesměs bronzových tinktur, t. j. roztoků odkyselených pryskyřic v terpentýnovém oleji, benzinu nebo alkoholu nebo bezvodých a neutrálních zaponových laků s bronzovými prášky.

Lak na podlahu viz P o d l a h a.

Lak na slámu (klobouků) je buď bezbarvý nebo barevný. Bezbarvým se lakuje sláma bílá nebo sláma dobře v barvě zachovaná; tu v první řadě zasluhuje pozornosti l a k z a p o n o v ý (viz t.), v druhé řadě **l.** z bílého šelaku v 96% lihu (100 d.) rozpuštěného s přídavkem (20 d.) benátského terpentýnu (3 d.). Má-li lak býti barevný, přidá se k němu 1—5% anilinového barviva v lihu rozpustného.

Lak zaponový v obchodě pohotový v různém složení platí za lak velmi dobrý. Jeho základem je celuloid. Máme-li nepotřebné fotografické filmy, (zbavíme je v horkém sodovém louhu fotografické vrstvy želatinové, propláchneme je v čisté vodě a na vzduchu usušíme), můžeme si poříditi zaponový lak: Uschlé filmy rozsekáme na malé řízky a rozpustíme je ve dvou oddílech v amylacetátu a acetonu (po 400 g každého na 15 g filmu). Dá se to do lahví dobře zazátkovaných, častěji se tím během delší doby potřepává, nechá se nakonec ustáti a čisté roztoky se slejí do jiných lahví. Místo filmů možno použíti také jiných nepotřebných odpadků celuloidových. Oba roztoky nutno dobře chrániti před otevřeným plamenem, neboť jsou velice zápalné. Jich smíšením dostaneme zaponový lak, jenž však nehodí se na olejové a temperové barvy, také ne na cinobr, neboť v těchto případech barvy ztmavějí a stávají se nečistými. Zato je výtečný všude, kde jedná se o konservování kreseb, otisků, listin, dokumentů a p., zejména pro ochranu jich proti vlhkosti, plísni a p.

Lak zlatý na pozlacování rámů se pořizuje z lihových laků, šelaku a rozpustných barviv (na př. kyseliny pikrinové). Nebo: ve 100 d. lihu rozpustí se 20 d. bílého šelaku, 4 d. sandaraku, 4 d. mastixu a 1 d. šafránu, 4 d. gumiguty a 15 d. dračí krve. Je lépe udělati lak slaběji zbarvený a raději lakovati měkkým vlasovým štětcem 2—3 kráte — v místnosti 17—18° C teplé (v chladnu neschne čistě). **L. z.** na kůži viz **L.** n a k ů ž i.

Lák: *a*) tekutina, která se tvoří na naložených potravinách obyčejně z roztoku soli kuchyňské a různých přísad při odležení těchto potravin (viz M a s o k o n s e r v u j e s e, O k u r k y n a k l á d a j í s e, Z e l í n a k l á d á s e a p.); *b*) tekutina, která se přímo s různými přísadami svařuje a na potraviny ke konservování určené naleje; základem tohoto bývá ocet. — L. se často kalí a dostává křís (viz t. a K v a s i n k y). Srovn M a r i n o v á n í.

Lakmus je modré barvivo, z některých lišejníků připravené, které vlivem kyselin červená. Používáme proto papíru jím napuštěného (lakmusového) ke zkoumání roztoků, jsou-li kyselé, naopak papíru, kyselinou již zčervenalého, ke zkoumání tekutin, jsou-li zásadité.

Lakomství, úporná snaha po shromažďování statku, dostavuje se u člověka zpravidla teprve v dospělejším věku a zmohutňuje stářím; pokud nejedná se tu o bezohlednost k sobě i k jiným (v pravém slova smyslu), je snaha po statku zdravou vzpruhou činnosti a dobrou zásadou hospodářskou i podkladem zdravé spořivosti. — Avšak **l.** prozrazující se v útlém mládí hrabivostí (v. t.) a nepřejícností vůči jiným je povahovou chybou, od které nutno dítě odváděti jednak k pravé spořivosti, jednak k soucitu s jinými. (Viz H. K i e t z, *Povahové chyby u dětí*. Nákl. F. Šimáčka.)

Laková mosaika viz M o s a i k a.

Lakované předměty nesnesou zpravidla lihu, terpentýnu a látek ostrých, i voda zanechává na nich skvrny, stála-li delší dobu nebo byla-li do povrchu vtlačena (na př. dnem nádoby); nejméně snesou předměty horké, posouvání předmětů drsných a p. Po té stránce vzdorují nejlépe všem nehodám předměty lakované tokiolem, duralitem, asapilem, temperolem. Chceme-li povrch jejich vyčistiti, otřeme srnčí koží a trochou oleje všechnu nečistotu a vyčistíme je pak koží nebo jemným hedvábným hadříkem a moukou; jsou-li žluté, neškodí přidati při tom trochu kurkumy. Kladou-li se **l. p.** na sebe (podnosy, talířky a p.), vkládejme mezi ně hedvábný papír. Staví-li se na ně horké předměty, podkládejme pod tyto asbestové podložky. Nikdy nemají býti čištěny vodou (které jen tokiol vzdoruje), neboť oslepnou, při čemž i prach vnikne do lakové vrstvy. Skvrny lze z nich odstraniti rovněž jen směsí oleje, lihu a terpentýnového oleje, nebo bílým šelakem v lihu rozpuštěným. Má-li se starý, již špatný lakový nátěr odstraniti, děje se to buď opalováním a broušením pemzou, nebo směsí 2 d. čpavku a 1 d. terpen-

týnového oleje, která musí déle účinkovati, aby se nátěr dřevitou vlnou otříti a pemzou obrousiti mohl.

Laková tinktura poskytuje ohnivzdorný nátěr na předměty, horku vystavené, jež olejového nátěru nesnesou (na př. na kamna, sporáky, stínidla lamp, zástěny ke kamnům a p.). Základní nátěr provádí se tinkturou ve směsi s pálenou sádrou a navrch nanáší se směs tinktury s barvou. Tinktura sama není nežli lak v lihu rozpuštěný.

Lakování jest buď natírání předmětů fermeží (viz t.) nebo předmětů obyčejně již barvených jednoduchým pokostem. K prvnímu účelu se předměty obrousí a uhladí práškovitou pemzou (napříč přes letokruhy), vyčistí se pak tupým, nepříliš tvrdým kartáčem a jemným suknem zbaví všeho prášku. Všecky prohlubně, trhliny třeba při tom zatmeliti. Pořizuje se k tomu účelu tmel z běloby, minia, ambry a klejtu, což se práškovitě utlučené utře s hustě svařenou fermeží a v těsto uhněte. Uschlý tmel se ohladí pemzou ve vodě namočenou. Předmět k l. určený napouští se pak olejem (stejnými díly fermeže a lněného oleje) za horka, což se dvakrát i třikrát opětuje. Je-li poslední nátěr suchý, nanáší se základní barva krycí, která je složena z anglické běloby (1½ kg), minia (66 g), klejtu (16 g) a barvy (na př. 50 g pálené ambry), což se s terpentýnem jemně utře a jantarovou fermeží rozředí. Také základní barva se nanáší několikrát a dobře uschlá pemzou ve vodě máčenou uhladí, kterouž se vždy jen kruhovitě pracuje. Odbroušená barva odstraní se jemnou, vlhkou houbou, pak bílým plátnem lněným. Na tento nátěr nanáší se nová, jemnější barva a také tato se kruhovitě vyhladí; k tomu cíli pořídí se plstěný knoflík, kterýž se namáčí do vody a pemzového prášku. Povrch očistí se jako při hlazení prvním. Pemza k těmto účelům rozpaluje se a hází do studené vody, načež se na brousku rozmělní a prášek získaný usuší; tím se plocha barvená i po druhé vyhladí, po třetí užije se k hlazení již jen plsti a páleného rohu jeleního. Nakonec teprve nanáší se lak; je-li základní barva tmavá, může býti hustý a méně průsvitný, na barvy světlé musí býti řídký a průhledný. Prvně nanáší se studený lak měkkým štětcem stejnoměrně a rovnoběžně a natírá se znovu, když první nátěr uschl a tento po dokonalém uschnutí hladí se plstí, namáčenou do dřevěného oleje a jemného prášku z jeleního rohu. Když pak je povrch lesklý jako zrcadlo, vytře se plátěným hadříkem a nakonec hedvábným hadříkem s trochou pudru.

Lakování etiket (srovn. E t i k e t a) je vděčné a žádoucí opatření, kde by etiketa navlhčením mohla býti poškozena. K tomu účelu se pořídí roztok ze stejných dílů kolodia a éteru, etiketa se jím potře a po půl hodině poznovu. Nato rozpustí se 1 díl želatiny ve 4 dílech horké vody a za tepla se jím potře etiketa. Když to úplně uschlo, následuje lakování a sice za studena rozmíchanými 30 díly levandulového oleje, 50 díly alkoholu a 40 dílů benzinu. Tato směs musí býti dokonale protřepána.

Lakovaná kůže se snadno zničí, neošetřuje-li se a nečistí přiměřeným způsobem. Především je zapotřebí pravidelně odstraňovati prach měkkým, bavlněným suchým hadříkem, pak vytírati ji sbíraným mlékem; po uschnutí pak natříti čistým, nesoleným máslem. Máslo nesmí však se příliš do kůže vtáhnouti a proto se tato rychle vyleští flanelem, jinak by snadno vznikly tmavé skvrny. Také se doporučuje kůži, prachu zbavenou, natírati čerstvě rozříznutou cibulí a vyleštiti pak čistým vlněným hadříkem.

Lakové práce japonské viz J a p o n s k é l a k o v é z b o ž í.

Laktace, přirozené odměšování mléka po narození dítěte (mláděte), odtud laktační perioda, doba, po kterou vylučování mléka trvá, v které mládě ssaje nebo zvíře se dojí. Tato perioda má svůj stálý pokles; s počátku však již někdy bývá l. n e d o s t a t e č n á nebo přílišná. Nedostatečná l. je překážkou kojení, která se nedá odstraniti, jsou-li mléčné žlázy zakrslé, ztučnělé nebo nedostatečně vyvinuté. Jsou-li normální, lze docíliti příznivější l. jednak přiměřenou dietou (viz K o j n á), jednak některými prostředky l-ci povzbuzujícími, k nimž se pořizují preparáty z lůžka (placenty) a žlutých tělisek (*extr.* a *tabl. placentae* Mariatherma a *pil. corporis lutei* Mariatherma), jestřabina a výtažek z jestřabiny (viz G a l e g o l, J e s t ř a b i n a, K o j e n í).

Laktacin (Dr. Heislera) je kyselina mléčná. k účelům injekčním vyrobená (stálá a sterilní) na základě zkušeností prim. dr. Semeráda k léčbě chronického reumatismu kloubového a dny.

Laktada je nápoj z přislazené vody, do které se nacedí šťáva, vylisovaná z roztlučených jader dýní, okurek a melounů.

Laktalbumin, bílek mléka (0·35%) málo rozdílný od bílku krevního; obsahuje 15·77% dusíku a 1·73% síry. Sráží se při 72 - 84° C.

Laktin (Dr. Heislera) je mléko od bezpečně zdravých zvířat v autoklavu sterilisované a toxinu úplně prosté, jehož se používá k injekcím při léčbě bílkovitými látkami. Srovn. M a r i n o v á n í.

Laktobutyrometr, přístroj k stanovení tuku v mléce teplém i sbíraném, v podmáslí i syrovátce. Z nejlepších je l. Gerbrův, také na zkoušení smetany, másla a sýra zařízený, jehož se používá v laboratořích a mlékárnách, ale i všude, kde jedná se o kontrolu mléka. Je však zapotřebí k němu odstředivého aparátu, což pro domácnost bylo by složité; stačí pro tento účel l. M a r c h a n d ů v, tvořený skleněnou rourou, po 10 ccm odstupňovanou; dá se do ní 10 ccm



Obr. 950. Laktobutyrometr Marchandův.

zkoušeného mléka, několik kapek konc. louhu, 10 ccm éteru a 10 ccm lihu. Vše se promíchá a vloží roura do vody 40° C teplé, kde se ponechá tak dlouho (asi 30 min.), až se na povrchu vyloučí tuk. Dle stupnice se počet dílků tuku odečte, a dle zvláštní tabulky tučnost mléka (viz t.) v procentech určí.

Laktodensimetr viz H u s t o m ě r.

Laktofosfan, preparát obsahující hlavně laktoglycerinový fosfát sodný s vápnem, železem, magnesií a manganem, doporučený proti křivici (viz t.) a žaludečnímu kataru (viz t.).

Laktometr viz M l é k o m ě r a srovn. L a k t o b u t y r o m e t r.

Laktopepsin je enzym (kvasidlo) žláz pepsinových; je proto obsažen i v žaludku, kde rozkládá mléčnou sýrovinu.

Laktosa viz C u k r m l é č n ý.

Laktoskop viz M l é k o m ě r.

Lakýrka, lesklá kůže, prostě vydělaná kůže černým lesklým lakem polévaná. Používá se jí na řemeny a pasy, přepychovou obuv a p. Přirozeně se lak snadno odře, nesmí se proto kartáčovati a používá se k čištění jen měkkého, nejlépe hedvábného hadříku a hubky, při čemž navlhčovati smí se jen nadechnutím; časem může se omýti trochou mléka, které se nechá na povrchu uschnouti, načež se vlněným hadříkem vyleští s použitím kousku nesoleného másla. Kůže taková nesmí býti vystavena změnám vlhkosti a teploty, také ne přímému úpalu slunečnímu, jinak rozpraská a nelze ji spraviti nežli přelakováním.

Lakýrnictví, živnost, v níž ženy nalézají *a*) zaměstnání jako pomocnice nekvalifikované hlavně ve vozovkách drah a státních dílnách; *b*) samostatné postavení po vyučení v dílně, jež trvá 3—4 roky s návštěvou odb. školy lak. a cvičné dílny v Praze (Lützowova tř.). Odb. školy pro zprac. dřeva vyučují částečně také v tomto oboru. Tam také možno složiti zkoušku mistrovskou. Pro živnost platí ochranná nařízení min. obchodu a min. vnitra ze dne 15. dubna 1908 ř. z. č. 81.

Lalok viz B r a d a d v o j í a L í c e s v i s l é.

Lama (*Auchenia*), přežvykavec z čeledi velbloudů v Jižní Americe žijící, místy také zdomácnělý. Vlna její zpracuje se hojně na plst a tkaniny, je to zvláště vlna druhů *Auchenia pacos*, obecně jako alpaka (viz t.) známá a vlna druhu *A. vicunna*, která je nejjemnější; tkaniny z této se však často porušují příměskem bavlny. Kromě tkanin oděvních robí se z vlny také bordury, prýmky, krajky a p. Hrubší vlny (také z maloasijských koz) zpracují se na plst a hrubé tkaniny (pelotage, pellotoni). Všechny tyto vlny přenášejí nákazu sněti slezinné. Srovn. též A n g o r a.

Lámání suché, lidový název pro bolesti hostec (viz t.) provázející.

Lambik, také faro zvané pivo belgické, silně (vlivem kyseliny mléčné) nakyslé a odporně přisládlé, časem jako zvláštnost v obchodu se vyskytující.

Lambrekýn (dle franc. *lambrequin*, správně vysl. lambrkén), závěs na stěnu, jímž obyčejně kryjí se stěny pod nebo nad okny, nad dveřmi a pod. Látka volí se plná, neprůhledná a opatřuje ozdobným vyšitím nebo malbou. Po případě se používá někdy i koberce.

Lambskin viz J e h n ě č í k o ž i š i n a.

Lamé (*fascination*), látka z umělého hedvábí s atlasovou vazbou; osnova z umělého hedvábí vystupuje jako lesklý dekor na líci, kdežto na rubu je tmavší tlumeně barevný útek z pravého hedvábí. Umělé hedvábí dodává látce plnosti, kterou se podobá drahocenné „charmeuse" (viz t.), kdežto jinak upomíná na liberty (viz t.); pěkně do řas se skládá. Šíře 90—100 cm.

Lamium viz H l u c h a v k a.

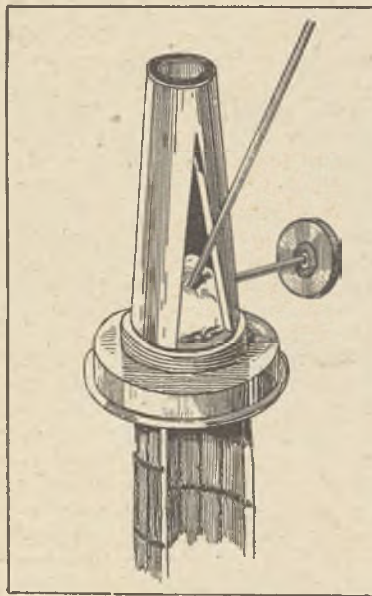
Lampa je přístroj k umělému osvětlování velmi různého ustrojení dle toho, jaký je pramen světelný. Třeba tudíž rozeznávati především **l**-py o l e j o v é; z těchto dnes již nepoužívá se těch, v nichž svítilo se oleji rostlinnými a svítí se jen oleji minerálními, především p e t r o l e j e m. Rozmanité soustavy těchto liší se ustrojením hořáku (viz t.) a úpravou nádržky petrolejové, která je buď skleněná nebo kovová, opatřená zvláštním otvorem k dolévání petroleje, chráněným šroubovací zátkou, nebo bez něho, takže se petrolej přilévá otvorem pro knot. Ať již se petrolej přilévá tak či onak, nemá se to nikdy prováděti, když **l.** je rozsvícena. Jiná bezpečnostní opatření stala se zbytečností zdokonalením rafinace petroleje (viz t.), jímž se snížila jeho zápalnost. Nesmí se ovšem také nádržka dolévati až po samý okraj. Jinak **l**-py p e t r o l e j o v é vyžadují bedlivého ošetření, mají-li účelu svému náležitě vyhovovati. Často se vyskytují stesky, že osvětlování petrolejem je špatné a vina častého čadění a kouření lamp i nedostatečného světla přičítá se pravidelně pochybné jakosti hořáků, knotů, petroleje atd. Hnedle také dočítáme se o explosích lamp petrolejových, s nehodami nebo i neštěstími spojených a neopatrným zacházením s hořící **l**-pou vysvětlovaných. Ne vždy jest pravá příčina toho známa a v mnohé rodině, zvláště kde se menší dítky nalézají, jest **l.** petrolejová postrachem, jako nabitá střelná zbraň. A přece není k tomu příčiny. **L**-pou petrolejovou docílíme pěkného, oku neškodného světla, zacházíme-li s ní tak, jak skutečně toho ta či ona soustava hořáku vyžaduje. **L**-py, jichž jsme po celé léto nepotřebovali, obyčejně se na podzim naplňují a rozsvěcují, aniž by nějakému čištění byly podrobeny. Pravidelně již ze šetrnosti ponechává se v nádržce zbytek petroleje třeba kalného a knoty, které téměř celý rok byly potřebovány, zůstávají i nadále v hořáku, ač jsou tak ztvrdlé, že ssají petrolej velmi málo. To se stává často také proto, že **l**-py petrolejové udržují se třeba jen v záloze, pro případ, že by vypovědělo službu zavedené osvětlení elektrické. Tomu se odpomáhá někdy vyvařením knotu v teplé vodě, v níž trochu sody bylo rozpuštěno nebo ve vodě s octem. Ale tak nenabude knot již nikdy své původní jakosti, a jest nejlépe knot, kterýž často po celé období osvětlovací byl upotřebován, třeba by ještě dosti veliký kus v hořáku ho zbýval, zaměniti za knot nový, dobré jakosti. Knotů mělo by se užívati vždy ne delších nežli 25 cm, a častěji měly by se zaměňo-

vati, neboť příliš dlouhý knot v hořáku ssáním petroleje ztvrdne a pozbývá své náležité ssavosti. Mnozí nevšímají si, jak galerie (koš) hořáku se znečišťuje; tu bývá plno odpadků ohořelého knotu, napadaných much, prachu a podobné nečistoty, takže otvory, kterými vzduch k plameni má přístup, hořák ochlazuje a hoření podporuje, bývají úplně ucpány. Tato chyba mívá další následky, že znečištěný koš nelze snadno odšroubovati, a tu nepodaří-li se to bez nějaké námahy, buď se vylomí (obr. 951.) nebo ponechává se vše často v tomto znečištěném stavu. Tak zanedbaná l. nemůže ovšem nikdy hořeti náležitě. Při dnešní pokročilé výrobě je takové množství soustav hořáků, že mnohdy i dosti odborně znalému obchodníku jest obtížno pravý druh toulce či cylindru pro hořák některé soustavy určiti. Kupujícímu, jenž zná to ještě méně, bývá teprve věc lhostejna, jen když se toulec do koše hořáku hodí. A to bývá velmi závažnou chybou, proč zvláště l-py bleskové tak často špatně hoří a kouří. Každá soustava hořáku vyžaduje určitého tvaru a míry toulce; sklo tvaru jen o několik mm vypouklejšího aneb v dolením krčku vyššího již pro ten či onen hořák se nehodí, neboť výška a šířka plamene dosti prostory i vzduchového průtahu vyžadují. Proto, nevyznáme-li se sami v té věci, učiníme nejlépe, obrátíme-li se při nákupu vždy k obchodníku odborníku, kterýž nejlépe a svědomitě může nám náležitý druh toulce (viz t.) doporučiti i opatřiti, nemá-li takového sám na skladě. Jinou chybou, již bychom nazvati mohli chybou z nepozornosti, bývá, že nevytáhne se knot v hořáku do té výše, v které pravou velikost plamene vyvinuje, a ponechává se plamen malý v domnění, že málo petroleje se propálí. Jak u hořáků bleskových, u nichž se to nejčastěji děje, tak i u obyčejných hořáků plochých má tento plamen své nepříjemnosti. Spotřeba petroleje při malém plameni je tak nepatrně menší proti spotřebě při plném světle, že mnohý, přesvědčiv se o této nevýhodě, rád upustí od blikavého světélka hořáku a zabrání tak dvěma nepříjemnostem. První z nich záleží v tom, že při malém plameni nespalují se veškeré



Obr. 951. Nesprávným odšroubováním hořáku se často tento vylomí.

plyny, kteréž pařením a hořením se vyvinují a způsobují nepříjemný zápach a znečištění vzduchu tím citelnější, čím horší jest jakost petroleje. Není-li pak náležitá šíře knotu v hořáku zatáhnuta, může nastati druhá nepříjemnost, že vyvinující se plyny unikají pozvolna do nádržky petrolejové a zahřívají se tu, takže ne dost


Obr. 952. Čištění hořáku lampy petrolejové.

vyvinutý plamen výbuch může způsobiti. Avšak zatažení knotu a vyčkávání, až plamen sám zhasne, je rovněž chybou. Plamen má býti ihned zhašen způsobem správným, jenž je znázorněn na obr. 953. Zasluhuje konečně i zmínky, že petrolej v nádržce neměl by


Obr. 953. Správné zhasínání petrolejové lampy. Vzduch sražený zpět dlaní zahltí rázem plamen, kdežto vzduch volně přes vrchol toulce nebo spodem do plamene vehnaný tento protáhne a náhle neuhasí.

se nikdy nechat úplně vyhořeti, neboť jakmile nemá knot s dostatek potravy k svému ssání, může se státi, že hoří zpět do hořáku a snadno nastati může nahromaděním plynů v nádržce obávaný výbuch. Často bývá stěžováno, že l. (pravidelně hořejší část l-py, nádržka)

„se potí". Ač byla pečlivě otřena, druhého dne „potí se" opět, t. j. zavlhá na povrchu petrolejem. To je zcela zbytečné, a chyba spočívá v tom, že při sfouknutí plamene nezatáhne se knot zpět dosti hluboko, t. j. nejméně na 5 mm pod horní okraj knotové rourky. Sfoukne-li se plamen a knot se nezatáhne náležitě, ssaje knot petrolej i v době, kdy l. nehoří a petrolej přetéká, třeba v nepatrných částkách po koši hořáku a vzduchovými otvory v koši pak i ven, takže jím zavlhá zevně nádržka l-py a myslívá se, že někde má otvor a prýští. Takové zvlhnutí hořáku zevně petrolejem mívá však i jinou nepříjemnost v zápětí, při rozsvícení kovový hořák se ohřívá a na něm lpící petrolej se vypařuje; způsobuje tak i větší, dosti nepříjemný zápach, ač se třeba dobré jakosti petroleje používá. Říkává se pak, že petrolej je špatný, protože l. páchne. Druhá nepříjemnost je, že petrolej kape i na podstavené předměty, potraviny a p., čemuž se hledí zabrániti střapečkem hedvábného, ssavého papíru. Při rozsvěcování lamp, které opatřeny jsou hořáky bleskovými, slunečnými a pod., v jejichž středu dělič plamene (knoflík různého tvaru) se nalézá, nesmí knot i hned být vyšroubován do plné svítivosti, neboť teprve náležitým ohřátím děliče plamene plamen do pravé velikosti se rozšíří. Rozsvěcuje se proto takový hořák tak, že zprvu učiní se plamen zcela malý a teprve po chvíli se zvětší. Rozsvítí-li se u těchto hořáků ihned plný plamen, mívá to za následek, že po ohřátí děliče plamene plamen se nepoměrně zvětší, počne kouřiti a zasazí mnohdy celý pokoj. Mastné petrolejové skvrny na koulích, jakož i toulce mdle zamžené vyčistíme buď lihem aneb v horké vodě, v níž rozpustili jsme dříve trochu sody. Staré, ale vždy osvědčené pravidlo pro každého, kdo docíliti chce jasného světla a bezvadného osvětlování l-pou petrolejovou, jest: K hořáku příslušný knot (nikdy užší nežli je hořák) dobré jakosti, správný, k hořáku příslušný tvar cylindru, dobrá jakost petroleje (viz t.), časté a řádné cídění hořáku, (obr. 952.) i správné opatrování l-py. Není vyloučeno, že i při tom vyskytnou se závady, jež pak vysvětlují se technickými nedostatky, které nám vyšetřiti nebo vysvětliti může jen odborný závod. Velmi mnoho záleží na tom, jak na l-pě je umístěno stinidlo (viz t), a jak lampy používáme (viz Lampa stojatá, Lampa visutá, Zrakudieta).

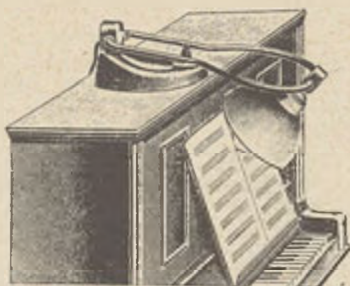
Lampa elektrická viz Elektrické osvětlení, Lampa ke klavíru, Lampa nástropní, Osvětlování a Žárovka.

Lampa gasolinová viz Gasolin.

Lampa invertní je lampa plynová, lihoplynová a p. se žárovým tělesem dolů obráceným. Toto musí proto býti krátké, na ohnivzdorném kroužku zavěšené a osvětlovací těleso v podobě koule, kalichu a p. musí býti podstranními otvory opatřeno nebo na horní straně otevřeno.

Lampa karbididová viz Karbidid.

Lampa ke klavíru je nejzpůsobilejší elektrická, jejíž stojan je tak uzpůsoben, že může býti vodorovně skloněn a žárovka se stinidlem přímo k notám obrácena (obr. 954.). Je ovšem nasnadě, že místo okrouhlého stinítka může býti užito také podélného s vodorovnou žárovkou nebo osvětlujícím válečkem.



Obr. 954. Elektrická lampa na klavír.

Lampa křemíková je vlastně elektrická rtuťová lampa oblouková z křemíkového skla, která dává světlo zelené a propouští ultrafialové paprsky, jež by jinak plášť z obyčejného skla zadržel. Největšího upotřebení dochází jako l. horského slunce k účelům léčebným, jaké vyvolati může jen slunce ve velkých výškách, kde vzduch řídký ultrafialové paprsky jen málo pohlcuje. (Viz Slunce horské, Sluneční lázně.) Dále se používá k sterilisaci (viz t.) vody, k pozorování předmětů barevných, při nichž má přijíti k platnosti účin denního světla.

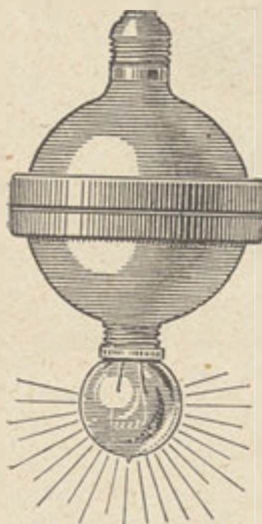
Lampa lihová, v kteréž líh se proměňuje v plyn, poskytuje se žárovou invertní (viz Lampa invertní) punčoškou světlo klidné a krásné. Spotřebuje ovšem za 8—10 hod. 1 l lihu. Mnoho záleží na tom, aby zplynovač s asbestovým knotem byl udržován v pořádku.

Lampa nástěnná, t. j. lampa, připevněná jednoduchým nebo dvoj- až trojitým rozkládacím raménkem na kolmou stěnu, nabývá dekorativního významu více méně uměleckou úpravou ramínka, volbou t. zv. osvětlovacího tělesa, t. j. světlo tlumícího, barevně měnícího, rozptylujícího anebo odrážejícího zpravidla skleněného obalu (koule, válce, tulipánku, třásní skleněných a p.). a konečně volbou stinidla (viz t.). Viz Osvětlovací tělesa.

Lampa Nernstova je elektrická lampa oblouková, jejíž hroty jsou z kysličníku cirkonu a ythia, které v proudu stejnosměrném nebo střídavém se rozžhaví. Je to skvělá l. k účelům projekčním.

Lampa noční je sice někdy nezbytná, ale dle možnosti hledíme se jich varovati z dvojí zdravotní příčiny: 1. že stravuje část dychatelného kyslíku, 2. že ruší spánek, který v místnosti nedosti temné není nikdy dost klidný, protože i zavřenými víčky část paprsků do oka vniká. Oběma těm závadám se čelí jednak tím, že se zařizují l-py noční na plamen co nejmenší, aby se spotřeba kyslíku obmezila, avšak třeba dáti pozor, aby se při tom nevyvinoval jedovatý kysličník uhličitý; to stává se u knůtkových lampiček olejových nebo malých plamínků petrolejových, benzinových a p. Lepší jsou lampičky (žárovky) elektrické buď se suchými články nebo žárovky, není-li elektrické vedení

po ruce, s malým akumulátorem spojené, které se rozsvítí jen, když je třeba, jednak tím, že se světlo zastírá clonou; nejlepší je tu clona úplně neprůhledná, takže oči spícího nejsou vůbec přístupny paprskům světelným, od l-py přicházejícím; ze clon barevných skleněných nejpříznivější je temně zelená nebo fialová. Místo slabých žárovek článkových nebo akumulátorových lze také užíti D ö r i n g o v y ú s p o r n é l a m p y (obr. 955.), která je opatřena transformátorem pro silný proud (120 až 220 Voltů), takže snese žárovku o spotřebě 5—8 voltů se svítivostí 16 svíček. Žárovka může míti jakoukoli tlumící barvu.



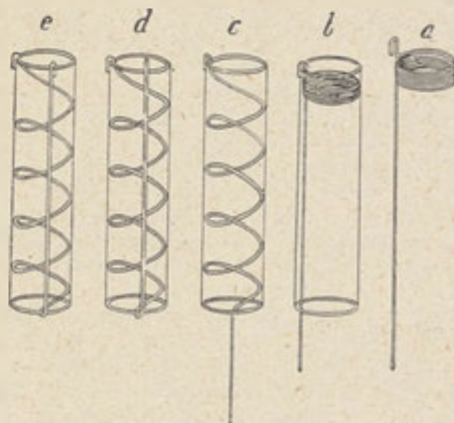
Obr. 955. Döringova lampa úsporná s elektr. transformátorem a úspornou žárovkou.

Lampa nástropní, která rozšiřuje jasné světlo na širší prostoru pracovní místnosti, je Z e i s s o v a z r c a d l o v á l a m p a (obr. 956.), jejíž parabolické zrcadlo nerozptyluje světlo do vzdálenosti 2 3 m na větší plochu nežli 1 m² a jejíž 75—100wattová žárovka umožňuje úsporu až 57% proudu. Osvětlení na pracovním stole činí dojem denního světla. Výborná l. k osvětlení prádelny, kuchyně, místnosti, kde se šije a p.



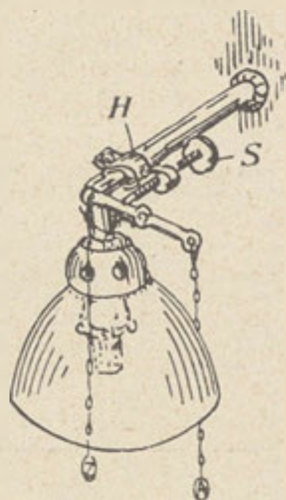
Obr. 956. Zeissova lampa pracovní, ke stropu upevněná.

Lampa plynová, t. j. l., v níž se svítí acetylenem, zplynovaným gasolinem, karbididovým plynem, zplynovaným lihem, petrolejem, svítiplynem, je buď s hořákem prostým (viz H o ř á k) nebo s hořákem žárovým, jehož podstatou je ž á r o v á p u n č o š k a (viz t.). Při takové lampě je hlavní podmínkou, aby především hořák byl udržován v čistotě a byl náležitě průchodný a těleso žárové bylo bezvadné a nezaprášené. Má-li trhlinu, zahřívá se toulec na dotyčném místě zpravidla prudčeji a obyčejně s velkým hlukem praskne. Čeliti lze tomu do jisté míry drátěnou mřížkou nebo ochranným toulcem slídovým, který se dovnitř toulce vloží, nebo jinou kovovou vložkou, drátěnou spirálou (obr. 957.) nebo kovovou čepičkou, na horní konec toulce nastrčenou, která nadbytek žáru odvádí a tím prasknutí zamezuje nebo oddaluje. Žárovým tělesům jsou kromě toho na škodu i různé otřesy, prach od spodu proudem vzduchu přinášený do plamene a p. Jeli plamen špatný, kmitavý, bývá



Obr. 957. Ochrana toulce (cylindru) drátěnou spirálou *a*, *b*, *c* vyvinutí spirály, *d* zahnutí, *e* zaháčkování volného konce drátu dovnitř.

toho příčinou nedostatečný tlak plynu, sražená voda v plynovodných rourách a p. závady, je-li žlutý, mdlý, bývá příčinou špatné svítivo, buď špatná jakost plynu, buď žárového tělesa, kteréž vůbec vypálením za delší dobu pozbývá své jakosti. — Důležité je při l-pě plynové, aby se plynem neplýtvalo, což se děje vždy, když hořák se otvírá na plno a tlak proudu plynu se mění. Obyčejně se reguluje plamen na kohoutku pokusmo, ale tím se mnoho plynu ztrácí, často žárové těleso začadí a p. Účelnější regulaci proudu umožňují zvláštní přístroje na př. G e b h a r d t ů v (obr. 958.), jenž má zastavovací šroubek *S*, jenž se na tělese osvětlovacím nebo plynové přívodní rouře držátkem *H* zachytí. Šroubek obmezuje otvor kohoutku, t. j. dle tlaku plynu se šroubkem řídí šířka otvoru. Podobné šroubky jsou také u lamp gasolinových, kde se jimi řídí slabší nebo silnější přítok gasolinu do zplynovače.



Obr. 958. Gebhardtův spořič plynu.

Lampa rtuťová viz L a m p a k ř e m í k o v á.

Lampa stojatá, t. j. lampa, která se staví na stůl, klavír, stojan a p., je po stránce svého zevnějšku již součástí celkové úpravy bytu i hledí se proto k úpravě jejího s t o j a n u a

stinidla. (Viz Osvětlovací tělesa a Stinidlo.) Důležitou její stránkou praktickou je, aby stojan byl těžký a svou vlastní tíží pevně stál, což má zejména při lampách, které trpí otřesy nebo mají obsah tekutý, svůj význam.

Lampa visutá srovn. Lampa nástěnná, Osvětlovací tělesa, Stinidlo a Závěs.

Lampion, svítilna, jejíž osvětlovací těleso je pořízeno z průsvitného dekorativního papíru, prolamované řezby, průsvitným papírem podložené.

Lampreta viz Mihule.

Lamprococcus, bromeliacea hojně ve sklenících pěstovaná, také do pokoje vhodná.

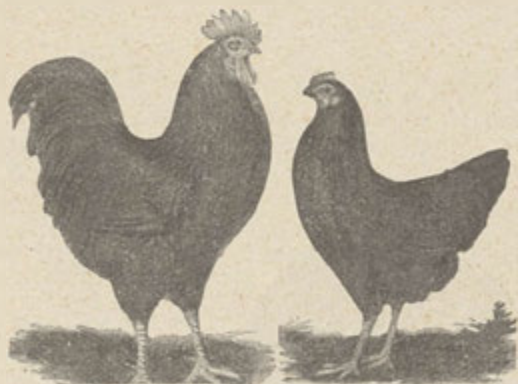
Landauer, kočár krytý, jehož střecha se dělí ve dvé a shrnuje dopředu i nazad. Buď lehčí (*seflon*) bez opěradel pro záda nebo těžší (*chelbourne*) čtyřsedadlový s pohodlnými opěradly pro záda. Vůz vyjížďkový i cestovní.

Langusta, *Palinurus vulgaris* (obr. 959.), rak humru podobný, jenž má však malá klepeta, ale velká tykadla. Bývá i 50 cm dlouhý a 6—7 kg těžký. K nám z moře Středozemního přiváží se hlavně jen v zimě a řidčeji nežli humr, nad nějž vyniká jemnějším masem. Zato běžné jsou v obchodě l-ty konservované. Upravuje se stejně jako humr (viz t.).

Obr. 959. Langusta.

Langshanky, výtečné slepice hospodářské, obyčejně černé, kovově lesklé (obr. 960.), avšak také modré a kropenaté, bílé i žluté, které se hodí i pro drsnější podnebí. Nesou průměrně 130 vajec 65—70 g těžkých.

Lanolin jest výtažek z tuku ovčí vlny, skládající se z éterů mastných kyselin, je buď bezvodý, nebo obsahuje 25—30% vody. Bezvodý čistý **l.** (*adeps lanae pur. anhydr.*) je výbornou náhradou jiných tuků v lékařství a kosmetice jednak proto, že nežlukne, jednak proto, že může přijmouti mnoho vody (slané), s níž dobře se hněte, aniž by tím své povahy jako mastnota pozbyl a při tom že výborně vniká do kůže a tím zároveň i lék, který je mu přidán. Používá se ho k mastem o sobě nebo ve spojení s jinými tuky (vaselinem, oleji, spermacetem, sádlem, také s glycerinem a p.) a léčivými nebo kůži desinfikujícími prostředky, na př. s kyselinou bórovou (borolin). Také se z něho různé kosmetické pěny (crêmy) připravují.



Obr. 960. Langshanky, kohout a slepice.

Lantana, libor, sporýšovitá rostlina, hojně pěstovaná pro proměnlivost barvy květů, obyčejně v hlavatých klasech nakupených. Tak na př. **L.** *camara* má květy po rozvití žluté, později pomerančové a posléz nachové; listy tohoto druhu jsou i velice aromatické i používá se jich do koupelí nebo sušených k odvarům. Jsou to vděčné rostliny pokojové, které nevyžadují zvláštní péče. Semeno v březnu a dubnu do květníku do písčité vřesovky, smíchané s prstí pařištní, rostlinky se přepichují a jednotlivě pak do živné půdy vysazují. **L.** *spinosa* dává nálev proti katarům, kašli, žlučové zimnici.

Lantanin, alkaloid z druhu *Lantana brasiliensis*, prášek v lihu rozpustný; je antiseptický lék, spec. proti malarii.

Lanthan (značka *La*), kov podobný cínu, jehož solí se impregnují žárové punčošky.

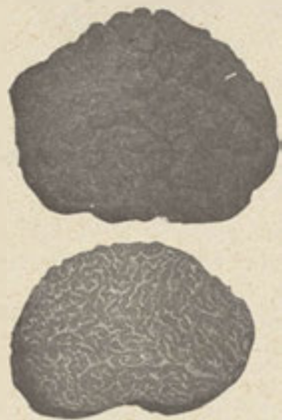
Lanýže (*Tuberaceae*) jsou vřeckaté houby (viz t.) s plodnicemi obyčejně podzemními, v nichž výtrusorodné vaky (vřecka) uloženy jsou v pevném pletivu, někdy chodbičkami nebo komůrkami a světlejšími i tmavšími



Obr. 961. *a* Lanýž zimní (*Tuber brumale*), *b* lanýž dřevitý (*Tuber excavatum*). V celku a v průřezu.

vlákny prostoupeném, takže průřez ukazuje často obraz mramorovaný. Mnohé tyto plodnice jsou jedlé a neobyčejně vonné, i náležejí k houbám kuchyňsky nejváženějším a nejhledanějším. Jsou

to především druhy rodu *Tuber*, hojněji v teplejších krajích jihoevropských nežli u nás rostoucí. Nejváženější druh je lanýž černý čili perigordský (*Tuber melanosporum*), známý lanýž francouzský, význačný plodnicí bradavčitou, na průřezu nachově šedou až černofialovou [pro podobu s plodnicí pestrce (viz t.) mnozí tuto za lanýž černý omylem pokládají], jejž mnozí považují jen za odrůdu hojnějšího lanýže zimního (*Tuber brumale*, obr. 961 *a*), jehož dužnina má barvu šedou bez fialového nádechu, bílými žilkami protkanou a jenž není tak vážen a hledán jako lanýž černý. Tento se i pěstuje, lanýžárny nesou po 30—35 let. Pokusy prováděny s úspěchem i na Moravě. U nás roste vzácně **l.** letní (*T. aestivum*), kromě kterého se však také vyskytuje nejedlý **l.** dřevitý nebo dutý (*T. excavatum*, obr. 961. *b*); zato nahrazuje nám cizí druhy **l.** bílý (*Choiromyces maeandriformis*), výborný **l.**, jenž tvoří hlízy jako brambory velké i větší s povrchem hrbolatým, ale hladkým světle hnědým a dužninou bílou, později šedožlutou, žlutavě, později zahnědle žilkovanou a mdle lanýžově páchnoucí. Nalézáme jej v lesích listnatých (doubravách a bučinách) i jehličnatých (v jedlinách) mělko pod povrchem půdy (zřídka nad ni vyčnívá), hojněji v půdách vápnitých a kyprých, kde dozrává od července do září a pravidelně jemnějšímu čichu již svou vůní se prozrazuje. Má-li se sušiti, okartáčuje a oloupe se svrchní kůra a dužnina rozkrájí se na koláčky, které se navlekou na provázky a tak v průvanu (nikoli na výsluní) se suší. Mnohem chutnější je podobný jemu, ze sev. Italie přicházející lanýž Borchiův (*T. Borchii*). Pěstování a hledání lanýžů francouzských viz Šimáčkův Čtyřlístek, roč. IV. Lanýž svinský také koňnovec zvaný (*Rhizopogon*) vykazuje dva druhy z mládí jedlé *Rh. virens* a *Rh. rubescens*, ale zvláštní nějaké chuti nemají. *Rh. luteolus* vůbec není jedlý; podobají se spíše prášivkám pod zemí rostoucím, jež se později objeví nad zemí, ale rozplývají se na kaši. **L.** požívají se samy o sobě dušené na víně s kořením (bobkovým listem, tymiánem, hřebíčkem, pepřem a petrželí) a slaninou, upravují se z nich i kašoviny a míšeniny jako příloha k různým masitým krmím, velmi chutné omáčky, s citronovou šťávou nebo estragonovým octem, olejem, pepřem a solí i saláty, z utřených dělá se i se smetanou, cukrem a sněhem zmrzlina, nejhojněji upotřebují se ke kořenění míšenin, paštik, salámů, nádivek, zadělávaného masa a p. K tomu cíli častěji se nakládají než suší; nakládají se pak v octě, víně, soli, ještě častěji v másle nebo sádle nebo v masitém rosolu. (Viz též Houby.) **L.** jsou živnější než jiné houby, obsahujíce více bílkovin i uhlohydrátů, avšak tkáň jejich dužniny je tuhá, takže jsou obtížně stravitelné a vyžadují důkladného žvýkání.



Obr. 962. Lanýž černý (perigordský).

Lapačky viz Pasti.

Laparotomie viz Břichořez.

Lapis, kámen, kamínek: 1. **L.** *causticus* viz Draslo (žíravé). — 2. **L.** *infernalis* viz Kamínek pekelný. — 3. **L.** *lazuli* viz Lazurový kámen. — 4. **L.** *mutabilis* je hydrofan, průsvitný opál.

Lapisové skvrny na prádle nebo znaménka lapisem udělaná možno odstraniti roztokem 3 g sublimátu nebo salmiaku v 500 g vody nebo roztokem 5 d. sublimátu, 5 dílů soli ve 40 g vody. Tím pustí také hnědé až černé skvrny po sublimátu na kůži.

Lappa viz Lopuch.

Largin, mírný preparát bílkovitého stříbra na místě kamínku pekelného — lapisu k injekcím po akutní kapavce, také při očních a j. chorobách.

Larix viz Modřín.

Laryngitis, choroba hrtanu, buď jen katar (viz Hrtan), nebo onemocnění infekční: **l.** *crouposa*, *membranacea* (viz Croup a Difterie) a **l.** *phlegmonosa* — růže hrtanu, jevící se silným překrvením a zduřením v průvodu prudké horečky, bolestí v hrtanu a bezhlasím; v případech prudkých vyléčí se málokdo, jinak v 6 až 8 dnech.

Lasice, kolčava (*Putorius nivalis* L.), malý kunovitý dravec, jenž hubí myši, hraboše, ovšem i malé ptáky a dokonce i na drůbež i větší zvířata se vrhá a vejce vypíjí. V zimě poskytuje malou sice, ale dobrou kožišinku, která výjimečně bývá v zimě bílá jako u hranostaje.

Láska, náklonnost k předmětu nechť živému či neživému, jejž činí zdrojem potěšení a libosti; je v první řadě projev duševní a citový a teprve v druhé řadě různí se dle předmětu, jehož se týká. Rozeznáváme tudíž **l**-ku k osobám, rodině, domovu, ideálům, k bohu, přírodě, vlasti atd. V obor **l**-ky k osobám náleží ovšem také samoláska, která nicméně je protivou **l**-ky skutečné a jeví se jako egoismus neboli sobectví (viz t.). Rozeznáváme pak v zásadě **l**-ku osobní a nadosobní. **L.** osobní t. j. **l.** k osobám cizím může míti různý podklad: fysiologický (**l.** pohlavní), estetický (není-li jiného podkladu, **l.** platonická), etický neboli mravní se zřetelem k vlastnostem duševním, společenský (**l.** přátelská, **l.** k národu, vlasti, lidstvu), sympatetický (**l.** mateřská, otecká, **l.** k přírodě, **l.** dětí k rodičům), nadosobní má základ ideový (**l.** k bohu, ideálům dobra, krásy, pravdy atd.). Podklady tyto nejednou nevystupují samostatně, nýbrž sdružují se nebo vzájemně vystřídají. Tak **l.** pohlavní jsouc původem přirozeného vývoje rodinného života má základ fysiologický i estetický, ale pozvolna doplňuje se momenty etickými,

společenskými i sympatetickými, takže jest jevem velmi složitým a přechází v l-ku oteckou a mateřskou, v l. k národu, vlasti i lidstvu. Čím složitějším jest její jev, tím pevnějším je poutem, tím větším zdrojem společného blaha. Pravíme pak právem, že l. jest jediná věc, která činí život příjemným a šťastným: šlechtí každého, ze zatvrzelce a surovce činí šetrného, vlídného člověka. Palác může býti plný nádhery, není-li tam l-ky, život v něm jest nesnesitelný. Třeba byla chatrč maličká, zásobená jenom nejpotřebnějším nábytkem, září-li obličej otce l-kou k ženě a dětem, milují-li se všichni vzájemně, jest jejich domov pravým rájem. Otec i matka zapomenou na své starosti i těžkou práci a jsou šťastni se svými dětmi. Proč jsou na světě nešťastná manželství? Není-li to proto, že každý z manželů má svůj ideál l-ky, a nachází mnohdy místo něho srdce plné sobectví? L. k rodině, k přátelům a člověčenstvu vůbec činí nás šťastny. Ona pokrývá celý svět růžovou září a činí všechny věci příjemné a snesitelné. L. vydobyla vše, co je dobrého, velkého a krásného ve světě. L. k národu, otčině, pravdě, člověčenstvu dala nám naše velké muže a ženy. L. zbudovala nemocnice, domovy pro sirotky, pro starce a stařeny, pro šílené a opuštěné vůbec; ústavy pro slepé a hluchoněmé, školy pro dítky zanedbané atd. Jeť ona květ, který můžeme všichni pěstovati. Vypuďme sobectví ze srdce svého, udílejme laskavých úsměvů a slov, pomáhejme majetkem i skutkem všem, kdož toho potřebují, a l. poroste; její květ a vůně bude nás i jiné činiti šťastnými. Kdo miluje jen sebe a domnívá se, že veškeren svět je stvořen jen k vůli němu, ten nejen že neprospívá jiným, ale ztrácí i větší díl svého vnitřního blaha a štěstí. — Opravdová l. vede vždy k obětavosti; podivuhodna je obětavost zamilované osoby, zvlášť nápadná často v l-ce matky k dítěti, která tak často se přenáší i na jiné poměry l-ky. Je-li původně l. pohlavní estetická základem manželství, jež se jeví její prvním cílem, změny rodinného života způsobují, že původní žár smyslnosti se mírní a ustupuje péči o dítky, celou rodinu a domácnost a nahrazuje se posléz etickým, sympatetickým a společenským souladem duší, který se přenáší i za okruh rodinný; u matky jest l. k dítěti pokračováním l-ky pohlavní a dítě, předmět matčiny touhy, stává se předmětem nejkrásnějších jejích sympatií, středem všeho jejího myšlení a cítění; teplo té l-ky je dětem stejně potřebné jako potrava; bez něho hynou na duši i na těle. L. otecká nemá téhož fysiologického podkladu, jejím poměrem je spíše zvyk a ušlechtilé vědomí povinnosti; mezi sourozenci ustupuje do pozadí i vědomí povinnosti a zbývá kromě zvyku jen slabé pouto původu, takže zřídka nabývá tu l. takové vřelosti a oddanosti jako v případech ostatních; stejně l. dětí k rodičům nemá pevných pout, jejím základem je cit původu, věkem se zeslabující, zvyk, jenž oddálením ochabuje a zbývá pak již jen vděčnost, které není každý schopen a třeba děti nejvíc milované objeví se nevděčnými. V rodině je tudíž l. mezi sourozenci a l. dětí k rodičům i předmětem výchovy, je potřebí, aby byla buzena a podporována mravním vlivem a příkladem (nikoli příkazem a donucováním). L. se vynutiti nedá. Dobrou pomůckou je tu l. k p ř í r o d ě; dovolíte-li týrati zvíře, snadno svádíte dítě i k týrání sourozence a naopak. Svěřte dítěti malé ptáče, rybku, králíka, psíka, dbejte, aby je ošetřovalo pečlivě a s láskou, učte je nazírati na přírodní jevy s nadšením a šetrností a vštípíte tak do srdce jeho mnoho jemných citů, které se i v l-ce rodinné dobře osvědčí. Z vylíčeného je také patrno, jak chybují rodičové, kteří na l-ce dětí k sobě nebo na vzájemné l-ce sourozenců budují budoucnost, vždy velmi nejistou. Rodiče zřizující si na svém majetku výměnek nebo zachovávající si určitá pojištění do smrti ukládají sice dětem jistou míru odříkání, někdy i břemena, ale je to správné, neboť na l-ku dětí nelze spoléhati; ji snadno zkřižují a zničí jiné zájmy a náklonnosti. Základem všeho musí býti pravidlo „M ě j m e s e r á d i" — jedno z oněch pravidel všech náboženských vyznání, jež hlubocí myslitelé všech věků vymyslili, něco, čemu nás sama příroda učí. Mějme se rádi, pomáhejme si navzájem, kde to jen možno, pomáhejme si z lásky k lidstvu i ze sobectví, jež nás učí: dnes mně, zítra tobě. I největší chuďas může časem rozděliti se o svou skývu chleba, a to, co mu zbylo, osladí vědomí, že učinil dobré. Mějme se rádi pro to dobré, co je v každém člověku, nebo co by v něm bylo, kdyby okolnosti, poměry, zlí lidé byli ho nezkazili buď v jeho jádře nebo aspoň v zevnějšku, dle něhož ho posuzujeme. Buďme snášenliví, shovívaví, dobří, neboť tím zlé lidi odzbrojujeme a dobré přibližujeme svému srdci. O l-ce dočtete se dobrých věcí v Lubbockově knize „Radosti života", znamenitý rozbor citů vznikajících z manželského spolužití podal Tolstoj v „Kreutzerově sonatě". O l-ce manželské jedná mnoho spisů zabývajících se otázkou ženskou, mezi jiným také Ellen Keyová v pojednáních „O ženské mravnosti", J. St. Mill ve spisu „Poddanství žen" (Vzděláv. bibliot.), se stanoviska výchovného viz Lindner, „Paedagogika".

Láska nešťastná je zpravidla následek l-ky chorobné, vyskytující se jen u těch lidí, u nichž jde o prudké, neovládané hnutí nervové, hnutí, jehož stavy jsou vědou nezbádané, hnutí nicméně, které má mnoho společného s nervovými záchvaty, jež vznikají i z jiných pohnutek. Často malá příčina, domnělé nebo skutečné zklamání dá vypuknouti záchvatu. A tu je nejlepším lékařem rozum nebo čas, kteří oba činitelé dovedou hnutí ovládnouti nebo zmírniti; ovšem mohou býti lidé tělesně nedostateční, jež by čas vyléčil pozdě, a při tom i duševně slabí, že nelze doufati, že je vyléčí rozum a rozvaha; lidé, kteří proto hnutí podlehnou tak, že se toto projeví skutečnými poruchami duševního nebo tělesného stavu, a tyto okolnosti ovšem ukládají jiným, aby se o léčení sami postarali; že se to nedaří odporem, drážděním, nýbrž uklidňováním a nejlépe ovšem, pokud to je možno, ukojením vzbuzené touhy, je samozřejmo. Není proto dobře, když se stav postiže-

ných bez zřetele na jejich duševní a tělesnou konstituci ledabyle přehlíží s nadějí často bláhovou, že se „nemocný" sám vyléčí, zatím co končí záležitost vraždou, sebevraždou nebo obojím.

Láska vlastenecká, silný, zdravý cit pro domov a vlast, je poklad, který životu dodává jisté klidné pevnosti; vše, co činí lidé tak založení, konají v oddanosti k tomuto citu a všecky své síly soustřeďují s orientací na domov a vlast. Kde pak všichni občané státu neb aspoň rozhodující jich většina takto cítí a smýšlí, tam musí stát mocně vzkvétati a vnitřní svou silou na venek cítiti se pevným a nabývá způsobilosti, aby každému jednotlivému občanu zajistil životní štěstí. Výchova tohoto citu kotví v rodině. Děti pojmou do své lásky nejdříve otcovský dům; prostory, v kterých se narodily, v nichž trávily svá dětská léta, každým koutkem jsou jim milou vzpomínkou. Loutka, s níž si hrálo rádo malé děvčátko, schovává se jako drahocenná relikvie zlatých časů domácí lásky, nese-li pěkný kroj domácího svérázu, tím více. Pohádková nebo obrázková knížka z nejútlejších let vypravuje ještě v pozdním věku podivuhodnější pohádku lásky k domovině, nežli jaká je v ní vytištěna, tím lépe, jestli ta knížka vypravovala i dějiny otců, líčila kraje vlasti, slavila básníky a hrdiny národa; pak nese s sebou podivuhodnější ještě zkazky srdce v lásce vlastenecké. Dítě vyrůstající v takovém ovzduší pod září vlastenecké lásky rodičů, která mu tak dobře dovede vybrati ty památky budoucnosti, kráčí vstříc škole s ratolestí, která školou dále může býti pěstována. Jen ve spojení rodiny a školy může **l. v.** vyrůsti v mohutný strom, jenž věky přetrvá.

Laskavec viz A m a r a n t h u s.

Laskavost jest způsob přívětivého chování se k lidem, která má býti dítěti vštěpována tím, že i k němu chovají se rodiče a učitelé laskavě, t. j. přívětivě beze všeho mazlení a také bez porušení své autority; i když učitel nebo některý z rodičů musí býti přísný, nemá zapomínati **l**-i a dáti ji potud najevo, aby chovanec věděl, za kterých okolností ji zas může získati. Ale i dospělého potěší každá **l.**, drobná ochota, která něco usnadní nebo umožní, která se prokazuje bez žádosti. Třeba ovšem takové drobné potřeby a příležitost k jich plnění pozorlivým okem vyhledávati.

Lasting (vlněný atlas), hustá, silná tkanina brynelu (viz t.) podobná, z česané vlny tkaná, někdy na osnově bavlněné, v kuse barvená a obyčejně na povlaky nábytkové, pokrývky, vesty, nákrčníky a pod. používaná. Osnovu z vlny marinové a útek hedvábný má brynel (viz t.). Cídí se otrubami jako vlněné šály.

Lastura, prázdná skořepina škeble; v kuchyni se jí upotřebuje jako misky k přípravě různých míšenin, jež se na **l**-rách v troubě dopékají. Béře se k tomu **l.** hřebenatky (která je dosti velká, hluboká i pravidelná a bývá k tomu cíli uměle na povrchu vybílena). Možno každé **l**-ry mnohokráte použíti, jen když se po upotřebení otrubami a kartáčem náležitě vyčistí. Míšeniny, které se nejčastěji na **l**-rách připravují, jsou rybí, račí, brzlíkové, mozečkové, vaječné s uzeným lososem, drůbežní, sleďové atd.; zpravidla se míšenina zasypává strouhanou houskou a parmezánským sýrem a zacezuje před dopékáním máslem.

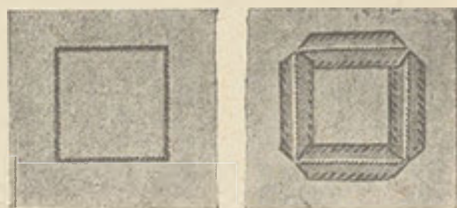
Lašťovičník (*Chelidonium majus*, obr. 963.), plevel se žlutými květy a měkkými huňatými lodyhami, z nichž roní se žlutá šťáva, obecně při zdech a na rumištích rozšířený, obsahuje jedovaté alkaloidy, z kteréž příčiny třeba dáti pozor a neužívati ho bez rady lékařské proti



Obr. 963. Lašťovičník (*Chelidonium maius*).

chorobám vnitřním, rakovině a p. Může se používati proti bradavicím (viz t.); z čerstvé nati se pořizuje lihový i vodný extrakt, jenž předpisuje se někdy při chorobách jaterních, krticích, chorobách kožních, vnitřně k podkožním injekcím při rakovině.

Látání zoveme způsob správky nějaké látky poškozené vsazením nového kusu neboli z á p l a t y. Dbá se při tom především shody látky co do barvy i vzoru a nenápadného způsobu všití záplaty. Poškozené místo vystřihne se do pravidelného čtverhranu tak, aby odstraněna byla i taková místa, která sice ještě nejsou protrhána,



Obr. 964. Látání. Vložení záplaty a připevnění stehem obnítkovým.

ale přece tak zeslabena, že by silnější vsazená záplata vedle nich nápadně vystupovala a kromě toho slabší obvod silnější záplaty dlouho by nevydržel; jde-li přes část k **l.** určenou šev,

rozpáře se, každá polovina spraví se o sobě a obě pak opět souhlasně se sešijí; k tomu účelu nutno ovšem záplatu přistřihnouti širší o dvojnásobnou šířku švu. Záplata jinak jen o 1 ½ cm na každé straně čtverce širší vsazuje se vždy na rubní stranu, přišpendlí se nebo lehce přistehuje, načež se vstehuje tak hluboko, jak úhly prostřiženy jsou, a všije pod stehováním zadním stehem i zapošije plochým zápošvem. Flanel, barchent, podšívané látky, prací šaty, jemnější zástěrky a pod. spravují se převracovaným stehem a záplata se spodem podle drsných okrajů zapošije. Šev nesmí býti nikdy silně založen, má míti všude stejnoměrnou šířku a záplata musí ležeti hladce. U pracích látek je důležito, aby záplata dříve byla seprána, neboť by potom více se stahovala nežli okolní látka. Přišívání záplaty děje se opatrně po niti a v každém rohu se okraj díry zavroubí špičatě, nikoli kulatě. Vlněné spodní prádlo spravuje se velkými záplatami prakticky obnítkovým stehem (obr. 964.).

Latania *bourbonica* (= *Livistonia chinensis*), vějířovitá palma, nejvíc rozšířená dekorativní rostlina pokoje, verandy, schodiště i sálu. Roste



Obr. 965. *Latania bourbonica*, palma nejčastěji v pokoji pěstovaná.

poměrně rychle při teplotě 15° R a dostatečné vláze. Neosvěžuje-li se dost rozprašováním vody, štěpí se vějíře na konci a usychají.

Laterna magica, nejstarší přístroj k promítání obrazů na stěnu, zdokonalený velice promítacími stroji (viz t.) novodobými, jakož i kinoaparáty pro dům, školu i veřejnost.

Lathyrus viz H r a c h o r.

Latina, řeč Latinů, jež náleží k jazykům mrtvým, pěstuje se dosud na gymnasiích, aby mládež poznáním jejího vzácného ústrojí svého ducha tříbila a čtením památek římského písemnictví svou mysl i vkus ušlechťovala a kromě toho nabývala schopnosti vzdělávati se na vyšších učilištích v některých vědách, kteréž bez l-ny dosud se obejíti nemohou. Praktický duch nové doby žádá, aby se jí nemuseli zabývati ti žáci gymnasií, kteří vědám takovým věnovati se nehodlají, a uvádějí tito odpůrci, že klasiky římské lze dobře čísti i v překladu. Byla již také střední škola v tom směru reformována (viz G y m n a s i u m).

Látka značí totéž co hmota beztvará, nebo také jen beztvarý obsah myšlenkový (l. dramatické hry, básně, románu atd.), který teprv má býti utvárněn, zpracován. V textilním průmyslu je to výrobek utkaný nebo upletený a již vhodně apretovaný, kterýž pak dle jakosti a druhu vlákna se rozeznává jako l. bavlněná, hedvábná, lněná, vlněná atd., dle barvy jako barevná, bílá, černá, bělená, nebělená atd., dle způsobu tkaní jako jednoduchá, dvojitá, přezná, také dle určité povahy a zvláštního účelu, jako na př. nepromokavá, obvazová a konečně nezřídka i dle původu co do krajiny, jako na př. l-ky elsaské, rumburské, anglické atd., nebo dle původu z říše rostlinné nebo živočišné. Konečně je posuzujeme také dle způsobilosti k určitým pracím, na př. k šití, lisování (kůže), pletení a p. Viz B a v l n ě n é, H e d v á b n é, L n ě n é, V l n ě n é l á t k y, P l á t n o, S u k n o atd. Po stránce lučebného složení a účastenství sloučenin takových v těle lidském rozeznáváme látky bezdusičné (extraktivní), dusičné atd., a mluvíme též o výměně či koloběhu látek v těle.

Látky bezdusičné čili e x t r a k t i v n í, t. j. v ý t a ž k o v é jsou l. velice složité a rozmanité; patří k nim škrob, cukry, dextrin, inulin, peptosany a ústrojné kyseliny, kromě nich i v malém množství jiné bezdusičné sloučeniny; část jich (škrob, cukry, dextrin a j.) označujeme jako u h l o h y d r á t y (viz t.).

Látky dusičnaté viz B í l k o v i n y, D u s í k, D u s í k a t á h n o j i v a.

Látky obvazové, ke krytí a obvazování ran, pohmožděnin, zlomenin nebo k ucpávání krvácejících ran a dutin sloužící, jsou: 1. M u l neboli g á z (viz t.), látka bavlněná, všeliké mastnoty prostá, které se používá buď jako obinadla v dlouhých pruzích, neb jako obvazku v několika vrstvách složeného; také se z něho dělají pytlíčky, jež vyplňují se dřevitou vlnou, aby vyssávaly výměšky z ran silně hnisajících; také k vycpávání dutin a ran se ho používá. — 2. V a t a d e s i n f i k o v a n á různé výroby, která se klade na rány zpravidla přes mul nebo upotřebuje na mokré obkladky (s octanem hlinitým, goulardskou vodou a p.), také k ucpávání dutin a ran v podobě tamponů a konečně i k vycpávání dlah, aby netlačily; místo její zastupuje v posledním případě někdy j u t a. — 3. O r g a n t ý n škrobený, jenž namočen a jako obinadlo upotřeben celý obvaz silně ztuží. — 4. K a l i k o, p l á t n o, výjimečně také š i r t i n g k dlouhým obinadlům, rouškám (kompresám) a p. — 5. F l a n e l, jehož se používá na teplé a měkké obvazy. — 6. G u m o v é l á t k y, kde se jedná o obvaz pružný, dobře přiléhavý nebo nepromokavý.

Látky oděvní netkané viz H e d v á b í u m ě l é.

Látky oděvní tkané viz B a v l n a, H e d v á b í, L e n, V l n a, T k a n i n y.

Látky polovlněné srovn. B a r č ž, C a s i n e t, L y s t r, M o h a i r, O r l e a n a W a t e r-p r o o f.

Látky technicky důležité jsou často používány, aniž by se zkoušela jejich jakost a způsobilost k určitým účelům. Často sami usoudíme při stavbě, opravách v domě, malbě, natírání, volbě nábytku a všelikých jiných příležitostech, že neznajíce jakost a způsobilost přicházíme ke škodě. Zavádí se proto pro různé ty látky zkušebnictví technické. Čsl. svaz pro výzkum a zkoušení technicky důležitých látek jako ústav Masarykovy akademie práce vydává za tím účelem standardy, t. j. jednotné zkušební předpisy pro určitou jakost látek.

Látky vlněné jsou výrobky t k a n é, p l s t ě n é nebo p l e t e n é (háčkované) a v y š í v a n é z vlny (viz t.). Z vlny mykané robí se d o u b l e, f l a n e l a s u k n a (viz t.); c h e v i o t y; z vlny česné látky s v a z b o u p l á t n o v o u (voily, popeliny, etaminy, mušelíny), k e p r o v o u (foulé, kašmír, serž, tibet), a t l a s o v o u (atlas, lasting), s o d v o z e n o u, s l o ž e n o u a j i n o u (bengalin, cabardin, cotelés, covercoat, diagonal, grenadýn, chevron, krep, nadůvkové látky), l á t k y s v l a s e m ř e z a n ý m (aksamit, persián).

Latrina viz Ž u m p a.

Laudanon a L a u d a n u m viz O p i u m.

Laurus viz B o b e k, B o b k o v ý l i s t, B o b k o v ý o l e j a srovn. S a s a f r a s, S k o ř i c e, V a v ř í n.

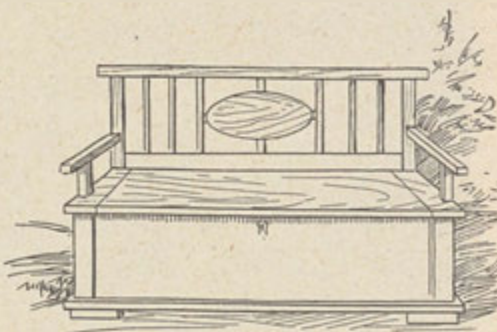
Lausanne (lózan), 2 km od jezera Ženevského ve Švýcarsku, cíl četných cizinců k letnímu pobytu a sídlo přečetných vychovávacích pensionátů, zvláště navštěvovaných k výcviku ve francouzštině (některé s hospodyňskými školami).

Láva, vyvřelá směs různých látek minerálních, které v hustých odrůdách upotřebuje se na vázy, schrány a různé ozdobné předměty (také intaglie).

Lavatera, l a v a t e r k a, slezovitá rostlina keřovitá nebo stromovitá, jejíž druh u nás rostoucí **L.** *thuringiaca* často v zahrádkách pro ozdobu se pěstuje. Z cizích jednoletý druh **L.** *trimestris* tvoří pěkné skupiny květinové; seje se v dubnu přímo na místo a roste dobře v každé půdě. Stromovitý druh **L.** *arborea* (také s pestrými listy **L.** *variegata*) je slabý ozdobný stromek, který se také v prostranném květináči může pěstovati. Semeno seje se v březnu a dubnu do hrnků se směsí vřesovky, pařištní prsti a písku; sazeničky vysazují se v květnu ven nebo jednotlivě do květináčů.

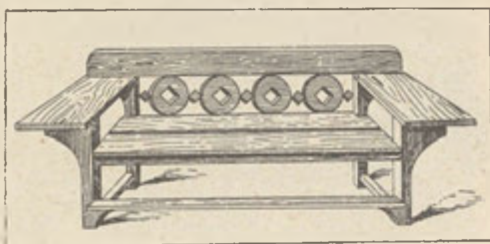
Lavement (čti lavmán) totéž co k l y s t é r (viz t.).

Lavice, podlouhlé sedadlo o čtyřech až šesti nohách, buď k sezení pro několik osob nebo k postavení několika předmětů vedle sebe zařízené. Sedadlo její bývá buď rovné nebo prohloubené, prostě dřevěné nebo i koží potažené a mírně vycpané; bývá bez lenochu nebo s lenochem rovným, vlnitě prohnutým a druhdy i stejně jako sedadlo koží potaženým a mírně vycpaným. Takových lavic používá se dnes hojněji jako odpočivadel nebo sedadel, druhdy i místo divanů v obytných místnostech, kde staví se do výklenků, do koutů proti sobě, také se zařizují dvojité se sedadly proti sobě



Obr. 966. Lavička pro předměstskou zahrádku s truhlou.

a se společným bočným lenochem k pohovoru mezi dvěma osobami. — **L.** z a h r a d n í nejsou-li ze dřeva, korou chráněného (na př. z březoví), třeba nátěrem chrániti proti vlivu



Obr. 967. Lavička se širokými opěradly.

povětrnosti; stavíme je na místa buď příjemně proti slunci a větru chráněná nebo pěknou vyhlídkou se vyznačující. V moderních zahrádkách věnuje se jejich stylu i umístění (obr.



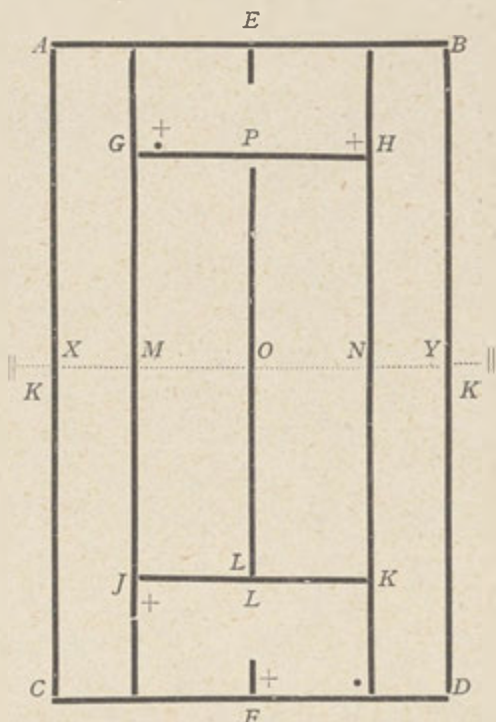
Obr. 968. Zahradní lavička moderního slohu.

966.) zvláštní pozornost (viz L o u b í a příl. XV.). V zahrádkách předměstských, kde přechodné obydlí tvoří jen ochranná chýše, pořizují se **l.** praktické, v nichž možno uschovávati

různé nářadí (obr. 966.) nebo při nichž lze pohodlně pracovati (obr. 967.). (Viz též Stůl.) — L. školní jest nejen sedadlo, nýbrž i stolek, na němž knihy a sešity jsou rozloženy, na němž se kreslí i píše. Oboje bývá zpravidla v jedno spojeno a rozměry řídí se dle stáří; protože přes to nesnadno takové l. vyhovují různé velikosti a snadno pak zbočení páteře nebo jiné poruchy vyvolávají, konstruují se l. s díly pohyblivými, aby se výšky a poloha dílů mohly dle potřeby měniti (viz Držení těla). L. ke klavíru (obr. 968.) je dobrý kus nábytku pro dvě osoby, zvláště je-li opatřena vespod poličkami pro noty.

Lavinové obchody, kteréž jsou zakázány, nicméně vždy znovu hojně se zavádějí, poškozují spotřebitele několikerým směrem, hlavně špatnou jakostí zboží, prodejem kuponů, jež spotřebitel nemůže prodati dále. Záležejí v tom, že si spotřebitel musí koupiti určitý počet kuponů (bonů, poukázek), které je povinen rozprodati a totéž učiniti musí každý, kdo si od něho kupon koupil. Jako provisi za tuto agitaci dostane pak smluvené zboží.

Lawn-tennis (čti lóntenys), hra míčem v uzavřeném, napříč sítí (1 m vysokou) přepaženém hřišti, jehož půdu tvoří krátce sežatý trávník (odtud jméno hra trávníková) nebo asfaltovaná plocha, 12—15 m, také až 24 m dlouhá a 8—10 i 11 m široká. Hrají dva, tři nebo čtyři hráči pálkou (raketou) 12 cm širokou a v rozšířené ploše 19 cm dlouhou s držadlem 35 cm dlouhým; její plocha je propletena křížovým pletivem ze střevních strun nebo měchýřem i místo něho pevně napjatým pergamenem. Ke hře potřebí 4—8 míčů 6·4 až 6·5 cm v průměru majících as 53—57 g těžkých. Hra původně anglická stala se i u nás hrou domácí hlavně pro obmezenost hřiště i ve dvorcích a zahradách provozovanou. Počáteční postavení hráčů naznačeno v obrazci. Hrají-li dva, vezme I. k početí hry vylosovaný dva míče a zaujav postavení hlásí „hraji" (play). Levou rukou si míč nadhodí a pálkou pálí přes síť do protějšího příčního pole *MOPG*. Padl-li mu míč do sítě, nadhodí si míč druhý a vhodí jej do dvorce *GPOM* (hra platí i tehdy, padne-li míč na čáry, ohraničující dvorec tento). — II. hráč nesmí míč ten v letu zachytiti, nýbrž nechá jej k zemi dopadnouti a pak teprve hledí jej přes síť odraziti tak, aby dopadl do dvorce *MNKJ*. — I. hráč pozoruje, kam letí míč, a buď v letu nebo po dopadu odrazí míč zpět do dvorce *ABMN*. — II. hráč nechá míč dvakrát se odraziti od země, a přes to, že odrazil míč přes síť do dvorce svého protivníka, počítá si I. hráč patnáct bodů (fifteen). — *a*) Mohou nastati různé případy: I. hráč vezme opět dva míče do ruky, postaví se vlevo středu na čáru *CF* a hlásí „hraji" a snaží se odpáliti míč přes síť; dejme tomu, že hodí však míč do sítě první i druhý, čímž nyní II. hráč prohru tuto I. hráče sobě čítá patnácti, takže mají oba patnáct. — *b*) I. hráč vezme opět dva míče, jednou nohou stoupne na čáru *FD* (vpravo), hlásí „hraji" (II. hráč odpovídá „redy", t. j., že jest připraven). První míč zavadí v letu o kraj sítě, a přes to, že míč správně dopadne, neplatí hra, míč se neodráží. I. hráč pálí znovu a opět se dotkne míč sítě, neplatí zase, a hráč pálí po třetí, při čemž oba míče vrhne do sítě; tuto chybu připočítá si II. hráč jako svou výhru, i má nyní 30 (thirty). — *c*) I. hráč nastoupí k rázu čtvrtému, postaví se vlevo na čáru *CF*, hlásí „hraji", a jestliže II. hráč neodpoví, že je připraven, čeká, až týž tak učiní. Poté I. hráč pálí míč. Míč dopadne na čáru *GM*, je správný proto, a odraziv se od země dotkne se oděvu II. hráče, jenž sice míč na druhou stranu přehodí, nicméně proto dotčením míče ztrácí ráz, i počítá si I. hráč 30,



Obr. 969. Hřiště pro lawn-tennis: *KK* koly, na nichž upevněna je síť, hřiště napříč dělící, *GMJ* a *HNK* pobočné čáry dopadu (*service lines*), *GHJK* vnitřní dvorec. Body značí počáteční postavení dvou hráčů. Křížky označeno počáteční postavení čtyř hráčů.

i mají oba hráči po 30 (thirty all). — *d*) Při 5. rázu vezme I. hráč zase 2 míče a první odpálí do sítě, druhý též, avšak nestál správně jednou nohou na čáře *FD*, i čítá si tuto chybu II. hráč 10, má tedy 40 (forty), kdežto I. hráč 30. — *e*) I. hráč z čáry *CF* při rázu 6. pálí první míč mimo dvorec (out side) a druhý do pole nepravého, tudíž i ten je nesprávný; II. hráč čítá si tu chybu hráče I. jako výhru a počítá 50 a I. výhru (game, čti gejm). Počne druhá hra. II. hráč odpaluje míč, I. hráč tento chytá atd. Čítají-li oba hráči 40, jest shoda (duce, čti djús). Po shodě následuje výhoda a pak teprve výhra. Hrají-li 3 hráči, musí jeden páliti míč první z čáry *FD* do pole *GPOM*, ostatní míče může pak odrážeti do celého dvorce *ABXY*, kdežto každý z obou hráčů,

jenž odpaluje první míč z AE do dvorce $ONKL$, druhé míče smí pouze do dvorce $MNDC$ odrážeti. Hrají-li 4 hráči (dvě dvojice), nesmí žádný ze hráčů svému spoluhráči míč odpálený odraziti, nýbrž pálkou odpálený míč po celou hru střídavě odrážeti. Hru dvou hráčů provozovati lze i v pokoji na stole, ke kterémuž cíli zkonstruován domácí **l. t.** pode jménem *ping-pong.* (Viz Pavlousek, „Základy lawn-tennisu" a návod ve Sportovní knihovně.)

Lawsonia viz H e n n a.

Laxantia viz P r o j i m a d l a a Z á c p a.

Laxatif (Vostřebalův), projimadlo, jehož hlavní součástí je fenolftalein (viz t.).

Laxin, ovocný konfekt projímavý, obsahující fenolftalein.

Lázeň na rozdíl od k o u p e l e (viz t.) jest pobyt těla v nějakém léčivém prostředí, nechť je toto tekutinou (léčivou vodou), vzduchem, nebo jen prostředím vyplněným teplem (na př. vzduch sluncem nebo radiem prozářený), světlem (na př. elektrickým), proudem galvanickým, léčivými plyny a výpary (**l.** i n h a l a č n í) atd. Dle toho rozeznáváme: L é č e b n á m í s t a k l i m a t i c k á (viz H o r s k é p o d n e b í, K l i m a t i c k á m í s t a, K l i m a t i c k é z i m n í s t a n i c e), M o ř s k é l á z n ě (viz t.), bahní (viz t.), elektrické (viz E l e k t r o l é č b a a E l e k t r o s v ě t e l n é l á z n ě), lázně horkovzdušné, kyslíkové (viz t.), minerální (viz A l k a l i c k é p r a m e n y l é č i v é, K y s e l k y, S i r n é, S o l n é a Ž e l e z i t é l á z n ě), lázně parní, písečné, rašelinné (viz S l a t i n n é l á z n ě), sluneční (viz t.), světelné (viz t.), thermální (viz t.), uhličité lázně (viz t.), dále lázně vodoléčebné (viz t.), vzdušné (viz t.). Teplota stoupá při nich od 30 do 60° C. Kdežto teplotu 30° snese na krátkou dobu každý, vyšší teploty jsou nebezpečné těm, kdo trpí chorobami a vadami srdce, cev, plic a pod. I zdravý člověk snáší však vyšší teploty jen na krátko. V novější době doporučují se takové lázně na př. i vodní (40—45° C) při hostci, však jen na 5 min., načež nemocný ihned do teplých šatů zabalen uléhá do vyhřáté postele a tam se vydatně potí. Účelem všech horkých lázní je zvýšení teploty povrchu těla, kterým se nervy podražďují, kožní cevy rozšiřují, činnost srdce a tepen zrychluje.

Lázeňská léčba (b a l n e o t h e r a p i e) opírá se o indikaci (viz t.) a kontraindikaci jednotlivých lázní (viz L á z n í v o l b a). Nezáleží tu však jen na tom, pro které choroby se ty které lázně hodí svými přirozenými prameny, nýbrž také všemi ostatními součiniteli jako zejména je podnebí, poloha, podmínky po vrchu atd.

Lázně horkovzdušné jsou k o u p e l e p o t i v é (viz t.) s t. zv. „suchou parou", kde teploty vzduchu 45—60° C dociluje se v uzavřené prostoře topením parním, také světlem elektrickým (viz E l e k t r o s v ě t e l n é l á z n ě) nebo topnými tělesy elektrickými. V domácnosti je k tomu k a b i n e t t h e r m á l n í (viz t.) nebo krytá bouda nad postelí (srovn. obr. 1090. v díle I.), do níž se zavede rourou horký vzduch z lihových kamínek. Zvýšením teploty povrchu těla, kterým se nervy podražďují, cevy kožní rozšiřují, činnost srdce a tepen zrychluje a tím i oběh krevní povzbuzuje a dýchání povrchu kůže i vylučování potu stupňuje, nastává úbytek vody z těla a tím značné povzbuzení pochodů výměny látek. Je patrno, že mohou býti horké lázně důležitým léčivým prostředkem, jehož však používati radno jen po prohlídce lékařské a dle rady lékařovy jen výjimečně. Konají dobré služby při reumatismu kloubním i svalovém, cukrovce, dně, otylosti, zánětlivých exsudátech, neuralgii a p., nesmí se jich však užíti nikde v pokročilém stavu zkornatění cev, také ne v pokročilém věku vůbec, rovněž ne osoby slabé nebo ve stavu horečky. Na hlavu nebo i na srdce dlužno dáti chladicí obklad (viz C h l a d i č).

Lázně hydroxové (azotové) viz K y s l í k o v é l á z n ě.

Lázně lidové: *a*) Levně přístupné ústavy s koupelemi, lázněmi parními ve větších městech a p. — *b*) Plovárny říční (nebo také koupaliště mořská), k nimž zjednává se zlevněný přístup (u říčních plováren i volný přístup) dělnictvu a vrstvám středním. — *c*) Lázeňská místa, kde je postaráno buď o levné hospitály různých stavů nebo o organisaci, zlevňující pobyt středním vrstvám vůbec. (Srovn. na př. T e p l i c e T r e n č i a n s k é, K a r l o v y V a r y, M a r. L á z n ě a p.).

Lázně ocelité viz M i n e r á l n í l á z n ě.

Lázně parní zařízeny jsou ve městech pro společnou potřebu více lidí, koupajících se přímo v horké páře, což má tu značnou nevýhodu, že koupající musí s parou vdechovati i nevětraný vzduch, pokažený výpary těl, jež





Obr. 970. Parní lázeň na židli rákosové.

nejsou vždy příjemné, ani zdravé. Je proto lepší lázeň parní pro jednu osobu s k a b i n e t e m t h e r m á l n í m (viz t.), kde hlava se nalézá mimo kabinet a není nutno vdechovati ani páru, ani výpar vlastního těla, kde možno si říditi i přívod páry, je-li přívodní roura opatřena ventilem. Než ani v domácnosti, kde není takového thermálního kabinetu, není třeba postrádati lázně parní, je-li jí potřebí. Možno si ji udělati na židli rákosové, pod niž se podstaví hrnec s vařící vodou a na níž sedící osoba

se zahalí dokonale pokrývkou (obr. 970.); taktéž možno na loži sestrojiti kostru (dle obr. 1009. v díle I.), která se zakryje pokrývkou, pod kterou se zavede pára rourou z kotlíku na přistavených kamínkách. Také možno užíti zvonu z neprodyšné tkaniny na způsob zvonu desinfekčního (obr. 765. v díle I.), který se překlopí přes židli s parním kotlíkem. **L. p.** někdy se berou také jen částečné, na hlavu, paže nebo nohy. To tím spíše lze provésti v domácnosti, buď že se na př. hlava uzavřená v pokrývce napařuje nad nádobou s vařící vodou, nebo že se paže vstrčí do skříně (bedny), do níž se vede horká pára, nebo že se nohy vstrčí do nádoby s horkou vodou nebo jen postaví nad nádobu s vařící vodou; při tom může tělo býti zakryto i také nemusí; mají-li jen nohy býti podrobeny parní lázni, mohou býti položeny na židli jako na obr. 970. a místo celé osoby se zakryje jen židle s nohami. Platí o nich totéž, co o horkovzdušných lázních, s nimiž se v povaze a účinku srovnávají; ovšem parní **l.** užívá i zdravý člověk z důvodů čistoty a povzbuzení respirace těla, avšak ani ten nemá to přeháněti; 1—2krát měsíčně parní lázeň stačí. Tím méně však nemocný má si parní lázně sám předpisovati nebo často jich užívati, i když ví, že mohou prospěti při reumatismu, dně, krticích, vleklých nemocích kožních, bolestech neuralgických, otylosti, za lékařského dozoru i při bronchitidě, některých chorobách ledvinových a otoku nohou, ač nejsou žádným specifickým lékem pro tyto choroby.

Lázně parní rostlinám skleníkovým, které v pokoji pěstujeme, prospějí občas tím způsobem, že postavíme je do uzavřené koupelny, v níž byla vypuštěna vařící voda. Ponechají se tam tak dlouho, až voda vychladne; před lázní se zalejí odmraženou vodou a po lázni poprašují vodou a listí houbou se omyje.

Lázně písečné viz Písečné lázně.

Lázně sluneční viz Sluneční lázně.

Lázně vanové viz Koupele.

Lázně vlnobitné jsou vlastně uzavřené plovárny s umělým vlnobitím jako účinný protějšek pouhých lázní vanových nebo plováren se společným basénem nehybné vody. Po prvé zřízeny takové lázně na hygienické výstavě v Drážďanech.

Lázní volba je laikovi již tím znemožněna, že v prospektech a reklamách lázně doporučují se pro všecky možné choroby. Proto také lázeňští lékaři se vynasnažují specialisovati lázně jen pro ty účely, pro které se skutečně hodí. Ale i když dostane se laiku do ruky taková správná indikace některých lázní a je mu známo, jakou chorobou trpí, nemůže si sám bez lékaře ty nebo ony lázně zvoliti, protože skoro každé lázně mají ještě protiindikaci, t. j. ustanovení, pro které stavy tělesné se nehodí, i když by pro chorobu hlavní byly způsobilé. Můžeť proto nesprávná volba lázní míti mnohé nepříjemné i zlé následky. Proto na př. francouzské lázně jsou velmi podrobně specialisovány nejen pro určité choroby, nýbrž i pro určité stavy týchž chorob. Při nedostatečné specialisaci našich lázní není vyloučeno, že se může mýliti i domácí lékař, i je nutno, aby nemocný v lázních, kam je poslán, vyhledal specialistu dobře s lázněmi seznámeného a s celým svým stavem se mu upřímně svěřil.

Lazulit, lazurit, lazurový kámen je nerost skvostně modrý, druhdy velice ceněný jako materiál na vázy, poháry, urny, mísy i ryté zboží a p. výrobky. Dnes často se místo něho podstrčí chalcedon na modro obarvený nebo neobyčejně krásná napodobenina ze skla.

Lazura, průhledný barevný nátěr, jenž nanáší se na barevný nebo kovový podklad tak, aby jeho původní barva prosvítala, aby původní či přirozený ráz nebyl zastřen nebo aby se starší nátěr oživil. Na dřevo se nejčastěji používá octové **l**-y, která nicméně na starší nebo lakové nátěry někdy nechytá (scvrká se); odpomáhá se tomu přidáním nepatrné částky volské žluči, z nouze i trochu, ale dobrého mléka, nebo malinké dávky hašeného vápna. Přidání větší dávky některé této přísady mohlo by způsobiti skvrny nebo rysy (popraskání, nejspíš u vápna).

Lebeda (*Atriplex*), rostlina merlíkovitá, dílem pro ozdobu (*A. atrosanguinea, cupreato-rosea*), hlavně pro pěkně barvitý list, nebo jako zelenina pěstovaná *A. hortensis* L. Seje se z jara přímo na výslunné záhony, sazeničky rozsazují se na 50 cm do kypré, živné půdy a mladé lístky se otrhávají a upotřebují jako špenát, též jako přísada ke špenátu. Mladá lebeda se nakrájí na nudličky a spaří se vařící vodou, v které musí býti potopena. Po malé chvíli se voda scedí a lebeda se upravuje jako hlávkové zelí anebo kapusta. Když lebeda žene do výše, tu se používá jen listů. Lodyhy se odhodí. Ostatně i lebeda se upravuje jako špenát, šťovík, kopřiva.

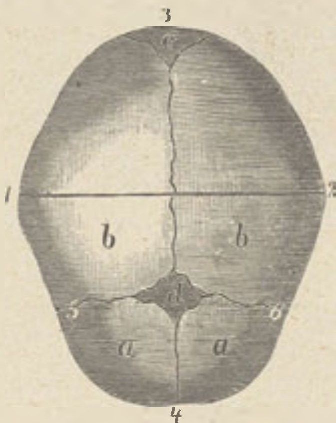


Obr. 971. Lebeda zahradní.

Lebedička viz *Alternanthera.*

Lebka (srovn. Kostra), kostěná schrána mozková, která složena je z několika kostí, švy spojených; u dítěte (obr. 972.) je toto spojení volné, švy ještě široké, zejména kde několik kostí se stýká (na temeni), lupínek či fontanelu tvoříc, a také kosti jsou tenké a měkké, takže vyžaduje **l.** zvláštní ochrany; teprve později kosti tuhnou, zesilují a švy chrupavčitě spojené se upevňují nebo i srůstají; než i tu ještě prudký náraz může způsobiti otřes mozku, výlev krve do mozku a smrt. Předčasným zkostnatěním švů vznikají různé znetvořeniny **l**-ky. Tyto ovšem mívají svůj původ i v jiných pří-

činách, jež souvisí s vnitřním vývojem ústrojí, hlavně mozku. Stal-li se úraz l-ky zlomením některé kosti, položíme zraněného s hlavou a trupem do výše zdviženým tak, aby krev mohla odtékati; vytéká-li krev z ucha, přikryje se toto



Obr. 972. Lebka dítěte novorozeněte; *c*, *d* lupínky (*fontanely*).

desinfikovanou rouškou, ale rovněž tak, aby krev volně mohla odtékati. Pomoci lékařské je tu zpravidla záhy potřebí.

Lebka obsažená v rozkládacím modelu hlavy v díle I.: kosti 1. čelní, 2. temenní, 3. týlní, 4. nosní, 5. slzní, 6. Horní čelist. 7. Jařmová kost. 8. Jařmový oblouk. 9. Spodní čelist. 10. Kloubní výčnělek spodní čelisti. 11. Velké křídlo kosti klínové čili kolkové. 12. Šupina kosti skráňové. 13. Pyramidovitý díl kosti skráňové. 14. Vnější otvor kosti skráňové. 15. Šev věncový. 16. Šev lambdovitý. 17. Tvrdá blána mozková. 18. Střední tepna z tvrdé blány mozkové. 19. Otevřený pyramidovitý díl kosti skráňové. 20. Bubínkové blány. 21. Tytéž s kovadlinou a kladívkem. 22. Dutina pyramidovitého dílu kosti skráňové. 23. Skráňové závity velkého mozku. 24 Malý mozek.

Lebrtrán viz Jaterní tuk.

Lecanium, červec, jehož druh L. *ilicis* poskytuje kermes (viz t.) a druh L. *persicae* škodí na mladých větvích švestek a sliv a jiné druhy na révě, myrtě, vavřínu, oleandru.

Leciferchin, víno maltosové (Kolář), doporučované proti chudokrevnosti, bledničce, křivici, krticím, v rekonvalescenci i pro posilu tuberkulosních.

Lecithin, nejdůležitější fosforečná, tuková sloučenina hmoty mozkové. Uměle se těží z vaječného žloutku. Nepříznivou úpravou kuchyňskou (ve žloutku na tvrdo vařeném, v mozku vařeném nebo s vejci za vyšší tepioty míchaném) dostává se tělu ve stavu tak změněném, že při výživě nepřichází k náležité platnosti (lépe ve vejci na měkko vařeném, v mozku jen v obalu usmaženém), proto se doporučuje i přímá výživa l-em. Zmýdelněn rozpadá se l. na cholin, glycerinofosforen, stearinovou a palmitinovou kyselinu. Spojuje se dobře s bromem (bromlecithin), jodem (jodlecithin). V pleno-lecithinu (v podobě zrnek s čokoládou i bez ní, cakesů nebo v podobě koňakové emulse) získán trvanlivý dietetický přípravek s velkým procentem l-u, který se nerozkládá, je prost ztuchlého zápachu a vyznamenává se výbornou chutí. L. zrněný je směs l-u, vanilinu, lihu a cukru. L. i pleno-lecithin jsou výborné posilující prostředky při všech nervových chorobách, neurasthenii, při cukrovce a poruchách výživy, dále při měknutí kostí, křivici, chudokrevnosti, hysterii, funkcionelní impotenci a t. d. Chudokrevným zvlášť se doporučuje kombinace jeho se železem lecithin-perdynamin; je vlastně albuminát haemoglobinový s 1% lecithinu.

Lecithinové víno z ostrova Thyru obsahuje prý přirozený rostlinný lecithin.

Lecithol je čistý lecithin z vaječného žloutku, obsahující 4% fosforu zaživatelného.

Léčba chorob lidských dělí se ve dvě odvětví: *A*) L-bu chorob duševních (viz t.) a *B*) l-bu chorob tělesných. Tato se zásadně béře cestami: *a*) cestou zábrany, v kterýž obor spadají opatření zdravotnictví (viz t.) a l. vakciny (viz t.); — *b*) přirozenými prostředky, jimiž jsou abstinentní léčba (viz t.), dieta (viz t.), hladovění (v. t), syrová strava (viz t.), mléko, citronová, hroznová léčba (viz t.), klimatická léčba (viz Horské podnebí, Klimatická místa a Klimatické zimní stanice), l. světlem (viz Světlo), vzduchem (viz Horkovzdušné a Vzduchové lázně), vodou (viz Koupele, Lázně a Vodoléčba), elektřinou (viz Elektrické lázně, Elektrogymnastika, Elektrosvětelné lázně), paprsky Roentgenovými (viz Světlo), radiovou emanací (viz Radium), tělocvikem (viz Dechu cvik, Dětský tělocvik, Prostocviky, Tělocvik atd.), masáží (viz t.); — c) l. léky, jednak vnitřními, jež se podávají ústy, klystéry nebo injekcemi, jednak zevními; a to buď léčivy lučebnými nebo biologickými a organickými (viz Biologická léčba, Organotherapie a Serotherapie); — *d*) cestou operativní čili chirurgickou (viz Chirurgie a jednotlivé ústroje a choroby, které operacím podléhají jako rány, vředy, novotvary, rakovina a t. d.).

Léčba lidová operovala od nejstarších dob hlavně zažehnáváním, jež jako pověra se dosud v některých zaostalých krajích udrželo; poněkud lepší základ mělo bylinářství, jehož mnohá pravidla sahají do XVII. stol. i dále a zachovala se i tištěná ve velkých herbářích (na př. Mathiolově), z nichž menší jako výtahy pořizovány. Je příznačné, že i v nejnovější době přikročilo se k novému vydání takových herbářů i k pořizování malých i větších výtahů. Některé ty domácí prostředky byly a jsou dosud dobré a úspěšné, neboť jsou založeny na dlouhodobé zkušenosti; nejlepší toho důkaz je, že i moderní léčba se k nim vrací (viz Čaj medicinální); ovšem mnoho je takových prostředků neúčelných a bezvýznamných. Uvádíme dle potřeby v některých případech tyto prostředky lidové léčby. (Srovn. Dr. Kar.

Adámek, „*O léčení lidovém*“ a K. Domin, *Léčivé rostliny*.

Léčba postem viz Dieta Schrothova a Hladovění.

Léčba výkrmná viz Dieta výkrmná.

Léčebná škola není ústav, v němž by se vyučovalo léčbě, nýbrž ústav, v němž možno pokračovati sice ve školním vzdělání (pokrač. školou průmyslovou, školou hospodyňskou a p.), současně však podrobiti se lázeňské nebo jiné osvěžující léčbě za dozoru lékařského. Vzor takové školy zřízen v Hohenlychen v Německu.

Léčebné: 1. Poplatek za osobu a den, stanovený ve veřejných nemocnicích, nebo žádaný v soukromých sanatoriích. Zapravuje se vždy na jisté období předem a odstupňován je obyčejně dle třídy (I., II., nebo III.) nebo dle majetkových poměrů. Žádá se zpravidla zárukou podpis odpovědného zástupce nemocného. — 2. Honorář, který se platí lékaři za poradu, vyšší při docházce do domu, zvýšený při docházce v noci nebo při vzdálenosti větší 2 km od obydlí lékařova. Pevně stanoven je honorář lékařskou komorou jen pro nemocné nezámožné a pro případy, kde se léčebné platí z veř. nebo nadačních fondů nebo ve veřejných nemocnicích, jakož i pro případy, smluvené s nemocenskými pokladnami a p. Jinak může lékař zvýšiti honorář dle svého uvážení se zřetelem na majetkové poměry nemocného. Vypukl-li by spor o přiměřenosti požadavku, rozhoduje lékařská komora. — **L.** neplatí na klinikách osoby nezámožné, které podají o tom průkaz a nemocní, kteří se uchylují o poradu do ambulatoria polikliniky. **L.** platí vždy osoba, která lékaře povolala, nebo osoba, která vůbec ručí za právní závazky nemocného, jako na př. rodiče za děti a p.

Léčebny jsou veřejné ústavy humanitní, zřízené k léčení nemocných, kteří v ústavu nalézají pobyt, stravu i ošetření. Jsou to především všechny zemské, okresní nebo obecní nemocnice a chorobince, speciální ústavy pro choromyslné, slabomyslné, slepce, epileptiky, hluchoněmé, porodnice, sanatoria pro tuberkulosní (viz tyto jednotlivě a srovnej Ozdravovny, Zdravotní osady), ústavy pro mrzáky (viz t.) a ústavy ortopedické (viz t.).

Léčiva viz Domácí lékárna.

Léčivé prameny a vody viz Alkalické prameny, Hořká voda, Kyselky, Sirné vody, Solné vody, Zemité prameny a Železité vody.

Léčivé rostliny sbírati a sušiti nutno v určitý čas a také jen určité částky jejich; bývá to někdy celá nať (s listy i květy, tedy sbírá se v době květu), jindy jen mladý list nebo jen květ, někdy jen stonky bez listů nebo semena a plody před vyzráním nebo po vyzrání, také jen stopky plodů (na př. třešní, višní), kořen nebo oddenek, kůra nebo dřevo. Sbíráme-li **l. r.**, sbíráme vždy jen to, co se z nich skutečně použije, aby se příroda zbytečně neničila. Není nic snazšího, nežli rostlinu jen poněkud vzácněji se vyskytující úplně vyhubiti. Nať se sbírá před rozkvětem a uřízne se jen nadzemní část, kořen nebo oddenek se nechá v zemi, listy sbírají se na rostlině rozkvétající a vždy se jí ponechá listů tolik, aby mohla odkvésti a dozráti; sbírá-li se kořen či oddenek, děje se to po odkvětu a i tu hledíme, jedná-li se o rostlinu vytrvalou, abychom část kořene nebo oddenku (oddělek nebo řízek) nechali v zemi. Vše suší se jen ve stínu, v průvanu, na vzdušné půdě, nikdy na výsluní a v sušárně jen z nouze. Zvláště aromatické rostliny se nesmějí sušiti za nepříznivého počasí rychle nebo teplem umělým. Sbírají-li se rostliny jedovaté, je dobře použíti rukavičky a sušiti je odděleně od ostatních. Sušené rostliny dlužno uschovati v lahvích se zabroušenými zátkami nebo v plechových krabicích. Dlouhým uschováváním pozbývají ceny. Srov, Byliny lékárnické a viz Herbář.

Led: 1. Voda zmrzlá, t. j. za teploty pod bodem mrazu v pevnou hmotu proměněná; teplota může klesnouti přirozeně, i vznikne **l.** *přirozený*, nebo může býti snížena uměle, i vznikne **l.** *umělý* (viz Ledotvorné stroje). **L**-u přirozeného nebo umělého používáme k chlazení (srovn. Chladiče) buď prostorů, v nichž potraviny nebo nápoje přechováváme (viz Lednice a Lednička), nebo k přímému chlazení těchto tím, že je do **l**-u vkládáme, nebo tím, že **l.** vkládáme do nich. Posledním způsobem ochlazují se zejména různé ovocné nápoje, prvnějším rosoly, pěny a j. Taktéž používáme **l**-u k chlazení těla buď zevními obklady (viz Ledové obklady) nebo polykáním **l**-u vnitřním. K poslednímu účelu nezřídka spojuje se **l.** s cukrem a různými pochutinami, i vzniká umělým jeho utvořením zmrzlina (viz t.). Konečně slouží nám **l.** jako kluziště i pro zábavu (srovn. Bruslení) buď na prostoře zavodněné, kde voda bez našeho přičinění zmrzla, nebo na prostoře původně suché, kde **l.** rovněž jaksi uměle vytvořujeme. Kluziště umělé udělati tam, kde není po ruce přirozeného, jest věc, která vyžaduje jistých pravidel a dovednosti. Předně již co do volby místa. Toto má býti pohodlně přístupné, v stinné, proti větrům chráněné poloze s půdou pro vodu pokud možno nepropustnou. Důležité je, aby blízko byla voda tekoucí nebo aspoň ústí vodovodu. Jsou-li podmínky příznivy, možno již prvních nebo vůbec menších mrazů využitkovati k výrobě t. zv. *stříkaného* **l**-u. K tomu účelu se půda, není-li již předem betonovaná, zbaví trávy a pevně uválcuje, načež se voda za mrazivého počasí na povrch její stejnoměrně rozšiřuje. Čím rychleji a pod větším tlakem se toto rozstřikování děje, tím hladšího **l**-u se docílí. Prvním stříkáním hledí se docíliti náledí jen několik mm silné; jakmile však je úplně zmrzlé, stříká se druhá, třetí, čtvrtá, vždy jen tenká vrstva, a každá se nechá umrznouti, až docílí se **l**-u asi 3 cm silného, jehož možno již za kluziště použíti, vždy pak večer znovu dle opotřebení jednu, dvě neb tři vrstvy nového náledí na něj nastříkati. Není-li půda tak rovná, aby se mohlo použíti stříkaného **l**-u, a je-li dokonce, jak tomu častěji bývá, poněkud propustná, dělá se t. zv. **l.** *spodový*. Půda se totiž zaplaví zcela slabou vrstvou vody, která se nechá

zmrznouti, načež opět jen malé množství vody se připustí, aby l. prosákla a tento k půdě klesl a k ní přilehl, načež se po opětném umrznutí postupně slabými vrstvami vody zaplavuje anebo ještě lépe povrch jako v prvním případě postřikuje. Pro bruslení je vůbec celá povaha l-u velmi důležitá. **L.** p l o v o u c í na větší vodě je vždy příjemnější a příznivější, jest lehčí, pružnější, pád na něm nepocituje se tak těžce jako na tvrdém, nepružném l-u stříkaném nebo spodovém. Ovšem dobře ošetřované kluziště stříkané je vždy ještě lepší nežli špatně ošetřené na l-u plovoucím. Po stránce ošetření je důležitá ochrana před sluncem a prachem, vůbec i před nahromaděním smetí a nečistot všeho druhu; proto stavějí-li se ke kluzišti nějaké stavby, je nejlépe zřizovati je široké a vysoké na straně jižní, proti uličním pozemkům, kde se práší, chrániti je prkennou, plnou hradbou a p. Tání l-u velmi silně podporuje vysoká tráva půdy kluziště, spadalé listí, prach, saze a p., což nutno dílem již před zaledněním místa, dílem hřebly hladkými (nejlépe kaučukovými) na povrchu l-u stále odstraňovati. Díry a trhliny spravují se snadno vsazením kusů l-u, jež se oblejí teplou vodou, nebo směsí kousků l-u, sněhu a teplé vody. Pečlivým ošetřováním lze udržeti kluziště i při přechodných oblevách velmi dlouho, a možno si je dle daného tu návrhu pořiditi i na dvoře, ve větší zahradě nebo kdekoli jinde při obydlí. — **L.** zaujímá vždy větší objem nežli voda, z které povstal, následkem toho trhají se stěny dutin, v kterých voda zmrzla, tedy i nádoby a zvláště tehdy, jsou-li plny anebo přenesou se náhle do teplé místnosti. — 2. Z t u h l ý c u k r o v ý p o l e v l-u jen podobný. V podstatě složen je z cukru a bílku v hladkou kašičku utřeného. Na 1 bílek béře se 130—140 g cukru. Tak vzniká l. b í l ý, prostě sladký; má-li míti jinou barvu nebo chuť, přidávají se kašičce již utřené různé přísady, s nimiž se l. dále ještě tře, na př. šťáva ze $^1/_4$ citronu nebo pomeranče (l. c i t r o n o v ý, p o m e r a n č o v ý), utřená čokoláda (30 g, l. čokoládový), silná vařená (lžíce) nebo jemně prosátá mletá káva (l. k á v o v ý), rybízový rosol, košenila, kermes (l. r ů ž o v ý), meruňková šťáva a voda šafránem přibarvená (l. ž l u t ý) atd. — 3. R o s o l o v i t ě s v a ř e n ý b o u i l l o n, t. zv. l. m a s o v ý, jímž polévá nebo potírá se maso pečené, aby nabylo lesklého povrchu. Béře se k tomu bouillon ze slepice nebo starých holubů s telecími nožičkami svařený.

Led nahrazuje se k účelu konservování a dopravy potravin s n ě h e m, který se tvoří ze stlačené k y s e l i n y u h l i č i t é; lisování pod velkým tlakem poskytne led, jenž déle drží nežli led z vody a ochlazuje prostoru i věci, s nimiž přichází do styku, velmi dokonale.

Led netaje rychle, je-li položen na hrubě vláknitou vlněnou tkaninu, nad prázdnou nádobu napjatou, a je-li přikryt flanelem nebo jinou vlněnou pokrývkou; voda prosakuje do nádoby a led zůstává při tom v suchu. Nebo uschová-li se v nádobě, zabalené a uzavřené novinovým papírem. Rychle taje led v nádobách kovových; plechové, častěji k tomu upotřebené brzy tekou. Nejlepší jsou na led nádoby dřevěné. Kromě toho drží se déle led posypaný solí.

Led umělý vyrábí se ve velkých ledárnách a odtud do živností i do domácností se vyváží. Není však dnes nijak obtížno vyrobiti si l. uměle v domácnosti (viz L e d o t v o r n é s t r o j e), máme-li po ruce ledničku s motorovým elektrickým chladičem (viz Ch l a d i c í s t r o j e).

Ledek, dusičnan draselný nebo sodný (l. č i l s k ý), jenž je především dobrým dusíkatým hnojivem k rostlinám, zejména těm, u nichž chceme bujnějšího listu docíliti, tedy zvláště k listnatým zeleninám (místo hnoje chlévského), hlavně k těm, jež přímého hnojení hnojem chlévským nesnesou. Hnojí se jím z jara, nejlépe se mísí s kostní moučkou (béře se k tomu levnější l. sodný). Ledku d r a s e l n é h o používáme k nakládání masa, jež jeho vlivem podržuje pěkně červenou barvu; ovšem třeba k tomu ledku čistého. Jinak je l. součástí střelného prachu, ohňostrojných preparátů a s amoniakem také chladivých obkladků a ledotvorných směsí. Nesprávně jmenují ledkem někdy také kamenec (viz t.).

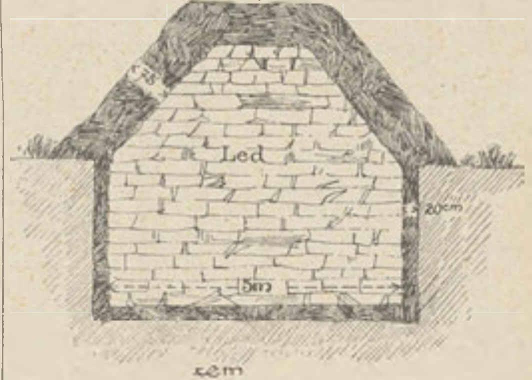
Leden, první měsíc v roce, u nás obyčejně nejtužší měsíc zimní, význačný v rodině dobou povánoční a obdobím plesů rodinných i společenských. Je-li počasí výjimečně mírné, můžeme v zahrádce zakládati ještě cibule hyacintů a tulipánů, nebo hlízy anemon a pryskyřníků (pro jaro), bylo-li to na podzim zanedbáno. V ten čas také můžeme již počínati se setbou prvních jarních květin do truhlíků, na př. aurikulí a primulí. Jinak za tužší zimy dohlédneme, je-li vše dobře v zahrádce ukryto, co ochrany potřebuje, zvláště máme-li pařeniště nebo nějaké zimoviště, dbáme o jeho ochranu před mrazy, také ovšem před myšmi a p. Za příznivého počasí můžeme přikročiti i k zimnímu řezu křovin a stromků. Ve vhodné chvíli si připravujeme hůlky ke květinám, etikety a p. Venku nám vykvétá čemeřice (*Helleborus*) nebo *Eranthis hiemalis.* V pokoji nám kvetou rychlené květiny, listnaté pak ošetřujeme, aby byly prosty prachu, zvadlých součástí, plísně a pod. Za příznivého počasí možno i v zelinářské zahradě rýti a rigolovati, také možno přihnojovati, což platí i o ovocných stromech. Kuchyně má v mase dostatečný výběr, ale toto je chutné a šťavnaté jen z náležitě odkrmených zvířat; vepřové je v tento čas nejlepší. Odstávčata, jehňata nebo kůzlata jsou u nás ještě vzácna a maso jejich bývá příliš mladé a málo jadrné. Zvěřina je zato ještě všechna v trhu, nejtučnější jsou koroptve a bažanti, ale zajíci ke konci měsíce, zvlášť je-li pohoda teplejší, pozbývají své chuti. Drůbež mladá, raná je drahá a většinou jen cizího původu. Z odkrmené drůbeže domácí husy a kachny jsou již méně chutny; zato krůta nadívaná a pečená je s kompotem nebo salátem výbornou pečení. Také slepice dušená se zeleninou je dobrou krmí. — Ryby jsou kromě potočních sivenů a pstruhů všechny chutné. Losos jest ještě vzácný a drahý, s ústřicovou omáčkou nebo s majonézou je oblíbeným jídlem svatebním. Pozor však na lososy tuláky

kteří se někdy nabízejí k prodeji. Jsou vychrtlí a maso mají blátivé. Candát na sardelovém másle, kapr dušený nebo pečený, tresková nebo sleďová paštika, třeba i pečené bělice jsou pokrmy, jimiž jiná jídla masitá dobře lze vystřípati. Přístupnější jsou mořské bachně, a také uzené ryby mořské se hodí. — Zeleniny podzimní dobře uschované jsou ještě v zásobě, ač již přicházejí také některé z jihu. Kerblík na zimu sklízený je uschováním stále chutnější. Výborný je štěrbák, jenž nám poskytuje stále dobrý salát. Znamenitou náhražkou chřestu je hadímord. Na venkově možno z půdy dle potřeby vybírati topinambur, u nás ještě neoceněný, nebo od pramenů získati na salát nevšímanou potočnici. Z cizích zelenin je dobrou pochoutkou čistec hliznatý, známý na trhu i latinským jménem stachys. Požívání zelenin v tuto dobu je pro zdraví zvlášť důležité. — Luštěniny vhodně upraveny jsou dobrou náhražkou masa. Slabším jest nejlépe pořiditi kaši bez slupek, které působí nadýmavě; v obchodě jsou k tomu po ruce i loupané nebo mleté luštěniny. — O v o c e Hospodyně, která má svěží ovoce uschované v koších, přehlíží je a přebalí, jestli se tak dříve již nestalo. Dbejme, aby vždy bylo v tento čas na stole, když ne jinak, aspoň jako zavařenina. Trh přináší z cizích plodů ananasy a také již pomeranče, ač tyto jsou často ještě dosti nakyslé. — L a h ů d k y. Nenastane-li neočekávaná obleva, jsou hlemýždi a slávky (mušle) dobrým zbožím. Pro větší labužníky je ovšem i čas ústřic. Dobrá kuchařka výborně je napodobí z mlíčí kaprů, uzených úhořů a pod. Uzené a rosolované, také v oleji i jinak nakládané ryby mořské jsou lahůdkou po většině snadněji přístupnou, která po případě i k přípravě různých dobrých krmí poslouží. Také kaviáru lze častěji použíti k obložení chlebů. Sýry se nyní nejlépe drží a jest jich hojný výběr. Věnujme jim více pozornosti nežli často požívanému masu. Ovšem, chceme-li tuhé sýry míti měkčí, uleženější, musíme je na den před požíváním přenésti do tepla. — Z polévek hodí se nám na jídelní lístek: rýžovka franc., dršťková. rybí (jikrová). bramborová česká, slepičí s hadímordem. fazolová, hrachová, zvěřinová, hovězí s osmaženým hráškem, s houskovými nebo jaterními knedlíčky, mozečková, sekaninová, kerblíková, štěrbáková, julienne, zeleninová, chlebová. — Omáčky nejvhodnější jsou z ryb konservovaných (sardelová, anšovičková, sleďová), ze zimních zelenin (celerová, cibulová), také ze zásob uschovaných (rajská) nebo z pažitky v květináči pěstované. — M o u č n í k y, nejvhodněji upravovati z koupených těstových výrobků (nudlí, halušků, makaronů a p.) nežli pořizovati z drahých vajec; kde je po ruce zásoba uschovaného nebo zavařeného ovoce, možno jí k tomu vhodně použíti.

Ledenec viz K o s m a t e c.

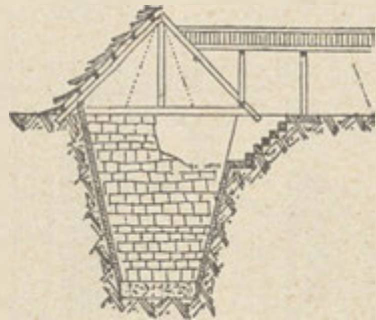
Ledňáček (*Alcedo hispida*) je nejskvostnější náš pták, bohužel na vodách pstruhových, kde se zdržuje, houževnatě pronásledovaný jako škůdce ryb. Kde můžete, přičiňte se o jeho ušetření.

Lednice je místnost ochlazovaná ledem (srovn. C h l a d í r n a). Domácnosti stačí v zimě k tomu obyčejně sklep (viz t.), je-li tak založen, aby v něm předměty sice nezmrzly, ale také teplem netrpěly. V létě však zřídka sklep stačí k uschování větších zásob nebo nápojů, které



Obr. 973. Jednoduché uschování ledu. Na prosakavé dno (není-li prosakavé, nutno udělati dobře krytý kanálek k odvádění vody) jámy uloží se rošt z latí, zasype vrstvou uhelného prachu 20 *cm* vys. a staví i pěchuje se led a obkládá po stranách stejně silnou vrstvou prachu. Nadzemní část v podobě komolého kužele posype se vrstvou uhelného prachu 75 *cm* silnou. Místo prachu možno také užiti popela, pilin dřevěných, pazdeří, rašeliny rákosí, slámy, navrch doškové střechy.

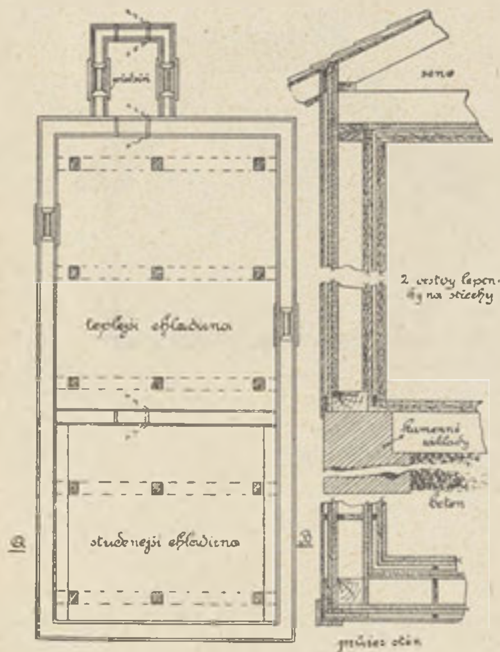
chladu vyžadují. Proto domácnosti na odlehlých místech pořizují si sklepy s l-mi nebo l. samostatné. Dobrým vzorem jednoduché l. je prostý l e d o v ý k r e c h t (obr. 973.) v jámě 2—3 m hluboké a 4—5 m do čtverce měřící. Led může se ubírati dle potřeby, jen když se krycí vrstva vždy dobře zacelí a upěchuje. Lepší je přístup chodbičkou, rovněž dobře krytou a uzavřenou



Obr. 974. Lednice krechtová s chodbičkou pro vybírání ledu.

(obr. 974.). Dokonalejší a ovšem i dražší je a m e r i c k á l. (obr. 975.), stavba dřevěná o stěnách dvojitých, dobře vyplněných špatným teplovodičem. Obyčejně staví se na svahu proti severu o jednom patře tak, aby i do patra mohlo se po rovině vcházeti. Vlastní l. je v patře, v němž naloží se led v zimě; dokonale se na sebe složí jako zeď, jejíž skuliny se všude dobře tlučeným ledem ucpou; vzduch nahoře ochlazený podlahou jako těžší klesá do dolní místnosti,

jež k uschování potravin a nápojů slouží. L. vlastní zásobuje se dle potřeby ze zásobárny nazad položené. Voda z ledu odkapuje žlábkem, který však nemá býti do vzduchu zaveden



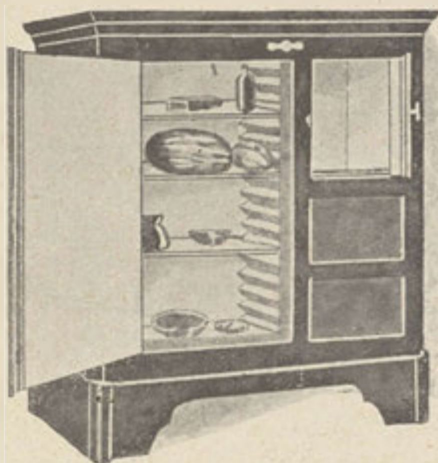
Obr. 975. Americká lednice. Půdorys a řez stěnami.

Lednička je ledem opatřená chladírna menších rozměrů, jež slouží za špižírnu domácí. Hlavním požadavkem je, aby l. byla dobře větrána a ve všech částech dokonale čistá. Tomu nejlépe hoví l-ky (refrigerátory) soustavy americké (obr. 976.—978.), kdež učiněno opatření, aby vzduch chlazený v komoře ledové prostorou pro



Obr. 976. Lednička správně použitá. (Potraviny v krabicích.)

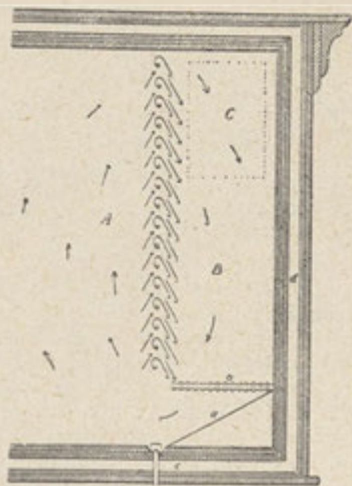
potraviny určenou stále obíhal. Takové ledničky bývají v amer. domech přístupny z kuchyně, ale chladicí nádržka ledem se opatřuje zvenčí. Vnitřek takových lednic je porculánový, stále úplně suchý a kromě ustavičného oběhu chlazeného vzduchu vyznačují se lednice takové i velkou hospodárností s ledem. V hospodářství nebo větších domácnostech venkovských, kde není výroba ledu zavedena, ani led v lednicích pohotově, mohlo by se takových lednic užíti jen, kdyby bylo možno led po domácku vyráběti. Skutečně i v tomto směru vykazuje nová doba pozoruhodný pokrok zařízením ledotvorných strojů (v. t.). Kde však je po ruce pohon motorový (elektrický), je věc značně zjednodušena tím, že do ledničky se vpraví chladicí motor, jenž je s to i jistou část ledu v ledničce vyrobiti (viz Chladicí stroje a Chla-



Obr. 977. Ledničky soustavy americké (refrigerátory). První je nahoře plnými dvířky uzavřena, dole má zamřížované větráky a ledová komora je zasklena, aby bylo viděti množství ledu. Druhá je celá, kromě větráků, opálovým sklem zasklena.

dírny). Ostatně lze si v domácnosti i jinak pomoci, na př. spojením várnice s ledničkou (asi jako na obr. 33.). Do várnice nad stropem ledničky vloží se led, který tam stejně vydrží jako teplý pokrm. I sama várnice může posloužiti za ledničku, vloží-li se do ní přiměřeně velká nádoba s ledem. Byly také na tom základě sestrojeny jednoduché ledničky z prostých isolačních nádob, uvnitř nádobou na led a přihradami na pokrmy opatřených. Jednodušší zařízení k pouhému

chlazení pitné vody znázorňuje obr. 980. Led je uvnitř láhve, jejíž dutina závitkovou zátkou se uzavírá. Jiné nápoje (víno) vkládají se do chladiče (viz t.). Velice výhodné je však opatřiti si



Obr. 978. Půdorys ledničky americké (od Mc. Graye Refrigerator Co. v St. Kendelvillu, Ind.). *A* Špižírna. *B* Lednice. *C* Isolace ledu. Šipky naznačují směr oběhu vzduchu pórovitou stěnou, jež lednici od špižírny dělí.

láhev se stočenou cínovou rourkou s kohoutkem, která se vede nádobou s ledem (obr. 981.). L-ky mají vždy býti uvnitř opatřeny policemi skleněnými nebo porculánovými, které se nejlépe udržují v čistotě houbou, v teplé vodě namočenou, a pak studenou vodou opláchnuté. Zinkový plech dostává okysličením bělavý nádech, musí se mýti horkými mydlinkami a vyleštiti smirkovým papírem. Také pokud se týká ukládání potravin v ledničce, třeba šetřiti jistých



Obr. 979. Lednička se špižírnou vpravo a zásobou ledu vlevo.

pravidel. Mají-li se uschovati v ledničce potraviny pronikavé vůně neb jiných zápachů (ryby, vonné ovoce, melouny), které zápach svůj jiným potravinám snadno sdělují, uděláme dobře, vložíme-li je do čistých plechových krabic od bonbonů, konserv a p. Jen tím způsobem zamezíme načichnutí ostatních pokrmů.

Ledotvorné stroje jsou pro domácnost dnes již jako l e d o s t r o j k y snadno přístupné. Ledostrojek „Triumf" od fy Frant. Hirsch v Rokycanech vyrábí led pomocí kyseliny sírové. 4 kg této kyseliny postačí na 120 výkonů, z nichž při každém za několik málo



Obr. 980. Láhev s ledničkou ve dně.

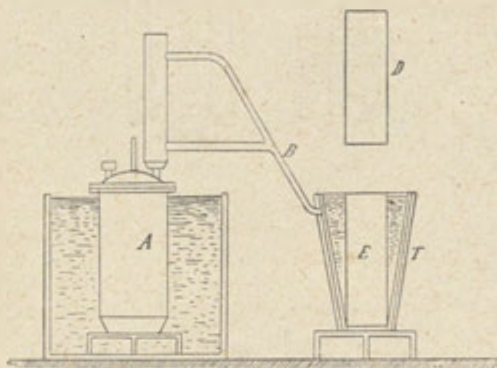
minut se vyrobí dvoulitrová nádoba ledu. Mimo čistý led může býti vyrobena také zmrzlina, nebo se kratším výkonem může docíliti ochlazení pitné nebo minerální vody, či jiného nápoje (bílého nebo šampaňského vína), chlazení másla, drobného masa a t. d. Je zařízen na ruční výkon otáčením, což není nijak namáhavé, a může býti nahrazeno také pohybem z malého dynama elektr. Po domácku lze si sestrojiti Carréův přístroj (obr. 983.), který sestává ze dvou železných, tlustostěnných nádob, které na obrázku



Obr. 981. Lednička na chlazení nápojů.

982. písmenami *A* a *T* jsou označeny. Nádoba *T* má dvojité stěny. Obě nádoby spojeny jsou železnou trubicí *B*. Silná trubice z nádoby vystupující má podružný účel; hlavně se jí zadržují vodní páry, aby se jimi čpavek příliš nerozředil, a současně slouží jako chladič. Před prací naplní se nádoba *A* vodným, pokud možno nasyceným roztokem čpavku. Bývá k tomu účelu používán vodný roztok čpavku, který byl nasycen při 0° a tedy pojal pokud možno nejvíce čpavku plynného. Prchá trubicí *B* do duté stěny nádoby *T*. Jelikož vše jest hermeticky uzavřeno, počne tlak vypuzovaného čpavku uvnitř nádoby *T* stoupati, a dosáhne konečně té výše, že se čpavek v dutých stěnách nádoby *T* kondensuje. Je-li všechen čpavek z nádoby *A* vypuzen, přestane se zahřívati a nádoba *A* se počne silně chladiti. Chlazení možno provésti studenou vodou, jak také na obr. jest naznačeno, nebo sněhem, anebo konečně chladivou směsí. Voda, která po vypuzení čpavku v nádobě *A* zbyla, chladne a počne ho zpět pohlcovati. Následkem tohoto velice

intensivního pohlcování přichází zkondensovaný čpavek v nádobě T do varu. K varu však spotřebuje mnoho tepla, jež odnímá stěnám nádoby T, které se následkem toho tak ochladí, že voda, která v plechové nádobě D do dutiny E nádoby T ponořena byla, zmrzne. Pochod ten může se opakovati. Rjepin použil místo čpavku tekuté kysel. siřičité, která odpa-



Obr. 982. Carréův přístroj k výrobě ledu v malém.

řováním tvoří led, a do třetí nádoby dal kafr, který zase všechnu kys. křemičitou pohltí.

Ledotvorné a chladicí hmoty jsou takové, které spojováním s jinými hmotami nebo proměnou vlastního svého skupenství (proměnou z tekutiny nebo pevné hmoty v páru nebo plyn) odnímají svému okolí tolik teploty, že voda mrzne. Látkami, jež působí chladivě proměnou svého skupenství, jsou na př. sirný éter, ammoniak, bezvodý kysličník siřičitý, kyselina uhličitá, stlačený vzduch, tající led atd. Látky, jež ve směsi s jinými způsobují silné snížení teploty, jsou zejména různé soli. Již obyčejná sůl kuchyňská, přidaná k ledu, působí podobně, takže i sám led se déle udrží; také solné lázně (roztoky kuchyňské soli, chloridu hořečného nebo vápenného ve vodě) mají vlastnost, že se snadněji a silně ochlazují, takže se jich v chladicích strojích používá. Ledotvornou směs poskytuje salmiak s kuchyňskou solí a zvláště s přísadou sněhu, čehož lze výhodně v domácnosti použíti. Účinek takových směsí spočívá v tom, že velmi rychlým rozpouštěním odnímají okolí množství tepla.

Ledová voda (s přísadami nebo bez nich) je obecně rozšířeným nápojem, jenž se pije rourkami nebo brčky, aby se příliš zuby neochlazovaly; není to vpravdě zdravotně nezávadné. Občerstvující nápoj má býti chladný, nikoli ledový, a led, který se do něho vkládá, má býti čistý původem i čistý tím, že také osoby, které s ním zacházejí, dovedou zachovati naprostou čistotu, čemuž často se nevyhovuje.

Ledové barvy na bavlně mají své jméno odtud, že bělená bavlna se protáhne roztokem fenolu v sodném louhu, pak usuší a vloží do roztoku diazové sloučeniny, který se ledem chladí.

Ledové květy na oknech jsou sice vlídnou ozdobou zimy, jednak však zabraňují volnému výhledu, jednak praskají ráda okna, když za silného mrazu nasazuje se silnější vrstva ledu. Umyjeme-li okno vodou, v níž rozpuštěna byla sůl kuchyňská, jest za několik minut čisté. Nesmí se bráti voda teplá, neboť právě účinkem jejím mohlo by okno snadno prasknouti. — Umělé **l. k.** možno na okně vykouzliti nasyceným roztokem síranu zinečného nebo hořké soli; k němuž na 1 l přidá se 100 g dextrinového hlenu a zfiltruje se. Na pečlivě vyčištěné sklo se ve vodorovné poloze roztok nanese a pak přebytečný setřese, na vzduchu osuší (chrání se před prachem a teplem) a opatří vrstvou lihového nebo lihového šelakového laku.

Ledové obklady jsou prostředkem dosti drastickým i uchýlíme se k nim jen na výslovnou radu lékařskou. Mohou ovšem býti také pouhé náčinky a obaly, v ledové vodě máčené, vyždímané a na ledu znovu chlazené; to však nepostačí vždy a třeba užíti ledových vaků gumových, kusovým ledem naplněných. Tyto se ovšem nesnadno přidržují na určitém místě;



Obr. 983. Vaky s ledem na držadlech zavěšené.

v nutných případech se k tomu používá závěsů a držadel k posteli upevněných (obr. 983.).

Ledové vaky viz L e d o v é   o b k l a d y. Srovn. C h l a d i č e.

Ledoví muži zovou se světci Pankrác, Servác a Bonifác, jichž paměť připomíná katolický kalendář v 1. pol. května. Zovou se tak proto, že v tu dobu vracívá se mrazivá povětrnost, ano dostavují se i pozdní jarní mrazy. Vznikají totiž v ten čas následkem většího oteplení jižní Evropy studené větry severní, které způsobí ochlazení, na něž se možno někdy připraviti krytím choulostivé sadby, stromků a keřů na stěnách stanovením rosného bodu ve 4 hod. odpoledne (viz M r á z); nestalo-li se tak, třeba mrazem zachycené rostliny, dříve nežli na ně vysvitne slunce, zkropiti studenou vodou.

Ledum viz R o j o v n í k.

Ledví (*regio lumbalis*), končina čili pásmo lidského těla podle páteře mezi 12. žebrem nahoře a kostí křížovou a zadní částí hřebene kyčelního dole; vyplněna je svalstvem bederním a přechází v slabinu a kryje uvnitř ledviny a část tračníku.

Ledvin choroby jsou velmi rozšířeny. Postihuje ledviny t u b e r k u l o s a u osob tuber-

kulosou stižených; pociťuje-li člověk tuberkulosou stižený bolesti v ledvinách a s močí odchází hnis, krev, drtky tkáně (viz Albuminurie, Bílkoviny, Dysaemie, Moč, Močení krve), jedná se o tuberkulosu ledvin, při níž nemocný trpí horečkami a vysílením. — Nejčastější onemocnění je zánět ledvinové kůry nebo pánve. Akutní čili prudký zánět je znám jako Brightova nemoc (viz t.); vyskytuje se nejčastěji jako následek nemocí infekčních (neštovic, spály, spalniček, difterie, tyfu), také jako následek otrav (olovem, arsenem, karbolem, terpentýnem, petrolejem, španělskými muškami, naftolem a p.); odměšování moči je ztíženo (přes stálé nutkání na moč močí se denně jen 100—200 g; moč je hustá a obsahuje hojně bílkovin), takže v těle se zadržuje moč a soli močové i dostavuje se otok (oedem) ve víčkách očních a na nohou (viz Vodnatelnost), celková otrava zadrženými škodlivinami, která způsobuje bolení hlavy, únavu, dušnost, zvracení, křeče, někdy i bezvědomí, za něhož nemoc někdy rychle končí nebo zvrací se ve vleklý dlouholetý zánět **l.**; zastaví-li se močení, nastává stav uraemický (viz Močová otrava), nemocný je nápadný bledostí a odulostí obličeje (zvlášť víčka jsou napuchlá), otéká mu břicho i nohy, nastává všeobecná vodnatelnost. Je-li průběh mírnější nebo zakročí záhy lékař, nemocný se pozdraví, ač mu zbude vždy nebezpečí návratu choroby. Nebo se dostavují následky jako ledvina svraštělá nebo velká (viz t.). Dlužno se varovati všech močopudných prostředků (diuretinu, cystopurinu) a bylin (petržele, jalovce, jalovcové šťávy, šalvěje a p.), které nepředpíše lékař, neboť nevčasnou volbou může se nebezpečí zvýšiti. Hlavní věcí je klid v posteli, žádný alkohol, mléčná dieta, co nejméně masa nebo žádné (zvláště ne uzeniny), strava vegetariánská, žádné prudké koření, sůl, kyseliny, také ne chřest, ředkev a ředkvičky, celer, cibule; z nápojů se hodí kromě mléka mléko mandlové (žádný jogurt nebo kefír), minerální kyselky (ne sodová voda), ovocné šťávy s obyčejnou pitnou vodou. Kdo zacházel s jedovatými látkami, musí se jich varovati a po vyléčení zvláště se vystříhati nachlazení. — Zánět vleklý (počasný) vyvine se někdy zanedbáním zánětu prudkého, nebo se vyvinuje znenáhla, nepozorovaně, zvláště často u alkoholiků, velmi zvolna u mírných, rychleji u notorických, zvláště těch, kteří pijí lihoviny laciné, přiboudlinami otrávené. Také však vyskytuje se zánět vleklý v průvodu příjice, kornatění cev, otrav (zejména otrav u typografů, malířů), dny, reumatismu, srdečních vad (viz Ledvina ztvrdlá). Když choroba dlouho utajená počíná se jeviti nápadnou bledostí, dostavuje se i zemdlenost, nechuť k jídlu a práci — a současně moč (viz t.) vykazuje více nebo méně bílkoviny, nemůže býti pochybnosti, že se jedná o vleklý zánět ledvin, jenž se pak prozradí zprvu malými otoky víček a kotníků, později slábnutím zraku, krátkým dechem, bušením srdce, k nechutenství se přidružují zvracení a průjmy, k závratím nespavost, hučení v uších a krvácení z nosu. Takový zánět nevyléčí se tak jako akutní, vleče se po dlouhá léta, dostavuje se ledvina svraštělá nebo močová otrava či jiná choroba přidružená, která končí smrtí. Pro nemocného platí stejná dieta jako při zánětu prudkém, musí se varovat velké tělesné námahy; dobře učiní, ulehne-li a často se potí; denní teplé koupele 35° C ¼—½ hod. (při vodnatelnosti 40—50°) a zábal v posteli zahřáté, nebo aspoň teplé omývání 27—30° nebo teplé oviny se zábalem na loži. Nikdy koupele studené ani říční za parna, cesty do hor, zvláště ne za počasí sychravého a v hlubokém stínu skal nebo lesů, pobývání v studených místnostech a p. — Zánět hnisavý nastává vniknutím hnisavých bakterií z okolí, buď že se vytvoří malé hlízky v ledvinách nebo jedna ledvina bývá napadena zvenčí hlízou nebo obalena hnisem. Včasná operace může zachrániti život, není-li celkové otravy krve. — Zánět pánve ledvinové (*pyelitis*) vzniká obyčejně z onemocnění měchýře močového a močovodu, které pokračuje vzhůru do pánve ledvinové. Někdy ovšem nastane zánět i stavením moči, na př. ledvinovými kaménky, a jindy zas je následkem zánětu ledvin. Bolestivost místní je velmi citelná, zvlášť když nemůže volně odcházeti moč, která obsahuje hlen, hnis, buňky epithelu (drobnohledné). Průběh a výsledek léčení, k němuž musí záhy býti povolán lékař, závisí od příčiny. Teplé obklady na bedra, dieta, k pití jen mléko a minerální vody jsou přístupné domácí prostředky. Viz Ledvinové kaménky, Ledvinové koliky.

Ledvin novotvary, vyskytující se častěji u dětí nežli u dospělých, bývají nádory rakoviny i sarkomu (viz t.). Bolesti, často i krvavé močení (viz t.) vynucují si povolání lékaře a vzorná operace může zachrániti život. Někdy se vyskytne v ledvinách i boubel tasemnice (viz t.).

Ledvina (srovn. Ledviny) prostě zove se u telete nebo vepře část hřbetní při **l**-nách ležící s částí žeber tvořící velmi oblíbenou pečeni. Přiléhající žebra se buď vůbec odseknou nebo zkrátí na polovinu, také vyčnívající části obratlů se přeseknou, aby utvořen byl pěkný podélný kus masa; po případě se obratle rozseknou, aby se pečeně pak dobře krájela. Přisekaná tak **l.** se čistě odblanuje, zběžně opere a suchým šatem otře. Telecí **l.** se často také do břišní části masa, skoro jen z kůže záležejícího, zabaluje, načež nasolená peče se na rožni nebo v pekáči na másle obvyklým způsobem, podkládá se kousky slaniny, aby se nepřipálila, a vrchem pilně se navlažuje; také se nadívá sekaninou z ledvinek, ledvinového tuku a žampionů s máslem, žloutky, strouhanou houskou, ušlehanými bílky, solí a kořením: menší vyžaduje 1—1½, větší až 2 hod. času. Vepřová **l.** je menší, ale jemná pečeně, zbavuje se všeho zbytečného tuku a odblanovaná se protýká slaninou, načež se dusí na másle s bílým vínem, peče nebo také na delší dobu nasoluje a naklepána, vejcem a směsí strouhané housky se šalotkami, petrželí a pepřem obalena na másle smaží. Také se upravuje s rajskými

jablíčky byvši dříve na másle pečena a se zeleninou nakrájenou dopékána.

Ledvina bloudivá (pohyblivá), t. j. ledvina (viz t.) ze své polohy vyšinutá; toto vyšinutí může býti následkem zhubnutí, když ubude tuku, jímž je l. ve své poloze udržována; také však jiné příčiny mohou to způsobiti: ochablost svalů (u žen po porodu, zvlášť vstanou-li dříve, nežli břišní svaly se zahojily a zesílily), ochablý tlak břišní, tlak střev při opakující se zácpě. U žen je to zjev vůbec častější, protože již původně bývá tu upevnění l-ny slabší a snadno nastane vyšinutí po namáhavém výkonu nebo nevhodném stahování. S počátku se pociťuje jen tlak v končině ledvinové, který se zvětšuje při chůzi a tanci a způsobuje bolesti, vystřelující do nohou a žaludku. Dostavuje se nechuť k jídlu a zácpa, obtíže močení za krutých bolestí, když l. se pohne, podráždění až k plačtivosti. Choroba je vyléčitelna především zesílením svalů a ztučněním nadvýživou; prospívají kolmé sprchy na život, opatrná masáž vibrační, kterou může prováděti jen lékař, faradisace břicha, podpůrný pás břišní, v záchvatu bolestí teplé koupele a obaly.

Ledvina svraštělá, malá (cirrhosa ledviny) je následek vleklého zánětu, která se vyvinuje i po několik let, při čemž se zvětšuje a značně trpí srdce vlivem zvýšeného krevního tlaku; l. zmenšená není hladká, nýbrž hrbolatá, neboť zbujelo vazivo, utvořily se jízvy a vymizela zdravá tkáň, takže stěna l-ny je tenčí, vylučuje abnormálně více moči světlé (až přes 2 l), v níž není ani pevných usazenin, ani mnoho bílkovin. V mladém věku bývá tento zánět průvodcem syfilidy nebo vleklých otrav, v stáří zkornatění cev.

Ledvina velká (bílá) je následek zánětu vleklého, jenž jeví se tukovou zvrhlostí; odtud zvětšený objem l-ny, světle žlutavý její vzhled a v kanálcích močových hromadící se tuk.

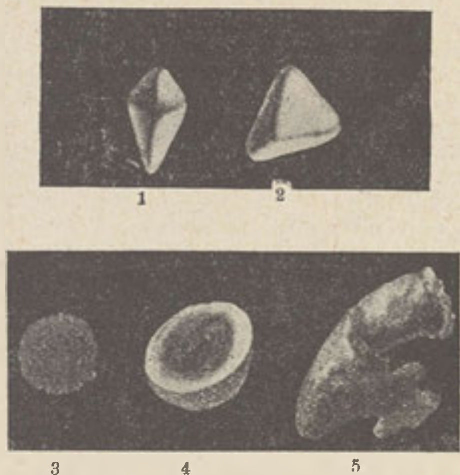
Ledvina ztvrdlá, následek vleklého zánětu při současných vadách srdce a oběhu krevního. Krev městná se v l-ně, moči je málo, jsouc kalná obsahuje i bílkovinu a krev, a nohy otékají.

Ledviník, ledvinovník viz A n a c a r d i u m.

Ledvinky: 1. Ústrojí k ledvinám (viz t.) se družící, také n a d l e d v i n k y (*glandulae suprarenales*) zvané, však vnitřně s ledvinami vůbec nesouvislé a také svou činností od nich rozdílné; jsou to ústroje, bez nichž nelze existovati, v podstatě žlázy s vnitřní sekrecí, které vylučují hormon a d r e n a l i n (viz t.). Vylučují-li l. adrenalinu příliš mnoho, má to vliv na játra, která pak vylučují mnoho glykogenu do krve, jejíž procento cukru (cukrová úplavice) stoupá a cukr se objevuje v moči. Každé podráždění sympatické soustavy nervové stupňuje produkci adrenalinu. Pro potřebu léčebnou dělá se z nich kromě adrenalinu e x t r a k t *succus gland. suprarenalis* k injekcím, který způsobuje neobyčejně silné stažení cev, což je velmi důležité při chirurgických operacích, kde často jako místně umrtvující prostředek zastupuje kokain. Pode jménem r a ch i t o l přichází tento preparát také v tabletkách, které jsou doporučovány proti k ř i v i c i. Kromě a d r e n a l i n u (viz t.) také ještě p a r a n e f r i n, roztok chloridu, účinná zásada v l-ách je obsažena. Obsahuje 0·1% čisté substance ledvinkové a užívá se vnitřně při tyfosním krvácení střev, krvácení z ledvin i jiných případech krvácení, nemoci Addisonově, nemoci mořské a kašli davném (u dospělých 5—25, u dětí 2—4 kapky), také k injekcím v očním a zubním lékařství. Onemocnění (tuberkulosní) ledvinek způsobuje zmalátnění, ochablost svalovou, hubnutí, nemocní trpí průjmy, chudokrevností, závratí, mdlobami, křečemi, kůže se barví difusně nebo skvrnitě hnědě až bronzově, jen bělimy a lůžka nehtů zůstanou nezbarveny. Nemoc trvá několik let a je nevyléčitelná. — 2. Ledviny menších zvířat (telat, vepřů, skopců, jehňat, kůzlat, kuchařsky l. zvané). L. větších a starších zvířat mají hutné, obtížně stravitelné pletivo, také tukem ne vždy chutným prorostlé. Čím jsou větší a ze staršího zvířete, tím drobněji třeba je sekati nebo na tenčí koláčky krájeti, aby při úpravě, která nesmí býti zdlouhavá, nezůstaly tuhé. Používá se jich do paštik a míšenin, omelet a puddingů i trhanců a také o sobě rozmanitě se upravují byvše přebytečného tuku zbaveny: dusí se (na cibulce s kořením, trochou hořčice a octa nebo na másle se zeleninou zelenou, při čemž omáčka se dovařuje s vínem a zakloktává žloutky, nebo na sádle s cibulkou a kmínem), smaží se obalené vejcem a strouhankou, když byly dříve na másle s červeným vínem na měkko udušeny, také se protýkají slaninou a dusí pak na másle se zeleninou a cibulí i podávají tak s madeirskou omáčkou, lanýži a masovými knedlíčky, pekou se na rožni nebo v pekáči a podávají pak s omáčkou šalotkovou nebo bez omáčky jen s máslem à la maître d'hôtel, upravují se i na kyselo, s jemnou zeleninou a narychlo s omáčkou předem uchystanou. Mají jen polovinu výživné hodnoty hovězího masa I. hodnoty. — 3. Různé plodiny, na př. brambory, fazole a p.

Ledvinové kaménky (*nephrolithiasis*) jsou sraženiny z moči (uráty, oxaláty) v podobě písku, krupice nebo kaménků kulovitých, hranatě obroušených nebo dle výplně dutin utvářených (obr. 984.), které způsobují chorobu někdy velmi nepříjemnou a bolestivou, při níž jest úzkostlivě dbáti každého nařízení lékaře. Zúžují nebo rozšiřují močovody a pánev ledvinovou (obr. 985.), nahromadí-li se v této, způsobují bolesti v břiše a bedrech (srovn. L e d v i n o v é k o l i k y). Dlužno se říditi dietou jako při chorobách ledvin (viz t.). Zvláště tak zvaná černá, těžká masa, jako je hovězí maso, uzené, zvěřina a p., musí pacient trpící chorobou touto míjeti, stejně jako sýry, saláty kyselé a ovoce, zvláště nezralé. Jídla tučná a sladká toliko v malém množství a málokdy buďtež nemocnému takovému podávána. Telecí maso, kuřata, holoubata, vejce může nemocný občas jísti, i zeleniny vařené i kompoty (vařené ovoce) — ovšem všecko s mírou, rovněž brambory — ale chléb žádný — ani silnou kávu. Mléka může píti

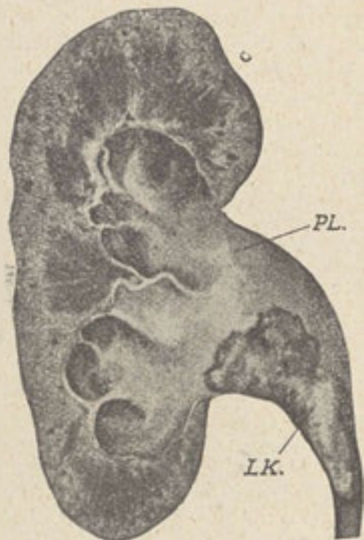
co chce — ale lépe po doušcích, znenáhla a vždy převařené. Píti možno nějakou alkalickou kyselku (karlovarskou, luhačovickou, poděbradskou, bílinskou) s trochou bílého vína —



Obr. 984. Ledvinové kaménky branaté, obroušené (1—2), kulovité (3—4), k výplni dutin utvářené (5).

ne kyselého. Účelný pohyb, tělocvik, rozumný sport (veslování, hra v kuželky), práce v zahradě, rozumné teplé koupele a thé betulan (viz t.) jsou prostředky doporučení hodné, z léků aspasmon.

Ledvinové koliky jsou velice bolestné záchvaty; bolesti ze zad vystřelují do břicha a údů pohlavních, dostavuje se horečka s nu-

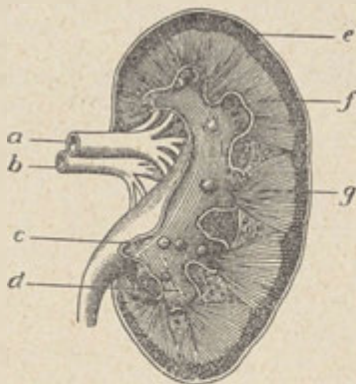


Obr. 985. Ledvinová pánev rozšířená ledvinovými kaménky.

cením k vrhnutí, nemocný se potí bolestí a úzkostí; příčinu zavdává zaklínění ledvinového kamene v močovodu; ač je nucení na moč, vymočí nemocný sotva pár kapek, zato se moč zadržuje v ledvinové pánvi a tuto roztahuje. Kolika pomine, jakmile kamének močovodem proklouzne (roste pak v měchýři močovém dále). Nepomůže-li tu léčba jako při ledvinových kaméncích, zejména teplé obklady, teplá koupel ½ hod., bývá nutna utišující injekce se strany lékaře nebo i operace.

Ledvinový lůj viz Lůj.

Ledviny jsou ústroje, jichž úkolem je vylučovati z těla škodlivé látky v podobě moči; neděje se to pouhým snad cezením krve v l-nách, nýbrž přeměnou látek v krvi obsažených.



Obr. 986. Ledvina (řez kolmý): *d* dutina či pánev ledvinová (močojem), *c* močovod, *b* žíla, *a* tepna ledvinová, *e* kůra, *f* dřeň se svazečky kanálků močových a klubíčky Malpighiovými, *g* bradavky, v nichž kanálky močové končí.

Vylučování děje se klubíčky Malpighiovými do dutiny ledvinové (obr. 986.), odkudž moč odvádí se do močového měchýře. Rozřízneme-li l-nu vyňatou z pouzdra tukového, v němž je uložena, vidíme, že uvnitř je dutina, do níž obráceny jsou bradavky vnitřní červeněji zbarvené dřeně, která navenek je obklopena světlejší korou. V této kůře leží ona klubíčka Malpighiova a z nich vycházejí stočené kanálky, které různými kličkami obracejí se posléz do kanálků sběracích, jež ústí do dutiny či pánve ledvinové. Klubíčka Malpighiova jsou tvořena vlásečnicemi, jež dostávají krev z břišní tepny srdečnice (aorty) a z ní moč vyměšují. Zdravá l-na vylučuje jen látky tělu nepotřebné a zadržuje látky potřebné, na př. cukr, bílkoviny a p., l-na chorobná není s to těchto látek zadržeti, po případě vylučuje i částky krve a tkáně ledvinné, i jeví se jako následek toho bílkovitost, cukernatost, krvavost, zakalení moči (viz Moč). Občasné prozkoumání moči, zvlášť pozoruje-li se nějaká závada nápadnou její změnou, zadržením nebo přílišnou hojností, obtížemi při močení (pálení, řezavka), je důležitým opatřením zdravotním, jímž možno se vyvarovati nebo aspoň včas léčiti z mnohých závažných nemocí. Na onemocnění ledvin nejčastěji má vliv nesprávná životospráva, zejména pití hojnějších lihovin (piva i vína, ještě více kořalky, likérů), nestřídmost v jídle, mnohé nemoci nakažlivé (spála i spalničky, chřipka, záškrt a p.) nebo vleklé (hostec kloubní, vady srdeční, tuberkulosa, zkornatění cev) a konečně i přímé nachlazení, které je snadno možné

(zvlášť ve vlhkých studených bytech), neboť l. spočívají nehluboko pod povrchem na zadní stěně břicha (pravá mezi 12. žebrem a 4. obratlem bederním, levá trochu výše mezi 11. žebrem a 3. obratlem bederním), takže i zevní náhlé ochlazování v dolní části zad, kteréž místo silně se potívá, může na ně, zejména u osob méně otužilých a zvláště u osob hubených, nepříznivě působiti. Tu pak jsou nejčastějšími následky záněty ledvin (viz Ledvin choroby. Srovn. Ledvina svraštělá, velká, ztvrdlá, Ledvinové kaménky a koliky). Životospráva ledvin vyžaduje, aby tak jako se pečuje o řádnou stolici, pečovalo se o řádné a pravidelné močení (viz t.). Z čerstvých ovčích a vepřových ledvin připravuje se sušený preparát „*Renes siccati*“ v prášku i tabletkách (1 tab. = 6 d. čerstvých ledvin), jimž se připisuje příznivý účinek při zánětu ledvin.

Obr. 987. Průřez ledvinovou korou (I) a vrstvou dřeňovou (II), *k* klubíčka Malpighiova, *p* pouzdérka, *žl* žlázky, *v* vývody, *t* tepna, *ž* žíla, *vl* vlásečnice.

Legalisace, soudní nebo notářské ověření, že opis nějaké listiny (na př. vysvědčení), podpis na jejím originálu, vůbec i podpis na jakékoli listině (smlouvě, kvitanci a p.) je správný. Opatření důležité v četných případech, kde pochybnosti o pravosti listiny nebo podpisu mohly by míti nemilé následky a kdy ověření pouhými podpisy svědků, kteří mohou zemříti nebo nezvěstnými se státi, nestačí, kdežto l. úřední vždy zůstává v platnosti. K účelu l. opisu nutno předložiti originál, k účelu l. podpisu je třeba, aby soud nebo notář osobu podepsaného znali nebo aspoň svědky sobě známými si ji ověřiti dali.

Legát, tolik co odkaz, u nás nyní hlavně odkaz ustanovený dědicům nepřímým, mimo zákonné dědice stojícím, který vyrovnává dědic zákonný (universální). Také se vyskytují případy, že zaměstnavatel z výdělku zaměstnaného zřizuje s jeho srozuměním l. na př. pro jeho děti nebo manželku, nebo k jiným účelům, který se z jeho mzdy vyjímá a přímo k účelu naznačenému odvádí. Takový l. nepodléhá exekuci, vedené na výdělek zaměstnaného, stalo-li se jeho ustanovení před podáním žádosti za exekuci.

Legitimace zove se obecně průkaz o totožnosti osoby (je k tomu účelu opatřena fotografií nebo popisem osoby) nebo o jejím oprávnění k určitým výkonům, výhodám a pod. I v domácnosti a zvláště na cestách je vždy dobře, jsou-li takové l. po ruce, na př. jedná-li se o průkaz totožnosti osoby při přijetí zásilek, peněz i v jiných případech. Stačí tu často jako l. pas cestovní, zbrojní, l. studijní, úřední a pod. V jiných případech jsou l-cí záloženské a spořitelní knížky, pojišťovací police a pod. a platí věci, aniž se zkoumá totožnost osoby, která je k výplatě předkládá, prodává atd.

Legitimní — t. j. oprávněné, zákonné jsou jen děti manželské; nemanželské jen tehdy, když byly pozdějším sňatkem rodičů legitimovány, platí to však teprve od doby sňatku — takže děti později sice než nemanželské, ale v manželství zplozené nemohou tím býti připraveny o svá práva (na př. práva prvorozenství); také mohou nemanželské děti býti legitimovány, t. j. k určitým věcem oprávněny (na př. k převzetí majetku, dědictví, věcí movitých a p.) na žádost rodičů úředně, ale jen se svolením dítěte, nebo, je-li nezletilé, poručníka a poručenského soudu. Mlčky stává se legitimním dítě před sňatkem počaté, když manžel o této překážce sňatku (početí s jiným mužem) věděl, jinak jen, když tato překážka manželství dodatečně odstraněna byla.

Legumin, bílkovina neboli kasein rostlinný, z kterého jsou složeny hlavně bílkoviny luštěnin, ovsa a pod., kdežto v pšenici, žitě, ječmeni, pohance a j. jej zastupuje podobný glutenkasein (srovn. Lepek). L-u bývá v luštěninách až 36%. Je obtížněji stravitelný nežli bílek živočišný, kromě toho pak i značné množství buničiny (10%) činí jej v luštěninách nesnadněji přístupným, z kteréž příčiny se doporučuje požívati luštěniny beze slupek.

Leguminosy viz Luštěniny.

Lehátko skládací, jež může býti v zahradě kamkoli přeneseno, je dnes tak obvyklým kusem zahradního nábytku jako židle houpací (viz t.) v pokoji. Jednoduchý jeho typ

Obr. 988. Typ jednoduchého lehátka zahradního.

představuje obr. 988., ovšem je to typ málo bytelný. V domácí dílně nebo pomocí truhláře však možno pořiditi l. bytelnější dle konstrukce, již lze nalézti v knize „*Nábytek domácí výroby*", díl I. (Nakl. F. Šimáčka).

Lehkomyslnost, lehkovážnost, frivolnost dlužno dobře rozeznávati od lehké mysli čili optimismu a sanguinismu (viz t.); l. je mravní porucha, chyba povahová, která je překážkou vývoje charakteru. Lehkomyslný není hluboce mravně založen, není pevný, silný charakter, nýbrž je vyslovený požitkář, a lenost, slabost vůle je vlastní a silný kořen jeho l-i. I v životě malého dítěte l. až příliš často hraje jistou roli, vždyť děti hned s počátku jsou vyslovení požívalkové; není věru nic přirozenějšího, nežli že se dávají vésti vším, co poskytuje nějakou lahodu nebo potěšení. Menší úlohu zde hraje lenost, byť se u dítěte nedala očekávati nějaká vytrvalá vůle v tom smyslu jako u dospělého; zdravé dítě je jistě velmi zřídka líné a spíše chce prosaditi svou vůli, třeba často jen a jen za získání požitků. U dítěte naproti tomu vystupuje ještě třetí, rozhodující příčina l-i, t. j. nedostatek náhledu. Dítěti se zcela přirozeně nedostává citu pro vážnost života, jedná právě proto často lehkomyslně z nevědomosti, nerozumu, obmezenosti a bezmocnosti. Do jisté míry lze očekávati, že dětská l. s léty sama vymizí, nicméně je jisto, že ani v dospělém člověku dítě se nedá někdy zcela zapříti. Je proto přece jen potřebí, aby kořeny l-i již v dítěti byly vyhubeny, nemají-li v pozdějším věku vyhnati nové výhony. Je také uvážení hodno, že l., nevystupuje-li se proti ní včas vážně, vede k jiným povážlivým vadám charakteru. Je tudíž povinností praktické výchovy vystupovati proti této vadě všemožnými prostředky. Prostředky této výchovy jsou: poučování s příklady (na př. o lehkomyslném zacházení s ohněm), vedené s náležitým pedagogickým taktem, aby nepozbylo účinku; odříkání, t. j. jisté obmezení smyslných požitků; probouzení smyslu pro povinnosti a vychovávání síly vůle (viz t.). Tresty špatně volené nepomáhají, spíše tresty vtipné, jimiž se chovanec, jak již Rousseau ve svém „Emilu" doporučoval, nechá vlastní svou vinou zapadnouti do nepříjemných následků, aby později sám jednáním opačným hleděl se odškodniti. Je chybou, že se někdy lehkomyslné činy dětí posuzují jako výplod mládistvé bujnosti a blahovolně se proto přehlížejí v naději, že se dítě samo vybouří. Není-li vedeno k lepšímu, bouří ovšem čím dále tím hůře.

Lehkověrnost je důvěřivost v lidi i věci, která předpokládá, že všechno je pravé, pravdivé, hodnotné, a nezkoumá vnitřní toho obsah. Důvěřivost je dle filosofů rostlina, která ve stárnoucím srdci zdlouha roste, ale v mladém srdečku vzklíčí a roste velmi bujně. Rozum přichází teprve s lety, t. j. jeho vývoj je zdlouhavější, spočívá na poučení a zkušenosti. Ale i poučení i zkušenost působí jako vnuknutí čili sugestivně. Vliv vnuknutí je příliš velký, takže ovládající myšlenka zaujme celou osobnost; je mnohem obtížněji zabrániti, abychom nebyli ovládnuti, nežli abychom jiné ovládli. Zcela správně praví Kant ve své anthropologii, že je mnohem větší mohoucností jisté představy se vzdáti, nežli si ji přivlastniti. Není snad nápadnějšího sugestivního účinku nad vliv módy, vnuknutí, které rychle ovládá, a je mnoho těch, kteří se nedovedou opříti a dají se ovládnouti a podléhají, třeba móda celý zevnějšek znetvořuje, hřeší proti zákonům symetrie a souladu, nehodí se k jejich postavě a pleti, i když je nevkusná. Tu vskutku všichni tito lidé podobají se nerozumným dětem, které vnuknutí zevnějšímu podléhají stejně, protože nejsou ještě schopny uvažovati, rozeznávati. Je zřejmo z toho, jak velký vliv na vývoj dítěte má vnější vnuknutí, vliv, který se jeví jako l. mládeže, a jak velkého hříchu dopouští se matka vychovatelka, když svá vnuknutí ať již slovy, příkladem, obrazem nebo jinak co nejrozumněji nerozvažuje u vědomí, že dítě všechno vnímá a po svém ve své dušince přepracuje, aby to přepracované stalo se jeho vlastním vnuknutím. Často se divíte tomuto vnuknutí: „kde to jen to dítě nabralo?" — ale věřte, ze sebe to nemá, to přišlo třeba před delší dobou zcela nepozorovaně zvenčí a jen uvnitř dítěte delší dobu to leželo, nežli to rozoumek nějak zpracoval.

Lechtání, svědivý pocit hmatový, provázený zpravidla pohyby reflekčními (až i křečovitými, smíchem a pod.) v sousedních nebo i vzdálenějších místech těla, jenž vyvolává se nepatrným povrchním drážděním, na př. šimráním bříšky prstů, pírkem a pod. Některé krajiny těla, na př. boltce ušní, končiny kolem nozder a jejich kraje, končiny oční, patro v ústech a p. nadány jsou zvláštní citlivostí proti sebe slabším dojmům; jsou to místa velice lechtivá bez výjimky u každého; právem se spíše označují tato místa jako svědivá, a tato jejich vlastnost je pro nás důležitým prostředkem obranným, neboť nám prozrazuje útok hmyzu nebo cizího tělesa vůbec na jemnější sliznici choulostivých ústrojů tělesných, třeba i útok jinak nepozorovaný v době, kdy spíme a p. Něco zcela jiného je l. na chodidlech, pod paží, v žeberní krajině a jiných končinách. Zde třeba již důkladnějšího dotknutí, nežli se lechtivost prozradí; zde se neodehrává děj na povrchu, nýbrž hlouběji ve svalstvu, a je zajímavo, že dítě na př. se směje, když i jen blížíme se prstem lechtivému místu, protože lechtání očekává. Mnohé chůvy lechtají malé děti, aby pláč jejich snadněji zaplašily, čehož nesmíme jim trpěti, neboť u dítěte, nebyla-li, může upřílišněná citlivost a předrážděnost z toho se vyvinouti. Svědivost je všeobecná vlastnost kůže; jsou lidé tak citliví po této stránce, že svědí je kůže, když dotknou se drsného papíru, když vedle nich nějaké zvíře škrábe, když si pomyslí, jak by to svědilo, kdyby jim nějaké zvíře lezlo po těle; lechtivost však není tak všeobecná. Lechtivý je především člověk jen v dobré náladě; zkuste polechtati rozhněvaného nebo nějakého škarohlída; můžete to odnést nějakou důkladnou oplátkou; chce-li

polechtati dítě někdo cizí, dá se toto spíše do pláče, také sama sebe nelze polechtati. A přece lechtivost nemá pro člověka malý význam — vždyť lechtivá jsou právě místa, která největší ochrany potřebují, především místa, jimiž probíhají důležité tepny, jichž nejmenší zranění může státi život; právě v podpaždí, v slabinách, po stranách krku probíhají takové tepny; lechtivá jsou i místa, která chovají choulostivé ústroje, tedy hrudník a břicho. Také čím je člověk starší, pevnější, čím lépe sám sebe dovede chrániti, tím méně je na takových místech lechtivý; také jen taková zvířata jsou lechtivá, která se brániti musí. Lechtivost předpokládá i jistou inteligenci. Člověk je lechtivý, pokud nehrozí mu opravdové nebezpečí, pokud se jedná jen o výstrahu před nebezpečím, tedy o nebezpečí prozatím zdánlivé. Je pravděpodobno, že lechtivost, u některých lidí značná, je zvýšenou nervovou citlivostí, i může u takových lidí způsobiti křečovité záchvaty celého těla a míti v zápětí i následky nepříznivé. Jinak se používá **l.** v chřípí a hrtanu často i prakticky, aby se docílilo prudkého kýchnutí, zvracení, kašle a pod., když jedná se o odstranění cizích těles z jícnu nebo nosu, o zvracení bez léčiv nebo o křišení zdánlivě mrtvých a pod.

Lékárna, t. j. pohotová sbírka léků, má býti po ruce v domácnosti (viz D o m á c í l é k á r n a) i také na hřišti, kde se často přihodí nehoda, již třeba léčiti, nežli se dostaví lékař, a konečně v jistém obmezení i na cestách, kde rychlá pomoc je potřebná a žádoucí. **L**-nu n a h ř i š t i tvoří: 1. L a h v i č k a é t e r u, aby byl po ruce prostředek pro vzkříšení v případě bezvědomí nebo k osvěžení při skleslosti sil, při různých bolestech, křečích, kolikách, dávení a pod. Někdy stačí pouze přidání lahvičky k nosu, aby docíleno bylo účinku vdechováním, jindy 5—10 kapek na cukru požito projeví dobrý účinek. V krajních případech vstřiknutí malé dávky pod kůži dobře se osvědčí. Také některé kapky s éterem připravené v podobném směru se osvědčují. 2. L á h e v k a r b o l o v é v o d y (jedná-li se o úsporu místa, může býti i lahvička karbolové kyseliny, která se poměrně rozředí) k vymývání ran. 3 O b v a z o v á v a t a a o b i n a d l a g á z o v á. 4. H o u b a k stavení krve nebo vata s chloridem železným (také roztok chloridu železného, jehož 40—50 kapek stačí na čtvrt litru vody k stavení krvácení, také z nosu). Vata přikládá se pouze navlhčená. 5. L a h v i č k a a m o n i a k u, jenž prospěje k čichání při mdlobách i jako prostředek proti píchnutí vos, včel, komárů a j. hmyzu. 6. S a l i c y l o v ý v a s e l i n a m a n d l o v ý o l e j k potírání opruzenin, oděrků a pod. 7. N á p l a s t a n g l i c k á a n á p l a s t n ě m e c k á k zalepování malých otevřených ran. 8. D l a h y d ř e v ě n é neb tuhé lepenkové a obvazy k jejich upevnění. 9. K o n o p n é p r o v a z c e (80—100 cm dl., 2—2½ cm silné) k podvazování končetin při silném krvácení. K témuž účelu potřebí také plstěných podložek (10 cm širokých, 20—50 cm dlouhých) pod provazce, aby se zabránilo poranění při podvazování. 10. L i t r o v á n á d o b a na vodu, p l e c h o v é m í s y k namáčení obkladů, větší p l e c h o v á n á d o b a k přidržení při zvracení (při otřesech mozkových). 11. R u č n í k y, plátěná obinadla, tlusté látky na obklady. 12. J e h l i c e bezpečnostní, špendlíky, jehly a nitě. 13. K r a b i c e s c u k r e m. 14. N ů ž s dvěma želízky, nůžky, jichž jedna špička má kulatý konec, a nůžky obyčejné, aby po ruce byly nástroje k rychlému rozpárání šatů, stříhání obvazů a pod. 15. H ř e b e n y a kartáče na vlasy, vousy, oděv a p., čehož zotavující se chorý nebo raněný potřebuje. — **L.** c e s t o v n í viz C e s t o v á n í.

Lékárnické rostliny viz B y l i n y l é k a ř s k é, H e r b á ř a L é č i v é r o s t l i n y.

Lékárnické speciality, t. j. léčiva, která se uvádějí často pod různými smyšlenými jmény, mezi nimi léčiva cizozemská, o jichž připuštění rozhoduje minist. veř. zdravotnictví, jichž však mnoho se prodává nepřipuštěných a neznámého složení (na připuštěných léčivech má býti složení uvedeno), svádějí namnoze k samoléčbě nebo k léčbě šablonovité. Proto ve „Vševědu" uvedeny jsou takové speciality obecně rozšířené, aby se čtenář seznámil s jejich původem a složením, s jejich bezpečností nebo nebezpečností a dostal v případech potřebných radu nebo výstrahu.

Lékárnictví je vědeckou živností koncesovanou, která je přístupna i ženám tak dalece, že mohou docíliti diplomu farmaceutek, avšak koncese k samostatnému vedení lékárny se jim nepropůjčuje. Může ovšem býti i žena majitelkou lékárny (na př. po manželu), avšak ve vedení se musí dát zastupovati mužským provisorem. Diplom farmaceuta nebo farmaceutky vyžaduje nejméně 6 tříd střední školy s latinou (jinak doplňovací zkoušky z latiny), prakse v lékárně 3 roky (je-li absolv. 8 tříd gymnasia, jen 2 roky); po ukončení prakse zkouška tironská před gremiem lékárníků z farmakopey, lučby, fysiky, botaniky, farmakognosie a praktické farmacie a z překladu latiny do řeči státní. Po této zkoušce další 4 léta studia na universitě, kdež po zkoušce stane se magistrem farmacie. Vyhlídky bez velkého kapitálu jsou nepříznivé.

Lékař jest důležitým a ve většině případů nezbytným poradcem při onemocnění, byť v širokých vrstvách byl jistý odpor proti jeho včasnému povolání buď z důvodů úspor nebo z nemístné nedůvěry a přílišné důvěry v domácí prostředky a samoléčbu, nebo dokonce důvěry v mastičkáře, šarlatány, divotvorce (spiritistickou léčbu) a p. Prostředky tyto však pravidelně selhávají, neboť ten, kdo nezná těla lidského, jeho chemismu, povahy nemocí a jejich příznaků, příliš často se mýlí, a tu pak často bývá **l.** volán pozdě, kdežto včasné jeho povolání bylo by velkému nebezpečí zabránilo; byl-li přece povolán pozdě, jest opět nesprávno utajovati mu dosavadní průběh nemoci, samoléčby nebo léčby tajné, anebo také z nemístného studu zatajovati některé příznaky nemoci, což snadno může jej svésti na scestí, k mylnému úsudku a nevhodné, pro nemocného třeba nebezpečné léčbě. Budiž proto zásadou v domác-

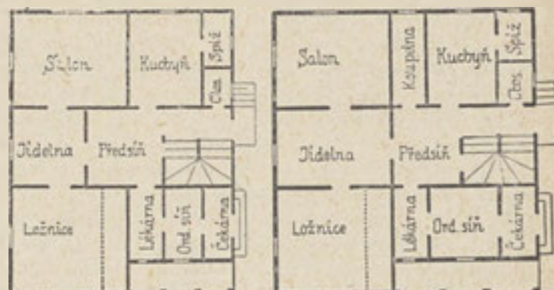
nosti povolati l-e včas a svěřiti mu nemocného cele a s celou důvěrou (srovn. Domácí lékař) a také léčbu prováděti přesně dle jeho předpisů bez ohledu na cizí rady nebo vlastní domněnky. O lehčích případech onemocnění, kde domácí léčba bez přispění l-e je možna, zmíněno je v jednotlivých článcích. Je také nutno zapamatovati si několik pravidel, jak je třeba chovati se k lékaři v jeho ordinační síni. 1. Neopomiň se lékaři představiti, jestli sám již se o to nepostaral předložením knihy k zápisu v čekárně. 2. Nepřicházej k lékaři s vlastní diagnosou nemoci a nepoučuj ho o povaze své nemoci. 3. Vylič pravdivě všechny příznaky, které cítíš, zjevy, které tvou nemoc provázejí, ničeho nezamlčuj, ničeho nepřekrucuj. Klamání lékaře se často špatně vyplácí a může vésti k nesprávnému, někdy osudnému léčení. 4. Nečiň žádných překážek lékařské prohlídce svého těla a přicházej k této vždy po dokonalém umytí nebo vykoupání a v dokonale čistém prádle. 5. Nechtěj od lékaře, aby jeho úsudek a rozpoznání se srovnávaly s tvými názory nebo tvým přáním. 6. Neobtěžuj lékaře svými soukromými záležitostmi a nezdržuj ho déle, nežli je nutno, také se nevtírej do jeho soukromých záležitostí. 7. Nekonsultuj lékaře na ulici nebo ve společnosti a vzpomeň si, že je to velká neslušnost. 8. Vychovávej své děti tak, aby se dovedly slušně a povolně chovat k lékaři. 9. Neposuzuj a neodsuzuj lékařskou radu a předpis a nedělej právě opak toho, co ti lékař přikázal. 10. Plať vždy ihned a bez újmy lékařův účet; nemysli, že je zde lékař k tomu, aby zacházel humánně nejen s tebou, ale i s tvou kapsou. Srovn. MUDr. Fr. Scholz — Dr. J. Stocký, „O lékařích a nemocných". Lid. Rozpr. lék. č. 5.

Lékař nepovolaný, t. j. nelékař, jenž pomáhá radou a skutkem, aniž je k tomu povinen nebo povolán. Jsou často jednoduché případy, kdy se zdá směšno volati lékaře, ale opatrnosti nikdy nezbývá; z jednoduchého odstranění třísky z kůže může nastati otrava krve. Jsou naopak případy, kdy je potřebí rychlé pomoci v nebezpečí života, a k takové pomoci má býti každý způsobilý; možné ovšem je to jen tehdy, když se s praksí této rychlé pomoci obeznámí, v kterémž směru je v „Dom. Vševědu" hojně pokynů. Ale i v takových případech obmezí se nelékař jen na to, čeho vyžaduje nebezpečí, a odkáže ohroženého co nejdříve pomoci skutečného lékaře. Viz Dýchání umělé, Otrava, Úraz, Utopený a t. d. (Srovn. Dr. Jos. Chaloupecký, *„O fušerství a fušerech"* (Lid. Rozpr. lék. č 47), Dr. Fr. Zahradnický, *„O první pomoci při úrazech,"* tamtéž č. 30). Také je důležito, aby každý věděl, co má vykonati, nežli přijde lékař, a na co se má obmeziti, když přijde lékař. O tom poučují články o jednotlivých chorobách. (Viz Dr. D. Panýrek, „Než přijde lékař" v nakl. Šimáčkově, a prof. Dr. Rubeška v publ. *„Než přijde lékař"*, Lid. rozpr. lék. č. 77—78).

Lékař obecní a obvodní viz Zdravotnictví veřejné.

Lékař sociální je povolán ovládati sociální zdroje choroboplodné, které jaksi uměle vznikly nahromaděním lidí do měst a míst pracovních, prací v nezdravém ovzduší, bydlením v nezdravých obydlích, špatnou výživou, změnou prostředí i způsobu života atd. a jimi vyvolané t. zv. sociální choroby (alkoholismus, tuberkulosu, choroby pohlavní, zubní, oční, duševní atd.) s pomocí zřízení sociálních (úrazových pojišťoven, nemocenských pokladen), opírajících se často o lidské družiny, t. j. skupiny lidí, podléhajících stejným vlivům a chorobám (na př. matky a kojenci, ženy [lékař ženský], školní mládež a děti vůbec [lékař školní], zaměstnanci a dělníci toho neb onoho povolání atd.).

Lékařský domek, jaký si často musí pro sebe zříditi na venkově lékař s rozsáhlou ordinací nebo i vlastní lékárnou, vyhověti musí v základě jedné podmínce: čekárna nemocných a síň ordinační mají býti přístupny zvenčí a



Obr. 989. Dva návrhy pro rodinný dům lékaře. Návrh vpravo je lepší, ač o něco dražší; v něm jídelna a salon mohou býti zaměněny. V ložnici je naznačeno místo pro dvě ložničky dětí, jež od hlavní ložnice rodičů mohou býti odděleny zástěnou. Z kuchyně mohl by se udělati koupelnou průchod do jídelny (místo salonu umístěné).

úplně odděleny od ostatních místností domu, kde pobývá lékařova rodina. Podmínce této vyhovují dva připojené plánky přízemí. Časopis Praktický lékař v roč. IV. č. 4. a 6. přinesl dva podobné návrhy.

Lékařství, povolání akademické, přístupné stejně mužům i ženám, pohříchu jako úřední povolání špatně honorované. Studium koná abiturient gymnasia nebo reálného gymnasia (také jiné střední školy, doplní-li maturitu z latiny) na universitě 5 let s 3 rigorosy, což se může protáhnouti na 6—7 let. Jedná se o reformu tohoto studia, ne aby se prodloužilo, ale prohloubilo, což studujícím uloží větší úkoly nežli dosud. Po 3. rig. je kandidát prohlášen lékařem (promocí), třeba mu však vykonati ještě bezplatnou praksi nemocniční, načež může se státi podřízeným (sekundárním) lékařem některé nemocnice, čemuž rozumní dávají přednost, místo aby hned zařizovali praksi vlastní. Ženě doporučuje se v praksi zejména studium nemocí ženských a obor gynekologický, obor nemocí kožních, kosmetika, také kosmetika chirurgická, orthopedie ženská, nemoci dětské, oční, nemoci nervové a p.

Leknín (*Nymphaea*), vodní rostlina s velkými vzplývajícími listy a krásnými květy, hodí se

jen do větší zahradní nádrže. I nejmenší druhy cizokrajné jsou pro akvarium příliš veliké. Srovn. P l a v í n.

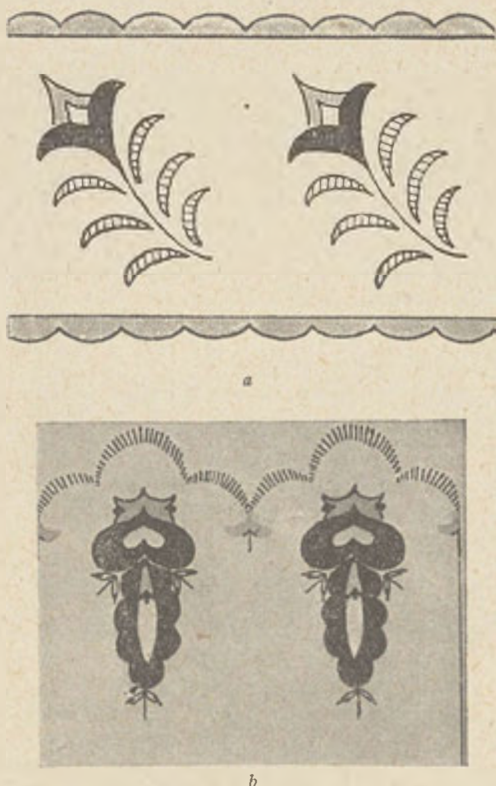
Leknutí, náhle vzbuzený, krátce probíhající strach, jejž vzbuditi může prudká rána, překvapující světlo, sdělení o nepředvídané události, sklouznutí nebo podvrtnutí nohy a j. nepředvídané činy a události; způsobuje sklíčenost, ve větším stupni i okamžité změny v činnosti některých ústrojů, křeče, epilepsii, ano i bezvědomí a smrt. Ulekati někoho z pouhé kratochvíle nebo zlomyslnosti je čin neomluvitelný, jenž může často míti zlé následky. Upadl-li někdo l-m v bezvědomí, budiž vydatně třen na hrudi a zádech, břiše a nohou suchými šaty nebo kartáčem (srovn. též B e z v ě d o m í), a přijde-li k sobě, buďtež mu podány posilující nebo povzbuzující prostředky (čaj, víno, černá káva a p.); především však dopřáno mu buď oddechu a procházky na svěžím vzduchu.

Lékořice viz D ř e v o s l a d k é.

Léky nejsou jen léčiva předepsaná z lékárny nebo připravená z různých preparátů, nýbrž všecky prostředky léčby (viz t.); obyčejně rozumějí se tím nicméně léčebné poživatiny, které lučebně nebo organicky na ústrojí působí (viz L é č b a). **L.** předepsány jsou zpravidla z lékárny, a ačkoli jsou nepoměrně odtud drahé, není radno se této cestě vyhnouti, když jedná se buď o léčiva naprosto čistá a spolehlivá nebo o léčiva prudce jedovatá, neboť lékárna za správnost léku dle předpisu ručiti musí a lékárník je povinen připojiti na lékařský předpis zřetelně výpočet ceny léku i datum a podpis toho, kdo lék vydal. Úspory na lécích docíliti lze dílem prostřednictvím veřejných fondů a nemocenských pokladen, pokud kdo má na to z chudinských důvodů neb příslušenství nárok; zde ovšem lékaři jsou často obmezováni v předpisování léků dle možnosti nejlevnějších; také některé lékárny mohou stálým odběratelům nebo dle nařízení lékařova chudým poskytnouti jisté srážky; v mnohých případech však, kde nejedná se o látky nebezpečné, možno si lék připraviti nejlevněji po domácku, koupí-li se dle předpisu (viz R e c e p t), jemuž ovšem třeba rozuměti, jednotlivé látky buď v lékárně nebo u drogisty (tento nesmí léků dle předpisu vydávati) a v náležitém poměru pak upraví, neboť právě příprava a úprava léků draho se platí; platí se tu za vážení, rozpouštění, vypravení léku dvakrát až třikrát tolik nežli co léčivo samo stojí. V úsporné domácnosti, neporadí-li sám lékař aneb nezná-li matka nebo otec, jak by se tu počínati mohlo, budiž tázán lékař, aby poradil, jak úsporněji dá se lék pořiditi. Je na př. zcela zbytečno dávati si v lékárně rozpouštěti různá kloktadla, vařit odvary, rozpouštěti desinfika, dělati jednoduché masti, rozdělovati prášky a pilulky, když je možno koupiti odvážené pevné hmoty (také doma možno si je na příručních vážkách odvážiti) a rozpustiti, odvařiti, rozvážiti, utříti je doma. Také na tom záleží, kde léčivo koupíme. V lékárně je ovšem spolehlivě čisté, ale proto i dražší nežli u drogisty; nicméně je mnoho léčiv (nikoli léků hotových, na př. různé drogy, rozpouštědla a p.), která stejně spolehlivě a značně levněji u drogisty koupiti možno. Z důvodů úsporných mnozí zbytky léků schovávají. Nezřídka se takto uschovaný lék zkazí a stává se nebezpečným, ale i ty léky, které se nezkazí, nemusí při stejné chorobě, pro kterou byly předepsány, míti po druhé stejný účinek, a ještě méně je to zajištěno, použije-li se jich pro osobu jinou, nežli pro kterou byly předepsány. I lahvičky od léků musí býti velmi pečlivě vyčištěny, má-li se jich znovu použíti. — **L.** p o d á v a j í se přesně dle předpisu jak co do množství, tak i co do času. Je omylem se domýšleti, že větším množstvím léku najednou se účinek zvýší nebo urychlí; naopak účinek se zmaří nebo zhorší. Obtíž bývá s podáváním léků v noci, kdy se to zanedbává k velké škodě nemocného. Pokud se denního užívání týká, béře se zřetel hlavně k jídlu (radí se bráti lék před jídlem, po jídle, ráno, v poledne a večer i pod.). Četné choroby projevují se buďto jen v noci nebo zvláště v noci, na př. záchvaty záduchy (dýchavičnosti, astmatu) ohlašují se rády v noci. Jiné choroby v noci se přiostřují, na př. bolesti v kostech (za pozdního období příjice). Hostec bolívá celé dny a noci, lék proti němu zpravidla podává se jen za dne, tedy jen za polovice jeho průběhu. René L a u f e r tvrdí, že v takových a podobných případech třeba **l.** podávati i v noci. Jako se podává při zimnici chinin bez ohledu na dobu denní neb noční v určitém období před záchvatem, tak třeba i při jiných chorobách podávati lék tak, aby k účinku došlo, když se ohlašuje záchvat, neboť lék potřebuje jisté doby, aby se vstřebal, do oběhu krve přešel a mohl účinek svůj projeviti. Lékař ten cituje případy, kde odstranil záchvaty astmatu, podav lék příhodný v noci, kdežto stejná dávka léku, za dne podaná, nedostačovala. Ve dvou případech padoucí nemoci se záchvaty nočními docílil, že záchvaty řídly a ustupovaly teprve, když lék počal podávati v noci. Také při hostci pozoroval dokonalý úspěch léčební teprve, když žádoucí lék podáván byl ve dne i v noci. I při jiných chorobách, neuralgiích a bronchiálním kataru osvědčil se lékaři jmenovanému jeho způsob léčení. Laufer tvrdí dále, že někdy lék v noci podaný je účinnější, protože se rychleji vstřebává a pomaleji z těla vylučuje. Za hladovění jest účinnost léčiv větší, jak pokusy bylo mnohokráte dokázáno. Ovšem vezme vždy lékař zřetel k těmto okolnostem a bude předpisovati dávky menší. Nelze popříti, že je něco dobrého v tomto tvrzení — jsou však také případy, kdy není radno lék v noci podávati. Jsou choroby, kde vydatný spánek více posílí nemocného nežli lék — tu by nebylo vhodno nemocného buditi, zvláště když někteří lidé mají tu zvláštnost, že jednou byvše probuzeni té noci již neusnou. Laufer radí pak dávky noční podávati tak, aby první vzata byla před usnutím, druhá v polovici noci. Dánský lékař dr. Hindhede vyslovil se vůbec proti lékům. Tolik je jisto, že by procento úmrtí značně kleslo, kdyby laikové nepoužívali léků bez lékařského předpisu nebo nenadužívali lékařských předpisů přes všechna platná obmezení. Že takové užívání léků, často přehnané a bezdůvodné,

nemůže býti zdraví na prospěch, je snadno pochopitelno. Je také známo, že lékařství nabylo zkušenosti zcela neočekávané s mnohými, z rostlin vyrobenými nebo čistě rostlinná léčiva napodobujícími léky, totiž zkušenosti, že mnohé ty výrobky lučby nejsou s to nahraditi léčiva přirozená, protože jim scházejí k náležitému účinku jisté přirozené, často zcela neznámé látky i způsoby složení, kterých lučba napodobiti nedovede, dále i zkušenosti, že jedy v lécích obsažené a lékařem třeba mírně vyměřené se nadužíváním v těle kumulují (hromadí) až v dávky otravné, a konečně, že mnoho léků pro určité choroby předpisovaných má i vedlejší, často nevítané účinky, které se nadužíváním stupňují (srovn. O t t o S e i f e r t, *Die Nebenwirkungen der modernen Arzneimittel*). **L.** třídí se také dle účelu nebo účinku. Viz A n t i p y r e t i c a (léky protihorečné), A n t i s e p t i c a, B o l e s t t i š í c í l é k y, H o ř k é l é k y, P o s i l u j í c í, S v í r a v é l é k y. Ve příčině odměřování a podávání léků viz K a p a č k a, P i l u l k y, T a b l e t k y.

Lem, b o r d u r a (bordýra) jest na rozdíl od o k o l k u, o b r u b y (viz t.) a l e m o v k y nebo l e m o v á n í (viz t.) ozdobný okraj na



Obr. 990. Dva návrhy T. Podlipné na lemy: *a* Lem vyšívaný plochým stehem. *b* Lem na bílé nebo režné látce modře a zlatožlutě vyšívaný s modrým kroužkováním.

různých předmětech a také různým způsobem provedený: malovaný, vyšívaný, pletený, háčkovaný, v podobě užšího nebo širšího pruhu, obyčejně ornamentální nebo ze stylisovaných květů a listů kombinovaný, které se v řadě opakují. I při vyšívaných l-ech nepoužívá se způsobu jednoho, nýbrž metod nejrozmanitějších, vyšívání plochého i plastického a stehů nejrůznějších (obr. 990.).

Lemanky, franc. slepice, podobné hamburčankám, však větší, jichž vykrmení kapouni jsou pro výborné maso světoznámí; u nás se jim však nedaří.

Lemna viz O k ř e h e k.

Lemování jest o z d o b n é o b š i t í látky buď přímo na ní nebo na jiné látce provedené a k okraji přišité. Děje se to na př. z o u b k y, š ň ů r o u, l í č k e m, p o d l i n k o u, v ý p u s t k e m anebo krajkou, třásní a pod. Z o u b k y se buď kroužkují nití stejné nebo jiné barvy nežli je látka na okraji zubatě vystřiženém, buď šijí se z látky nebo již hotové (šité, pletené v obchodě) k okraji se přišívají. Mohou pak býti zoubky okrouhlé, špičaté, při tom buď hladké nebo opět na svých okrajích zoubkované. Při kroužkování, zejména u okrouhlých zoubků, jsou stehy paprskovitě k jednomu středobodu srovnány, při zoubcích špičatých může býti směr jejich rovnoběžný; stehy v bodech, kde se zoubky stýkají, třeba zdrobňovati. Zoubky šité jsou bud ze širších pruhů látky (pak jsou nejméně 3 cm široké) nebo z tkalounků (zoubky drobné); tyto jsou v obchodě pohotově, čemuž proti namáhavé a zdlouhavé práci dlužno dáti přednost. V prvním případě pruh látky, na němž jsou zoubky vykresleny, přistehuje se na líc látky k **l.** určené; zoubky se dle kontur výkresu buď ručně předním stehem nebo strojem oběma látkami prošijí (kde zoubky se stýkají, chrání se okraj zadními stehy). Pak se okraj okolo zoubků v šířce ½ cm odstřihne, pruh tak prošitý na rub se obrátí a švy se přihladí; mají-li býti zoubky vydatnější, prošívají se ještě ve vzdálenosti 2—3 mm od kraje stehem perlovým; špičaté zuby dělají se zejména u povlaků, a tu se pak ve špičce opatřují knoflíčky a poutky nebo dírkami, aby se mohly spínati. Zoubky pletené, háčkované nebo tkalounkové přišívají se k lemu řetízkem, kterým již na rovné straně bývají opatřeny. — **L.** š ň ů r o u, jež okraj chrání i zdobí, děje se tak, že šňůra klade se na líc okraje a přišije stehem obšívacím nebo se přišívá na rub okraje stehem obrubovým: konce šňůry kladou se na rubu křížem přes sebe a pevně se sešijí. — **L.** l í č k e m (viz t.), t. j. ozdobným, lněným nebo bavlněným úzkým tkalounkem, provádí se tak, že přišívá se těsně na okraj nebo na rubu u samého okraje buď předním stehem (u lehčích látek) nebo obrubovým i zadním stehem (u silnějších látek). — **L.** p o d l i n k o u (viz t.), t. j. užším nebo širším proužkem látky, který sdrhnutím tvoří okraj řasnatý, provádí se tak, že okraj přišívaného pruhu volí se asi o $^1/_3$ (při sdrhování) až ½ (při skládání) delší nežli je okraj k **l.** určený (při sdrhování méně hustém stačí i délka o $^1/_5$ větší). V podrobnostech viz P o d l i n k a. — **L.** v ý p u s t k e m, t. j. oblou bílou šňůrkou, jejíž síla řídí se jakostí látky lemované, provádí se tak, že šňůrka přiloží se na proužek látky šikmo střižený asi do první třetiny šířky, která se přes

výpustek přeloží a dlouhým předním stehem přistehuje; pruh s výpustkem přiloží se pak na okraj k l. určený, a sice užší stranou na 7 mm od kraje, a těsně u výpustku zadním stehem se přišije, načež se obrátí a ve švu rozloží tak, aby výpustek na líc přes okraj přečníval, načež druhý okraj proužku se přehne a obrubovým stehem na rubu přišije.

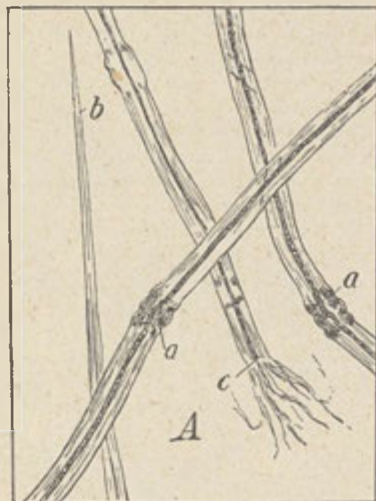
Lemovka jest hladká obruba látky provedená úzkým (tkalounem) nebo širším pruhem látky, k tomu účelu přistřiženým. Pod tkaloun aspoň 1½ cm široký podkládá se látka lemovaná aspoň v šířce 7 mm a tkaloun přišívá se nejprve po lícní, pak po rubní straně, ale tak, aby stehy na líc nepronikly, a používá se stehu obrubového nebo štepu. Širší pruh látky jako l. zove se také p o d s a z e n í m; přišívá se buď jako tkaloun nebo se přišije na líci látky lemované v šířce 7 mm k jejímu okraji zadním stehem, načež se obrátí a na rubu zapošije stehem obrubovým.

Len (*Linum usitatissimum* obr. 991.), prastará rostlina přádelná, která druhdy u nás pravidelně byla pěstována a doma až na tkaninu (domácí



Obr. 991. Len setý (*Linum usitatissimum*). *A* Horní část rostliny. *B* Květ bez kalichu a koruny. *C* Plody.

plátno) zpracována, na němž si hospodyně velice zakládaly. Nyní děje se to již pořídku a i tam, kde se pěstování lnu znovu ujímá, obmezuje se zpracování na surovinu, která se továrnám prodává. Vlákna lýková, původně klím ve vodě nerozpustným spojená, rosením, poléváním zbavují se dřevnatých částí (pazdeří) a několikerým vochlováním (rozčesáváním) odstraňují se krátká vlákna (koudel, viz t.), aby se získala jemná příze. Vlákno není tvořeno jedinou buňkou, nýbrž skládá se z několika buněk, spojených klím (obr. 992.); vařící vodou se toto spojení uvolňuje, ale nezničí, uschne-li len, ztvrdne opět klí a bunice se od sebe neodtrhnou; zato varem v sodném louhu, chlorovými činidly při bělení, hašeným vápnem



Obr. 992. Vlákna příze lněné. *A*. Dlouhá vlákna složená z kratších bunic, spojených klím (*a*); *b* špičatý konec vlákna; *c* roztřepený konec bunice.

toto klí se značně poškodí, neopatrným praním i docela odstraní, vlákno se rozpadá na krátké bunice a látka se „sype"; viz L n ě n é t k a n i n y. Důležitým předmětem průmyslovým i léčebným je l n ě n é s e m e n o (viz t.) a důležitým výrobkem l n ě n ý o l e j (viz t.).

Len novozélandský pochází z lenovníku (*Phormium tenax*, obr. 993.), liliovité rostliny mokřadní, která se u nás s několika příbuznými druhy pěstuje ve skleníku a jen na léto ven



Obr. 993. Lenovník (*Phormium tenax*).

vysazuje. Poskytuje velmi pevné vlákno na plachty, provazy, šňůry a p.

Lencin je jemně plavená hlinka, která se přidává do papíru a také používá k porušování mouky.

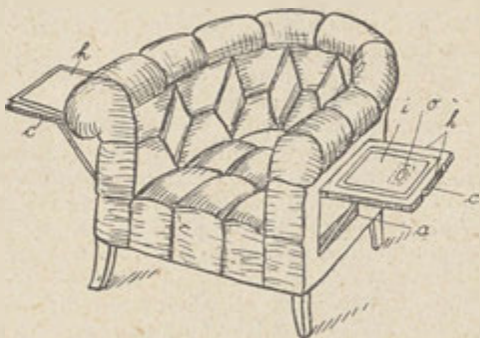
Lenigallol je triacetát pyrogallový, jehož v podobě mastí a past (1—20%) používá se na mokvavé (nikoli však akutní dráždivé) lišeje.

Lenirobin, tetracetát chrysarobinový, je lék v podobě masti nebo tekutiny na chronické lišeje, lupenku a opar.

Lenitivan, projímavý medicinální čaj, který také ve zhuštěném tabletkovém výtažku se podává. Působí nenáhle, bezbolestně, ale vydatně na vyprázdnění střeva. Před spaním 1, 2 až 3 tabletky se sklenicí vody vyvolají ranní stolici. Nemá vedlejších účinků na ledviny.

Lenost, neochota vykonávati jisté práce, může býti založena: *a*) v letoře flegmatické (viz Letora); *b*) ve stavu nezdravém (viz Neurasthenie, Slabost, Trávení; *c*) v resignaci ctižádostivosti (viz t.); *d*) v podceňování vlastních schopností (v pozdějším věku) pro život, podkopává-li se v něm důvěra v překonatelnost životních překážek; *e*) v chybě výchovy, která nepečovala včas o dostatečné a účelné zaměstnání; *f*) v únavě a vyčerpání sil, *g*) v slabším nadání, nedostatečných schopnostech duševních i tělesných, zdlouhavosti duševních pochodů, snivém založení. Ve všech těch případech nelze mluviti o l-i v pravém smyslu, která zasluhuje svého jména jen tehdy, když dítě důsledně a s plným vědomím i odporem odmítá věnovati pozornost tomu, co se od něho právem žádá a vzhledem k jeho schopnostem žádati může, když vůbec koná své věci nedostatečně a hůře, nežli je to v jeho moci. Tato skutečná l. může býti aktivní nebo trpná, nebo také obojí dohromady; aktivní se projevuje rozhodným odporem při pozornosti nijak neoslabené, trpná odporem, který je výsledkem pozornosti ochablé nebo vůbec nedostatku zájmu. U dětí jinak pilných a ochotných objevuje se časem přechodně v klackovitých letech (viz t.). I takových případech nemusí býti všeobecná, může se obmezovati jen na jisté obory a někdy docela i v těchto oborech jen na jednotlivé výkony. Nezřídka se přihází, že děti jsou ve škole líné, odkládají i chůzi do školy tak dlouho, až je pozdě, ale doma jsou ochotny hbitě konati všecky domácí práce. Nebo naopak na př. děvče doma je neochotné, líné, ke každé domácí práci se chová s odporem, i úkoly své zanedbává nebo odkládá na poslední chvíli, ale zato ve škole je pozorné, ochotné a pilné. — Zúmyslně je dítě líné ze samolibých důvodů, směje se snažílkům, kteří se předstihují; stačí mu známka obstojná, nač by se tomu či onomu učilo, když toho nebude potřebovati. Někdy se tu jedná o oprávněnou sebeochranu, když by na př. žák při plném napětí sil pro školu musil se vzdáti některé mimoškolní záliby, která někdy má opravdu větší význam pro jeho dráhu životní nežli dobré vysvědčení ze školy. Možno pro správnost tohoto mínění uvést celou řadu slavných jmen. Takovými nedbalci či lenochy ve škole byli na př. Karel Linné, Justus Liebig a celá řada jiných, ale mimo školu pěstovali pilně zálibu, která je učinila důležitými a slavnými. Výchova tu může pracovati jen probuzením zájmu, bezděčné pozornosti, činného zájmu pro vědění, samovolného zápalu, přirozené potřeby zvídati a mysliti, božské žádosti samostatného poznávání. Nepodporujte nikdy l. dětí vlastní pílí, tím, že za ně vykonáváte, co se jim vykonati nezdá.

Lenoška, velká pohodlná židle s opěradly stejně vypoduškovanými jako vypoduškovaným



Obr. 994. Lenoška (klubovka) s postranními sklopnými stolečky.

sedadlem a lenochem nízkým nebo vysokým, oblíbená pode jménem klubovka. Zpravidla je dnes potažena koží.

Lentargo, srovn. Cochy a viz Smoly.

Lentin, hydrochlorid meta-fenyl-diaminový, prášek bílý, na vzduchu červenající, doporučuje se proti průjmu u dospělých 0·1, u dětí 0·01 g několikrát denně.

Lentyšek viz Mastix a Pistacie.

Leontodon viz Pampeliška.

Leontopodium viz Protěž.

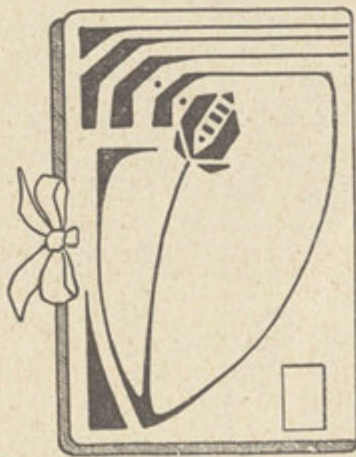
Lep na mouchy získá se roztopením 150 d. kalafuny a 50 d. lněného oleje; do toho se vmíchá 18 d. medu a míchá se tím až do vychladnutí. Nedá-li se medu, nutno vzíti 75 d. oleje.

Lepek (*gluten*) jest bílkovina obilných semen, zvláště v pšenici hojněji obsažená. Hněteme-li tuhé pšeničné těsto ve vodě, vypírají se z něho uhlohydráty i rozpustné bílkoviny a zbude tuhá, mazlavá, žlutošedá hmota (asi 12·20% těsta), rozpustná většinou v kyselině octové, méně v žíravinách a alkoholu. Tato hmota l. zvaná skládá se z několika látek, hlavně z rostlinného klihu (gliadinu vegetab., viz t.), fibrinu (glutenfibrinu), glutenkaseinu, mucedinu a pod. a její povaha liší se dle poměru těchto součástek; je-li málo klihu rostlinného, je vyprání lepku z těsta obtížné, což pozorujeme také u mouky jiných druhů obilných, kde obyčejně některá z uvedených součástí do pozadí ustupuje. L. za vlhka snadno zahnívá, usušením pak nabývá podoby rohovité. Na množství lepku spočívá valná část výživnosti obilin, při-

padá mu také značná úloha v pivovarnictví, kde bílkoviny z něho do piva přecházející jeho výživnost zvyšují, zato však trvanlivost ohrožují. Při výrobě pšeničného škrobu zbývá jako produkt vedlejší, kterého lze použíti do krmiva dobytčího, obsahuje-li i plevy (při výrobě škrobu přímo ze zrna), svěží se přidává do různého továrního pečiva a těsta (nudlí), používá k výrobě droždí, s moukou zrnitý k výrobě krupice a krup, kromě toho k výrobě různých bílkovitých preparátů výživných (lepkových krupic, lepkového chleba, lepkové mouky sucharové, proteinu, polévkových preparátů a pod.). Od množství a roztaživosti lepku závisí také pečivost mouky; množství lepku v mouce pak je závislé nejen na druhu a sortě obilné, ale i na podnebí, povětrnosti a způsobu mletí. Množství lepku a jakost jeho určuje se lepkoměry (*aleurometry*). Viz Mouka pečivá.

Lepenice, zdivo z hlíny pěchované nad zděnými základy mezi prkna, která se po oschnutí zdiva odstraní. Hladká stěna se pak ďubkuje, aby omítka na ní držela. Hlína k tomu účelu nesmí býti pískovitá, ani příliš tučná, jílovitá. V suché poloze poskytuje takové zdivo suché a zdravé bydlení, nehodí se však do poloh vlhkých, také proti dešti se strany vyžaduje ochrany krytem šindelovým; stavba je levná, rychlá a výhodná pro krajiny, kde není jiného vhodného materiálu stavebního.

Lepenka (karton) je v podstatě silný papír, buď lisováním plsti papírové nebo slepováním (kašírováním) papírů tenčích vyrobená. Plst je dřevitá, slámová nebo hadrová; první z dřeva surového pro l-ky bílé, nebo z dřeva praženého pro l-ky hnědé, která se také různými barvami přibarvuje a zevně satinováním hladí a leští, druhdy i různými vzory ozdobnými opatřuje (viz Lepenka kožitá),



Obr. 995. Desky z kožité lepenky šedé s červenou malbou.

do hrubších přidává se i mnoho látek nerostných. Z hadrů s hojnou příměsí makulatury, dřevoviny a látek nerostných vyrábí se l. krycí, která se natírá a napouští různými látkami, jež nepromokavost a nehořlavost její zvyšují (viz též Lepenka střešní, Roburit). V domácnosti používáme l-ky velmi hojně na různé desky (vazby knih), krabice, podklady a obruby nebo rámce obrazů, také na různé aplikace a drobné lepenkové práce, jako isolační vložky do obuvi.

Lepenka kožitá je silná lepenka zevně kožitého charakteru v barvě šedé, hnědé a j., která



Obr. 996. Desky z kožité lepenky s malbou zelenou a karmínovou.

se hodí pro desky na obrazy, obaly na knihy, podložky psací a p. a je schopna výzdoby barvou, zlatem a pod. (Obr. 995.—996.)

Lepenka střešní při krytí střechy vyžaduje, aby kladena byla tak, aby nikde pod ni zatékati nemohlo; tedy buď vodorovně (ve směru hrany okapu) a střechovitě přes sebe nebo příčně, při čemž se kraje kladou přes sebe na tříhrannou lať. Stejně je potřebí, aby hřebíky se širokými rovnými hlavicemi, kterými se přibíjí, měly pod hlavicemi ještě lepenkový nebo kožitý kryt, tak aby i pod ně a do otvorů jimi způsobených zatékati nemohlo; jinak povstanou díry zrezivěním hřebíků a kryt je zničen. Další věcí je nátěr, neboť l. s. tak, jak se z obchodu koupí, by dlouho bez nátěru nevydržela. Možno provésti nátěr barevný nebo černý. Dobrý nátěr dá t. zv. střešní pix, jenž je v obchodě hotový v různých tónech. Místo něho možno užíti asfaltového duritu, jenž se dobře mísí s každou zemitou barvou až do běla. Jakmile tento nátěr uschne, je vodovzdorný a stálý. Není-li takový nátěr po ruce, možno si pomoci tak, že roztopí se 15 kg kalafuny a 10 kg těžkého, tmavšího pryskyřičného oleje; když směs poněkud vychladla, přidá se do ní 7·5 kg odkyseleného dehtového oleje nebo těžké surové solventní nafty z kamenouhelného dehtu a zamíchá se libovolná zemitá barva (ku př. 7·5 kg červené prosáté hlinky, nebo okru, šedé moučky z břidlice, lithofonu, barytu a p.). Je dobře svěřiti takové míšení odborníku. Ohnivzdorného, nepohodám vzdorujícího nátěru docílí se ze 150 kg uhašeného vápna, 15 kg kaseinu, 15 kg dvoj-

uhličitanu sodného a vody. Jinak se vylepší poškozená l. několikerým nátěrem goudronu, což nutno vždy za dva roky jednou opakovati. (Může tak l. s. vydržeti i 20—25 let.)

Lepidium viz Řeřicha.

Lepidlo, látka k spojování různých hmot, papíru a dřeva navzájem nebo se sklem, kovem, kostí a pod. (Srovn. Dextrin, Klih, Klížení, Klovatina, Maz.) Dle účelu se různí; lehký papír s papírem spojuje se snadno mazem škrobovým nebo arabskou klovatinou (viz t.), tužší hmoty, zvláště dřevo, třeba spájeti klihem (viz t.); v některých případech vyžaduje l. zvláštní lučební čistoty, na př. k nalepování fotografií, jindy zase nějaké přísady desinfekční, aby se rychle nekazilo (škrob na př. malé přísady formalinu nebo karbolové kysel., klovatina lihu a pod.). Dobrá l-la zvláště k fotograf. účelům jsou: 1. utři s malou částkou vody 10 g mondaminu, arrowrootu nebo jiného jemného škrobu, rozmíchej kašičku ve 100 g vařící vody, přidej 1 g salicylové kyseliny + 10 ccm alkoholu neb 1 ccm karbolové kyseliny + 10 ccm alkoholu, nech vychladnouti a odstraň potom škraloup, který se utvoří. — 2. Rozpusť 40 g želatiny ve 160 ccm teplé vody a přidej 10 ccm glycerinu a 50 ccm alkoholu; používá se za tepla a lepené obrázky se při tom nezkroutí. — 3. K 30 ccm roztoku želatinového přidej 1 ccm amylového alkoholu. — 4. Rozpusť 20 g želatiny v 60 *ccm* vody a přidej k tomu 10 g chloralhydrátu. L. toto je stále tekuté, lepí velmi dobře a může se opatrnou přísadou roztoku sody neutralisovati. — 5. Rozpusť 100 g arabské klovatiny v 500 ccm vody a přidej 5—6 g krystalového kysličníku hlinitého a 50 ccm vody. — 6. Rozpust 2 d. arabské gumy ve vodě, přidej 1½ d. jemného škrobu a ½ d. tluč. cukru v teplé vodní lázni, nakonec přidej maličko kafru nebo hřebíčkového oleje. — 7. Jednoduché l. pro papír a sklo je ušlehaný bílek. — 8. Pro sklo, porculán i kov je universálním l-em vodní sklo se stejným dílem tekuté klovatiny (pro papír se místo klovatiny může dáti cukr). — 9. Na dopisové obálky používá americká pošt. správa l-la z 1 d. arabské gumy, rozpuštěné ve vápenné vodě, s přísadou 4 d. cukru a 1 d. škrobu. — 10. Pro papír a sklo dá l. klih, jenž po nabotnání ve vodě se rozvaří s trochou bílého kandysu a arabské gumy. Používá se řídké a vlažné. — 11. Škrob se smíchá při teplotě 35° C s konc. kysel. solnou (79—80%) a nechá pak státi, až dá reakci cukrovou. Uhličitanem vápenným se neutralisuje kyselina a čisté lepidlo se stáhne. — 12. Škrobová moučka se rozmíchá se studenou vodou, zahřeje na 100° C, pak usuší a podrobí účinku žíravin nebo kyselin. — 13. Kůži na kůži nebo kůži na plst přilepí dobře l. z 22 d. dobře usekané gutaperči rozpuštěné ve směsi 18 d. sirouhlíku, 3 d. benzolu a 24 d. terpentýnového oleje v teplotě pokoje za častějšího protřepání. Kůže k lepení určená nesmí býti mastná. Také možno spojiti roztok 20 d. gutaperči v 80 d. sirouhlíku s roztokem 28 d. šelaku ve 2 d. benát. terpentýnu a 70 d. (96%) lihu. Levněji přijde l. ze 65 d. kalafuny, 10 d. lněné fermeže na ohni roztopené a po odstavení s ohně zředěné 25 d. těžkého benzinu; nezáleží-li na barvě l-la, možno roztopiti 60 d. asfaltu s 15 d. kamenouhelného dehtu a rozřediti 20 d. benzolu. Pracovati se musí s těmito l-ty za tepla.

Lepidocephalichthys viz Sykavec.

Lepisma viz Rybenka.

Lepomis viz Měsíčnice.

Leporellové zásuvky byly nezbytnou součástí starých sekretářů a opět nyní se vyrábějí skříňky s takovými zásuvkami a přehrádkami, které umožňují, že skřínka může býti hluboká, ale má množství menších a dělených, rozmanitým způsobem se vysouvajících zásuvek. Tím se umožňuje dobré rozdělení a snadný přehled nejrozmanitějších předmětů.

Lepra viz Malomocenství.

Leptadla viz Leptání.

Leptání jest porušování povrchu těles látkami žíravými, takže se odstraňuje svrchní vrstva a povstávají prohlubně nebo se vyrovnávají vyvýšeniny. Provádí se na kůži, kovu, kameni často zúmyslně za účely léčebnými, výzkumnými nebo výtvarnými, nebo se přihází nahodile a znamená poškození zdraví nebo předmětu. Leptadly, jež na povrchu těla nebo požita na sliznicích vnitřních ústrojů škodlivě působí, jsou všecky žíraviny, ostřejší kyseliny, často působí tak také látky, jež rychle odnímají ústrojí vodu, tedy na př. na sliznicích silný líh, nebo látky, jež se prudce okysličují. Tak jsou prudkými leptadly kyselina dusičná, sírová, solná, octová, trichloroctová, arsenová, chromová, karbolová, draslo žíravé, dusičnan stříbrný (lapis), různé sloučeniny rtuti, zinku (chlorid zinečný) a jedovaté soli. L. má v lékařství často dobrý účin; jím zničí se chorobná nebo nadbytečná tkáň (na př. bradavice) a vznikne z ní příškvar, pod nímž nastane zhojení nezdravého místa. To se dnes často také provádí spálením či sežehnutím pomocí galvanického proudu. — Jinak v praksi leptáme sklo fluorovodíkem (viz t.), lučavkou barevný povrch kraslic (viz t.), zinek a měď kyselinou dusičnou, rozředěnou 80 díly vody (srovn. Batikování, I., str. 127.), jednobarevné tkaniny podobně jako kraslice odstraňováním barviva kyselinou chromovou nebo směsí krevní soli a žíravého drasla, cínovou solí, zinkovým práškem (často se tím látky i kazí), kámen nebo perleť rozředěnou kyselinou dusičnou, ocel parami kyseliny solné, kost a slonovinu kyselinou sírovou nebo dusičnanem stříbrným, jantar sehnanou kyselinou sírovou. Kromě látek, jež se leptadly pouze potiskují a pak vypírají, ve všech ostatních případech děje se to tak, že plocha k l. určená opatřuje se nějakým povlakem, na př. z vosku, asfaltu a pryskyřice, jenž leptadlům vzdoruje; do povlaku vryje se kresba, která odkryje k l. určené částky podkladu a tyto účinkům leptadel se vystaví. L. je také základem reprodukce lithografií, zinkotypií a pod., neboť i zde kresba do podkladu se vleptá.

Leptání skla i kovů neprovádí se jen leptadly, nýbrž také mechanicky pískem, který se věje pod jistým tlakem na odkryté plochy leptaného předmětu. I v domácnosti je možné v obmezené

míře aspoň na skle, na stejném základě jako se to děje ve velkém. Je k tomu ovšem zapotřebí mořského písku nebo vátého písku z písečných přesypů, který je jemný a má tak ostré hrany, že plocha skla, proti které se věje, na nesčetných, hustě vedle sebe ležících bodech se poruší. Tím se celé plochy dají zmatovati. Jedná-li se o to, aby některá místa byla ušetřena, aby tedy v malované ploše zůstala průhledná, nutno tato místa opatřiti ochranným povlakem, jenž stejně jako při leptání fluorovodíkem se pořizuje z roztopeného vosku nebo parafinu.



Obr. 997. Leptání skla pískem.

Povlakem se opatří celá plocha a místa, jež mají býti leptána či matována, se pak jako kresba ve voskovém či parafinovém povlaku vyryjí a obnaží (jehlou nebo jiným rydlem). Na vátí písku je zapotřebí poříditi si měch pískový (obr. 997.). Možno k tomu použíti krabice konservové, která ve dně a ve víčku se opatří otvorem, do dolního otvoru upevní se pomocí kaučukové nebo dobré korkové zátky rovná, poněkud širší rourka, do špičky vytažená. Do horního otvoru upevní se stejným způsobem užší, rovněž do špičky vytažená rourka, jejíž špička zasahuje hluboko do rourky dolní a jejíž horní konec je vodorovně zahnut, aby na tento zahnutý konec mohla býti upevněna kaučuková rourka, dmychadlem (jako rozprašovadlo) opatřená. Do krabice se dá co nejsušší, ostrý písek mořský (přesypový), kterýž se pak mačkáním balonku dolní rourkou vyhání v podobě úzkého, ale silně účinného paprsku. Vosk nebo parafin se po vyleptání skla odstraní ponořením do teplé vody.

Leptosiphon, pěkná jirnicovitá letnička kalifornská s G i l i i (viz t.) příbuzná.

Leptospermum, myrtovitá, vždy zelená rostlina, která již od mládí může býti dobře v pokoji pěstována. Vypěstuje se ze semen pod sklem ve vřesovce.

Leptus autumnalis, malinký roztoč (klíšť), žijící na malinovém křoví a bezu. V srpnu a září dostává se při sbírání malin na tělo (hojně ve Francii) a může býti lupou pozorován v podobě žlutočervených bodů, zabořených do váčků vlasových. Způsobuje svědění, značné zrudnutí kůže, někdy horečnou kopřivku nebo ekzem (fièvre de grain Francouzů).

Les má nepopiratelně jistý zdravotní význam pro krajinu; tento spočívá v tom, že **l.** chrání proti nepříjemným větrům (na 1—2 km), že zadržuje prach, tudíž udržuje vzduch prachu prostým (viz V z d u c h), přispívá vydatně za dne k ozonování vzduchu, naplňuje vzduch parami pryskyřičnými (zvláště mladší les borový a modřínový); ozonem, rozptýlenými vodními a pryskyřičnými parami přispívá vydatně k osvěžení vzduchu a okysličení plic a celého ústrojí dýchacího (přirozené prostorové inhalatorium). Proto možno lesem cestovati déle nežli otevřenou krajinou, jeho klid utišuje i rozrušené nervy, jeho chlad (ačkoli je jen o 2—3° C chladnější nežli otevřená krajina) osvěžuje a chrání před úžehem slunečním. Vliv lesa na vlhkost podnebí obmezuje se jen na úzký obvod, zato jeho půda v hloubce 1 m již o 3—4° C chladnější snižuje a ničí množství choroboplodných zárodků. Za šera a v noci vylučuje les větší množství kyseliny uhličité; není sice vyloučeno, že i tento stav lesa má jistý vliv na ústrojí jako uhličitá lázeň vodní, je však jisto, že nemá příznivého vlivu na ústrojí dýchací. Les listnatý je vždy po naznačených stránkách méně příznivý. Účinky lesa jsou závislé také od souvislosti porostů ve větších celcích, prozáření lesa a vzdálenosti od ohnisk dýmu a nečistého vzduchu velkých měst a průmyslových středisk.

Lesk na povrchu hmot vysvětluje se vyhlazením všech částek, jež mu dodávají drsnosti, tedy bradavčitých, zrnitých vyvýšenin, chloupků, vláken, pórů atd. Uměle provádíme to buď vyhlazením různými lešticími prášky a pastami, na př. u kovů, lakováním u dřeva, zatíráním pórů leštidly a laky, na př. u kůže, důkladným odstraňováním prachu a nečistot u předmětů původně již lesklých (skla a pod.); přirozený **l.** je příznakem mnohých hmot, na př. drahokamů, kovů, perleti a pod. Vzniká na látkách původně drsných odřením, jako na př. odřením chloupků na látkách oděvních, kde bývá věcí nemilou. Takový **l.** lze odstraniti někdy zatíráním roztoku 25 g kuchyňské soli, 25 g čpavku a 100 g vody a vyžehlením po rubu, jindy napařováním, u černých látek vypíráním v černé kávě a vyžehlením za vlhka. Stačí k tomu na př. obyčejná čajová konvička, k níž nasadíme širší plechovou nálevku (obr. 998.), jedná-li se o odstranění **l**-u ze stuh a stužek, jež se pouze nad unikající parou drží; nebo je-li **l.** horší, obrátíme horkou žehličku spodkem vzhůru, položíme přes tento mokrý šat a na tento postižené místo látky **l**-em vzhůru, tak aby páry je pronikaly, při čemž se lesklé místo povrchu jemným skelným papírem (čís. 0) tře; někdy třeba to dva- i třikrát opakovati; pravidlem jest, aby látka byla předtím vy-

čištěna od prachu a skvrn a při odlešťování udržován podložený kus látky stále vlhkým. U plyše a sametu, kde je vlas látky hrubší a tudíž l. hlouběji vniká, možno odstraniti l. vzniklý přitlačením vlasu za mokra, horka, mastnotou a pod.; skvrny cizího původu třeba především odstraniti a látku rovněž vystaviti zadní stranou účinkům par, povrch pak kartáčovati jemným, ale ne příliš měkkým kartáčem. Při celých oděvech třeba použíti k tomu větších rozpálených kovových ploten, které se přikryjí mokrou látkou, na níž se sametový nebo plyšový šat lícem vzhůru rozloží. Možno-li desku odspodu zahřívati stále dřevěným uhlím, tím lépe, neboť na stejnoměrné teplotě její a stálém vyvinování par mnoho záleží. Samet nebo plyš třeba po této práci pověsiti nebo napnouti, aby povrch nebyl jako rozlámaný. Jindy vyvoláváme l. zúmyslně, na př. na prádle (viz Žehlení s leskem) nebo na dřevě, kovech a p. (viz Leštění).



Obr. 998. Odstraňování lesku nad parou, vystupující z nálevkovitého ústí nádoby.

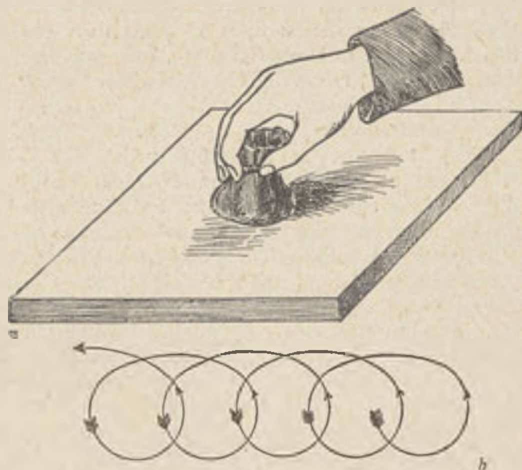
Lesklice (*Phalaris*), tráva, jejíž druh *Ph. arundinacea* je u nás obecně rozšířen u vod, pěstuje se ve střední Evropě řídce, hojně v již. Evropě v druhu *Ph. canariensis*, jehož semeno je pod jménem kanárského semének oblíbeným zobem pro ptáky, jinak dává velmi jemnou bílou mouku, která se hodí na šlichtování tkanin lépe nežli pšeničná. Druh *Ph. picta* se stuhovitými listy (bíle, žlutě a červenavě) pruhovanými je velice dekorativní pro okraje nádrží, trávníky, vázy a kytice. Bují velmi vydatně z oddělených plazivých šlahounů kořenových.

Lesní Lázně (Forstbad) v Krkonoších u Hostiného leží ve výši 423 m (tedy nikoli v podnebí horském) v rozsáhlých lesích. Mají sirný a zemitý pramen, koupele jehličné, sluneční a vzdušné lázně, vodoléčebný ústav a kury v lese a v terénu, kury dietní, otužovací a tělocvičné.

Lesní škola je podobné podniknutí jako léčebná škola (viz t.), prvotně škola soukromá, obecná, přenesená do zdravé lesnaté krajiny s internátem a vyučováním, pokud možno pod širým nebem.

Leštění, výkon, jímž různým předmětům dodáváme lesku; děje se to především hlazením povrchu a používá se k tomu více méně tvrdých prášků (pemzy, smirku, karborundu, diamantinu a p.), druhdy i na papíru (skelný nebo smirkový papír) nebo na plátně upevněných. V jiných případech se povrch uhladí vyplněním pórů barvivem, které je způsobilé k vyleštění (viz Leštidla). V domácnosti přihází se potřeba: leštiti kámen, na př. mramorové desky příborníků, nočních stolků a pod.; hrubší závady odstraňují se pemzou nebo smirkem, do jemna vyleští se povrch tryplem nebo rougem (*caput mortuum*) s vodou a pak cínovým popelem, také olověný papír a po něm u světlých kamenů kurent a cínový popel, u tmavých ultramarinová čerň s cínovým popelem vykonají výborné služby, někdy stačí mastek, hašené vápno, popel z kostí a p.

Leštění dřeva, jež nás zajímá také při otázce přeleštění nábytku, je při obyčejném postupu výkon, jenž vyžaduje dobrých příprav, vytrvalosti a zručnosti. Záleží v těchto pracích: 1. Čisté vyhlazení plochy k leštění určené (viz Leštění). — 2. Moření dřeva (viz Dřeva moření). Odpadá, má-li dřevo již tu barvu, kterou míti má, nebo je-li dřevo již leštěné. — 3. Dokonalá politura z roztoku šelaku (viz Leštidla). — 4. Správný postup práce: Místo k leštění určené potře se lněným olejem, rovněž i pemza, a krouživými pohyby (obr. 999.) místo se hladí. To má také ten účel, aby se póry úplně ucpaly a politura do nich nevnikala. Lešticí míšek (obr. 999. *a*) se otevře, napojí vnitřní hadřík polituro a obalí se opět lněným plátnem. Politury musí býti tolik, aby lněným hadříkem mírně prosakovala; kdyby jí bylo příliš mnoho, takže by hadřík byl mokrý, mazala by se politura, ale



Obr. 999. Leštění nábytku. *a* Lešticí míšek. *b* Krouživý pohyb při leštění nábytku.

neleštila by. Leštěná plocha otře se čistým hadříkem a leštění provádí opět krouživými pohyby (obr. 999. *b*), tlačí se při tom lehce na míšek a dřevo. Dle potřeby přidává se do míšku politury, ale jen po kapkách. Jakmile by míšek po leštěné ploše hladce nesjížděl, nýbrž zadrhoval, bylo by to znamením, že se někde z oleje a šelaku utvořila vrstvička, která by ovšem celou polituru zkazila. V tom případě namočí se prst do lněného oleje a prstem navlhčíme míšek. Shledáme, že práce jde opět lehce a hrozící skvrna rychle se odstraní. Olejem navlhčuje se míšek jen v případě skutečné

potřeby. Kdyby se to činilo bez potřeby nebo často opakovalo, prodlužovala by se práce do nekonečna. Plocha 50 cm široká a 75 cm dlouhá musí býti za 1½—2 hod. jak zrcadlo vyleštěna. Přes všechnu snahu takto vyleštěné plochy často „oslepnou". Americký způsob l. je mnohem rychlejší, lesk trvanlivější, ale práce o 30—40% dražší (je to vlastně lakování a broušení). Postup americko-německý je poněkud odlišný, ale má výborný úspěch: *a*) Broušení a hlazení dřeva se provádí v jiné místnosti nežli leštění. *b*) Místnost pro leštění musí býti úplně prachu prostá, nejlépe šamotovými dlaždicemi dlážděná a vyložená a dobře vytopená. *c*) Póry dřeva se plní mastným plničem pórů (v drogistických závodech po ruce v různých barvách); je-li hustý, zředí se dobrým terpentýnovým olejem na hustotu fermeže; nechá se to zaschnouti ½ hod., pak otře přebytečná hmota a suší 18 hodin. Také tato práce se koná mimo místnost, kde se má leštiti. *d*) Dříví přenesené do leštírny lakuje se při teplotě 30—31° C nejlepším mastným lakem (t. zv. americkým kočárovým) a štětcem z jezevčí srsti. Suší se při stejné teplotě 48 hodin. *e*) Lakovaný předmět se přenese do jiné místnosti a brousí pemzou, plstí a vodou; lak se nesmí nikde probrousiti, neboť tím se práce zničí a musí znovu opakovati. Suší se opět 6—8 hodin při uvedené teplotě. *f*) Leští se jako výše naznačeno, ale jen roztokem laku nebo kopalu v lihu 95° C a běře se vždy jen několik kapek bez oleje. Leštění samo vyžaduje krátké doby a suší se opět 6—8 hodin a leštění opakuje; je-li nutno užíti oleje, obmezuje se to na nejmenší míru. *g*) Doleštění se provede jen lihem a nakonec roztokem benzoe, pro který třeba vzíti jiný, úplně čistý váček.

Leštění kovových předmětů provádí se dle toho, z jakého jsou kovu. Nože a vidličky leštíme rougem s kořalkou; kašička z toho udělaná na kov se nanese, nechá se nějakou chvíli ležet a pak se kov vyleští suknem. Na předměty mosazné, stříbrné a podobné používáme kašičky z prášku křídového nebo používáme past, jež k tomu účelu v obchodě se nabízejí a obyčejně dobře slouží. Větší předměty, jako mosazná vedení lamp a lustrů, je lépe předem vyvařovati v mýdlové vodě nebo louhu a pak jen čistým suknem leštiti. Dobré prostředky k leštění kovů jsou: prášek ze 7 d. terra tripolitana, 3 d. vídeňského vápna a ¼ d. červeně andělské. Na tvrdé kovy prášek z 80 d. infusoriové země (tryplu), 30 d. kysličníku cíničitého, 30 d. dýmkové hlinky a 3 d. kyseliny vinné, nebo z 28 d. infusoriové země, 10 d. dýmkové hlinky, 3 d. dvojsíranu sodného, 2 d. kolkotaru.

Leštění podlah jako živnost podomní provozují muži, nicméně je mohou provozovati i ženy. Vyžaduje vyučení a praksi 2—4 roky. (Srovn. též P o d l a h y.)

Leštičky přijímají se jako učednice u zlatníků a klenotníků do učení na 2—3 roky; ve velkých dílnách truhlářských po kratší nebo delší, nikoli bezplatné praksi jako pomocné síly.

Leštidla, látky, jimiž se leští dřevo, kůže a pod. L. n a k ů ž i a obuv (srovn. B o t y) nemají obsahovati kyselin a žíravin, jež by kůži porušovaly. Takovým není na př. l-lo a n g l i c k é. Škodlivých kyselin neobsahuje však l-lo k o r d o v s k é, jež složeno je z 1½ l červeného octa, ½ l piva, ¼ l truhlářského klihu, 50 g černého dřeva, ½ l vyziny a ½ l indiga, což vše se ½ hod. vaří. Podobně neobsahuje látek škodlivých l-lo h y d r o g e n i c k é z 1 kg kořalky, 12 g koptu, ¼ kg na prášek utlučeného šelaku a ¼ kg rozpuštěného terpentýnu. Dobré leštidlo dá olej s bílkem. Zvláště lněný olej jest dobrý na lakýrky, zamezuje přelamování a dodá lesku. Na jinou obuv béřeme dřevěný, na jemnou olivový. N e š k o d n é leštidlo dá ¼ kg šelaku na prášek utlučeného v 1 l kořalky nebo lihu rozpuštěného s 12 g koptu a ¼ kg terpentýnu. Většího lesku se docílí přidáním několika kapek petroleje. O ř e c h o v ě h n ě d é leštidlo dá 300 d. žlutého vosku, rozpuštěného ve 120 d. terpentýnu se 120 d. rozpuštěného mýdla ve 100 d. vody. Touto směsí míchá se dobře až do úplného vychladnutí, a přidá se k ní v lihu rozpuštěná nankingská hněď. Většinou jsou však l. na kůži a obuv vytlačena krémy (viz t.). — L-lo p r o j e m n ě j š í n á b y t e k poskytne 60 g šelaku, který se rozpustí v ½ l lihu. — L-lo n a p o d l a h y upravuje se obyčejně z vosku žlutého; 500 g tohoto roztopíme na mírném horku v hrnci a rozmícháme jej pak s dvěma lahvemi terpentýnu a nanáší se to na podlahu ještě za tepla lněným plátnem, dobře se to zatře, až to ztvrdne, uschne a se vyleští. Je-li toto l-lo studené, zhoustne příliš a nedá se tak dobře roztírati; přísada lihu učiní je opět tekutým a dodá podlaze pěkného lesku. — Jiné l-lo voskové pořídíme z 250 g žlutého vosku a 125 g stearinu, což roztopí se v hliněném hrnci na mírném teple s 500 g terpentýnu a trochou na prášek utlučeného klejtu (stačí na špičku nože); do horké ještě hmoty vmíchá se ½ l vařící vody, v níž rozpuštěno bylo 30 g potaše, důkladně se to promíchá a rovněž za tepla na podlahu nanáší. Velmi trvanlivé l-lo na podlahy jedlové poskytne 500 g šelaku, jenž dva dny dříve rozpouští se v 1½ l lihu. Do roztoku se pak vmíchá 500 g zlatého okru, 80 g terpentýnu (nikoli oleje) a trochu lihu a hladce se to rozmíchá. Toto l-lo rychle schne, má krásný lesk a může býti leštěná jím podlaha i vodou omývána. Nutno je nanášeti dvakrát. Čím silněji a stejnoměrněji je naneseno, tím lepší a trvanlivější povlak tvoří. Pode jménem „tankolin" prodává se l-lo hotové, o jehož složení není ničeho podrobnějšího známo. Rovněž u drogistů lze dostati l. hotová v různých barevných odstínech; to jsou však zpravidla jen laky, nikoli leštidla v pravém smyslu slova. Srovn. též P o d l a h a a V o s k.

Leštivý lupek má stejné složení jako d i a t o m o v á z e m ě (viz t.).

Letáci, nejrozšířenější domácí holubi, trochu menší nežli polní (průměrně 250 g), nazvaní dle podivuhodného svého letu (kroužení ve

velkých houfech); jsou v líhnutí velmi spolehliví a odchovu holoubat věnují velkou péči.

Letargie, jakýsi mrákotný spánek, z něhož se postižený často dlouho nemůže probudit, byť se i prudkých dráždidel k tomu používalo. Nemocný má utkvělou představu prochlazení, dolní část těla je vůbec chladná, jako odumřelá. **L.** může se vyvinouti z některé těžké choroby (z tyfu a p.) anebo postihuje osoby úplně zdravé, plné života. Nutno postarati se, aby lůžko bylo měkké a co nejteplejší a umístěné tak, aby všechno nemocného dráždilo: tedy světlo z okna nebo lampy dopadající, živá a pestrá malba ložnice, kolem nemocného se tropí lomoz, hlasitě mluví, třeba i křičí a hněvivě mu domlouvá, nestačí-li to, používá se i jiných drastických prostředků k vyburcování, jako zastrašování vším, čeho se nemocný bojí, nebo překvapující zvěstování o splnění toho, po čem toužil, konečně i lechtání, škrabání, tahání za vlasy a p. Důležitá je stolice, které se hledí docíliti klystéry se solí a ledkem i trochou bobřího stroje, vnitřně pak lýkovcem se zelenou a černou čemeřicí v medovině, nebo v úporných případech hierou v medovině. To však musí rozhodnouti lékař dle stavu nemocného, rovněž i způsob výživy zaříditi, neboť jak nedostatečné, tak i přílišné vyživování škodí. Podle průběhu řídí se i další velmi složitá léčba, kterou může určiti jen lékař.

Letiny, klim. léč. místo (468 m) v lesnaté krajině u Blovic se slatinnými lázněmi a vodoléčebným ústavem. Léčí se tu reuma a dna, chudokrevnost, nervové choroby.

Letní byt viz B y t l e t n í.

Letní byty, l e t o v i s k a: 1. M í s t a v létě n a v š t ě v o v a n á, ne vždy potřebnými hostinci, pensionáty a p. vypravená. Obšírný jejich přehled v Almanachu léč. míst, lázní a letních sídel českých od r. 1901 red. J. Kafky vydávaném, částečně také v propagačních publikacích Zems. ciz. svazu v Praze (Lázně a sanatoria na Moravě a ve Slezsku a Pytlík: Letoviska a lázně na Slovensku) a konečně v Pelantově „Průvodci po lázních atd." (vydal Mázl a spol.). Viz též H o r s k é p o d n e b í a K l i m a t i c k á m í s t a. — 2. Z ú m y s l n ě b u d o v a n é k o l o n i e j e d n o d u š e z a ř í z e n ý c h d o m k ů se společnými jídelnami a p. místnostmi, jako na př. letní kolonie svazu dopravních úředníků v Dánsku. — 3. P e n s i o n á t y a n a j i c h z p ů s o b z a ř í z e n é d o m y (zámky a p.) pro společné obývání většího počtu rodin nebo osob. Pensionáty toho druhu máme na Šumavě (Krásnohorská, Na Kovárně u Domažlic, Špičák, Žel. Ruda), v Lochově u Prach. Skal, na Hrubé Skále, v Rezku a Pekle u Nov. Města n. M., Brandýse n. Orl., Hrádku u Jílového, Nov. Světě, Lužné-Lišanech, na Štrbském Plese, v Tatranské Lomnici, Starém Smokovci, Novém Smokovci, Lubochni, Harmonii (Bílé Karpaty), v hotelu Kamzík na Slovensku, Květnici u Popradu, Slezském Dvoře ve Velické Dolině a j.).

Letnice, svátky svatodušní, připadající na konec května nebo počátek června; slavnost církevní původu již starobiblického, již Židé slavili na poděkování za úrodu zemskou. Vybranější stůl pro Boží hod svatodušní volí na př. hnědý bouillon s bylinkovými knedlíčky nebo polévku ze zelených lusků nebo obyčejnou hovězí s vaječným rosolem. Vaření rací nebo kuře pečené s revňovým kompotem. Pečená šunka se žemlovými noky nebo hovězí filet se salátem a kompotem, nebo pečená mladá husa se zelím z brukve napodobeným. Tort angreštový z křehkého těsta.

Letničky (annuelly), jednoleté květiny, které v prvním létě odkvetou a semena přinesou a jichž kořen pak odumírá. V seznamech se označují ⊙. Vyrostou-li prvním rokem jen listy a rostlina kvete druhým rokem, načež kořen odumírá, nazývají se d v o u l e t ý m i a označují ⊙. Některé **l.**, jako na př. r e s e d a, mohou se pěstovati i jako víceleté, naproti tomu některé vytrvalé, jako na př. *Lobelia*, pěstují se jako **l.** pro volnou půdu. Viz S e t b a.

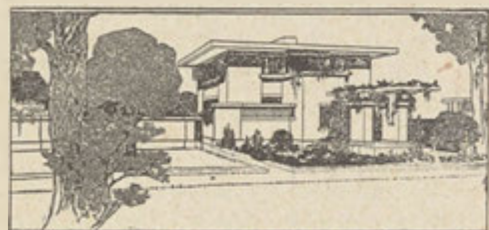
Léto nemá sice tak pronikavých účinků na organismus jako přechodná doba jara (viz t.), nicméně mnoho přispívá k jeho ozdravění. Žádá, aby se člověk lehčeji, tudíž průdyšněji a tím i zdravěji oblékal, neboť tím se podporuje volný výpar povrchu těla; léto tento výpar zdokonaluje přirozeným pocením; přirozené způsoby léčby: koupání, procházky, dokonalé provětrávání obydlí, které není přetápěno, stálejší a příznivější teplota, čistší vzduch atd. jsou obecně přístupnější a nikoli s větším utrpením zdravotního stavu. Obyčejné rady: otužujte se, posilujte se v létě, jsou příliš všeobecné a málo se následují. Každý musí osobně zkoumati svůj zdravotní stav a výsledkem zkoumání se řídit. Od hlavy až k patě třeba vyšetřovati, co vyžaduje nápravy a léčby. Od hlavy: řídnou-li vlasy, tvoří-li se mnoho lupů, vznikají-li vyrážky kožní, nečistoty pleti, slábne-li zrak, pálí-li oči, dostavuje-li se často rýma, krční katar atd. A shledá-li kdo, že poruchy jsou vleklé, časté nebo vůbec trapné, nápadnější a p., učiní dobře, když k tomuto vyšetření povolá lékaře. Jinak za stavů, které se mnoho neodchylují od stavu normálního, může právě v létě každý sám mnoho učiniti pro své zdraví. Tak možno na př. hlavu bez obavy nastuzení podrobiti častému mytí, choditi bez pokrývky na hlavě nebo s pokrývkou průdušnou, zcela lehkou. Kdo chce posíliti a osvěžiti svůj zrak, jde do přírody, aby hojně se díval do zeleně luk a lesů, denně koupá své oči několikrát ve chladné čisté vodě tím způsobem, že obličej ponoří s lehce sklopenými víčky na očích až po spánky do vody a pak jen lehce obličej otře. Nosí-li brejle, učiní dobře, když zrak v přírodě bez nich nechává odpočívati. Kdo trpí častou rýmou, má nyní lepší příležitost nos si často proplachovati chladnou vodou a naučí se také snadněji dýchati nosem nežli v zimě, kdy často se opakující rýma jej nutí, aby dýchal ústy. Denní kloktání v hrdle chladnou vodou otužuje sliznice úst a hlasivek a navyká je účinkům studeného zimního vzduchu, zvláště když toto pravidelné kloktání je také spojeno s denní inhalací chladného vzduchu, která se provádí ráno hlubokým vdechováním vzduchu při otevřeném

okně nebo venku v přírodě. Taková inhalace vzduchu lesního, nasyceného výpary silice terpentýnové, svědčí výborně astmatikům i těm, kdo churaví chorobami horních i dolních ústrojů dýchacích. Ať se již cítíte zdravými nebo chorými, vstávejte v létě o hodinu nebo aspoň o půl hodiny dříve, abyste své tělo v ranním vzduchu podrobili správné léčbě, a neopomíjejte věnovati této péči ještě nějakou čtvrthodinu v poledne a večer. Nezapomínejte ani malých poruch, které třeba již po léta přehlížíte, jako na př. studených rukou nebo nohou, drobných omrzlin, křečových žil a p. Střídavé ponořování údů tak trpících do horké a studené vody, časté jich vyslunění, chůze po vyhřátém písku a p. jim prospívá. V létě je také snadnější a účinnější pronikavá péče o čistotu kůže koupáním, lázněmi vzdušnými a slunečními, častým střídáním prádla, třením těla hrubými vlhkými ručníky, častějšími horkými lázněmi se studenou sprchou atd. Taková péče čistí kůži, zbavuje ji všelikých uhrů, vřídků, lišejů, vyrážek, otužuje nervy, upravuje správný oběh krve, reguluje teplotu těla a otužuje je proti chladnu a změnám teploty. Kdo zanedbává v létě tuto péči, hřeší mnoho na svém zdraví pro nejbližší zimu. Vnitřní poruchy vyžadují ovšem péče pronikavější, energičtějších prostředků a také spolučinnosti lékaře. U všech chorob, které jsou následkem poruch ve výměně látek, jako je na př. reumatismus, dna a p., platí především pravidlo: „ven s jedy a nečistými šťavami tělesnými, které tyto choroby způsobují." Mnoho pocení na výsluní, při procházkách, stoupání do hor, v horkých lázních za čilého pohybu nebo důkladného běhání venku koná pravé divy vedle prostředků, které slouží ku proplachování těla, jako minerální nebo vůbec hojná čistá voda pitná a nikoli pivo nebo jiné nápoje lihové; odvary a nálevy lipového květu, heřmánku, máty, drosery a p. (jen v čerstvě sušeném stavu) mohou býti k tomu účelu střídány. I ten, kdo se cítí dosti zdravým, najde v těchto pokynech mnoho, čeho by neměl opomíjeti. Jiný způsob života nežli byl veden v zimě je velice blahodárnou změnou a uvedené prostředky k tomu přímo vedou. I ve stravě zavádí léto samo mnoho velmi dobrých a účinných změn a třeba jen ochotně se jim podrobovati: vylučuje horké a dráždivé polévky, tučné pokrmy a zavádí zeleniny a ovoce, mléko a tvaroh, a vůbec stravu frugální, takovou diétu, která pro mnoho vnějších a vnitřních poruch je jednou z prvních podmínek ozdravění. — Také v bytu svém hledíme se zaříditi podle povahy léta. Pečujeme o přiměřený chládek (viz H o r k o) a hledíme se obklopiti zelení i květy, zejména pěstovanými květinami.

Letohrádek, vila, obytná budova volně v zahradě nebo v přírodě stojící a obyčejně k letnímu jen obývání způsobilá. Může proto býti i dřevěná (viz D ř e v ě n é s t a v b y), nebo je-li jen přízemní, se zdivem na jednu cihlu zřízená; zpravidla zřizuje se jen pro jednu rodinu, i platí tu pak zásady stejné jako pro dům rodinný (viz t.). Obyčejně však hledí se malebným rozčleněním zevnějšku docíliti zvláštní úhlednosti, i vypravuje se tento nezřídka se značným přepychem, jenž ovšem bydlení toho způsobu nemístně zdražuje. Dobrým vzorem tu mohou býti l-dky anglické úpravy (obr. 1000. až

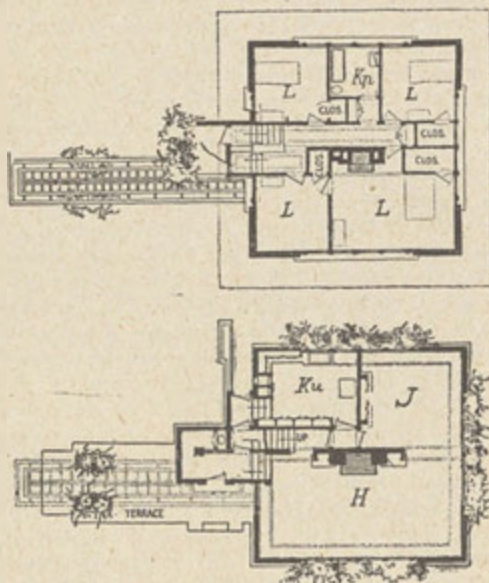


Obr. 1000. Jednoduchý letohrádek stylu amerického. Pohled zepředu.



Obr. 1001. Jednoduchý letohrádek stylu amerického. Pohled na stranu zadní.

1001.) jak příznivým rozdělením půdorysným (obr. 1002.), tak i jednoduchým, úhledným a praktickým zevnějškem. V celku se zachovává i zde rozdělení obvyklé u anglických a amerických



Obr. 1002. Půdorys přízemku a patra jednoduchého letohrádku v stylu americkém. *Ku* Kuchyně. *J* Jídelna. *H* Hovorna. *Kp* Koupelna. *L* Ložnice. Při ložnicích klosety. Vchod terasou krytou mřížovím, po němž se popínají rostliny, do síňky, z níž vedou dveře do chodby ke kuchyni, schody do patra a vchod do hovorny a jídelny.

domků, ale více se hledí k výzdobě rostlinstvem a květinami. Kuchyně odděluje se od místností obytných, ložnice nejraději umisťují se v patře

nebo na straně stinné (k východu nebo k severu) a přihlíží se k tomu, aby místnosti střídavě sluncem byly osvětleny i ve stínu. Nejlepší poloha je proti jihovýchodu a severozápadu, jihozápadu a severovýchodu.

Letora, trvalé rozpoložení nervstva, pochod, jakým v člověku probouzejí se, udržují a uplatňují duševní představy; děje se to někdy rychle, rázně, čile, jindy zvolna, vznikají dojmy prchavé i dlouho trvalé, povrchní nebo hluboké a dle toho mění se i duševní nálada, schopnost k činům, vytrvalost nebo těkavost a p. Snadno se proto zaměňuje často l. s povahou či charakterem (viz t.), s nímž nemá vlastně ničeho společného, jsouc jen více nebo méně příznivým základem pro vybudování charakteru, jenž je s to l-ru ovládati. **L.** jest charakter psychický, jakým vyznačuje se i zvíře, povaha jest charakter mravní, jehož zvíře nemá. Mluví se obyčejně o čtyřech hlavních l-rách: sanguinické, cholerické, melancholické a flegmatické, avšak zřídka vystupuje která z nich o sobě a čistě, naopak nejčastěji splývají, jedna v druhou přecházejíce. **L.** sanguinická je význačna snadným vzbuzením, ale i velkou proměnlivostí vášní a zálib a nestálostí nálad a předsevzetí; po prudkém vznětu následuje mělký a prchavý dojem a nejlepší úmysly zvracejí se v opak při nejbližší příležitosti; sanguinik je mysli veselé, klidné. **L.** cholerická do jisté míry sanguinické je podobna, neboť i ona se vyznačuje vášní snadno vznětlivou, avšak dojmy nejsou tak prchavé, nepodléhají rychle jiným, naopak cholerik je zpravidla dosti energickým, aby vzbuzené úmysly přivedl k platnosti; ač vlivům snadno přístupen, je přece důsledným. **L.** melancholická je vlastní protivou sanguinické; vášně a city nepodléhají tak snadno podnětům zevnějším, ale vzbuzeny, setrvačně dlouho se udržují; melancholik je nálady pochmurné, spíše dojmům neveselým přístupné, dumavé a snivé, při tom vytrvalé ve své vůli. **L.** flegmatická je rovněž nesnadno přístupna dojmům, nemajíc větší náklonnosti ani k příjemným a veselým, ani k truchlivým a ponurým, neuvádí se do přímých vztahů s nimi a zachovává si jasný a střízlivý úsudek; flegmatik vyznačuje se rozvážností a prozíravostí, která jej činí způsobilým k velkým činům. **L.** nejen nebývá čistá, jak výše podotčeno, ale měnívá se také věkem, porušuje se zdravotním stavem; dítě snadno se rozpláče i rozesměje, ale výchova je naučí zachovávati klid a opanovati city; nemoc naproti tomu ze sanguinika učiniti může melancholika, z flegmatika vrtkavého cholerika nebo sanguinika; takové změny l-ry bývají zjevným příznakem chorob duševních. **L.** jest v každém případě předmětem pozornosti rodičů a vychovatelů, jsouc předmětem pedagogické psychologie, neboť zvláštní vlohy duševní bývají s l-rou v úzkém spojení; pozorujíce to, rozeznáváme hlavy čilé, chápavé vedle lenivých, ospalých, bystré, avšak povrchní vedle váhavých a hloubavých, pronikavých, a dle toho zařizujeme postup výchovy, cvik, zužitkování pohotových vloh. Děti sanguinické snadno stávají se těkavými a roztržitými, nehledíme-li jich pevněji upoutati; tresty u nich málo vydají, neboť pojímají vše lehce a nutno proto jinak je držeti na uzdě. Děti melancholické jsou hloubavé, zamyšlené; možno toho využitkovati k přemýšlení o věcech dobrých, ale vždy bude dobře přičiňovati se o jich rozptýlení, rozveselení, aby se staly přístupnějšími dojmům zevnějším, neboť melancholie jest l. lidí nešťastných, která vésti může až k šílenosti. Děti cholerické nutno pevnou rukou ovládati, aby nedopouštěly se přehmatů, a podporovati jejich vnímavost a ráznost na poli užitečném. Děti flegmatické nutno povzbuzovati k čilejšímu životu a vždy počítati s tím, že nadání jejich bývá menší a vnímavost zdlouhavá; domáhati se bystřejší vnímavosti a rychlejšího rytmu činnosti tresty a donucováním znamená l-ru takovou přivésti k otupělosti a třeba i blbosti. Vždy pak třeba činy dětí posuzovati podle toho, pocházejí-li z l-ry nebo ze zlých úmyslů a předsevzetí. Tak mnohé slovo, tak mnohý čin, které rádi nazýváme „zlými", jsou jen bezděčným projevem temperamentu; není za nimi pochopení nebo zlé vůle. Nicméně není tím řečeno, že bychom ošklivé a škodlivé, častěji se opakující měli omlouvati temperamentem. Co s počátku je vskutku bezděčné a nevinné, může zanedlouho býti skutečně zlovolným. Nejlepším prostředkem výchovy je tu snaha, aby dítě co nejdříve naučilo se ovládati své osobní přirozené náklonnosti. Je nemožno přehlížeti temperament dítěte, je však také škodlivé a zvrácené potírati jej, naproti tomu je však možné jeho chyby držeti na uzdě a jeho přednosti podporovati v jejich vývoji. Zákonu vývoje všechno v přírodě podléhá; nic nepřichází hotové, všechno se mění. I l. se mění věkem a vlivy, které vyvinují na člověku postup duševního vývoje, výchova, zkušenost, způsob života atd., proto i přirozené náklonnosti a vlohy cílevědomou vůlí mohou směrem k lepšímu býti vyvinovány a ušlechťovány. Ze své přirozené půdy nemůže ovšem člověk býti vytržen, ale je přece jen velmi různé to, co z této půdy vyrůstá, a tu je právě úkolem výchovy, aby vyvinula tolik řídící, směrodatné vůle, aby vyvinující se vůle dítěte vésti mohla k uvědomělému konání dobra, které umožňuje, aby rostoucí člověk záhy byl pánem sama sebe a své přirozenosti vždy jen tolik svobody dovoloval, kolik se snáší s vyšší mravní úrovní. Jedno třeba dítěti ponechati za všech okolností: jeho přirozenou bezstarostnost a nepředpojatost, jeho dětsky lehkou mysl. Dítě třeba zachovati dobrosrdečným a nepředpojatým, jeho chtění a činy nemá ovládati chladně počítající rozum.

Letoráz: 1. voal světlý, zdobený motivy národního ornamentu čsl. na rozdíl od direndlu (srovn. t.), v kuse obyčejně černě barveného a barevnými kvítky zdobeného, jenž určen byl k podnětu pí. Renáty Tyršové, aby v letních oděvech vytlačil k nám z alpských zemí zavlečený direndl. K tomu účelu kombinován: 2. kroj letní, pro pobyt na venkově, přimykající se formou ke kroji lidovému, od-

lišný od kroje alpského (Viz Šť. Dom. roč. XVI-11.)



Obr. 1003. Letoráz (voal).

Leucaena, mimosa jihoamerická, působí svými listy na odchlupení kůže.

Leucaspius viz Slunka.

Leuciscus viz Bělice, Jelec, Jesen, Plotice a Tloušť.

Leucodendron, kapský keř, jehož druhu **L.** *argenteum* listy jsou předmětem čilého obchodu pro kytice a druh **L.** *concinnum* obsahuje glykosid (leucoglycodrin) a alkaloid (leucodrin), které jsou účinným lékem proti čmýře přílišné a proti malarii.

Obr. 1004. Letoráz (kroj).

Leucojum viz Bledule.

Leukaemie viz Bělokrevnost. U slepic se vyskytuje případ, že nesou vejce s velmi bledými žloutky, hřebínky mají nápadně bledé, kohouti churavějící mají játra nápadně zvětšená, bílá a křehká, a také slezina je až dvojnásobně zvětšena, trávení je silně porušeno a střevní cevy jsou naběhlé. Léčba bez úspěchu. Zvířata postižená buďtež co nejdříve zabita. Nutno starati se, aby měla drůbež volný výběh se zelenou pastvou, hmyzem, červíky, sílivé krmivo, zdravý nápoj (10 g zelené skalice do 1 l vody).

Leukocytosa, rozmnožení bílých krvinek v krvi: *a*) Fysiologické, které nastává přechodně v trávení, po studené koupeli, velké námaze tělesné a p. — *b*) Pathologické při infekčních nemocech, zánětu slepého střeva, vnitřní otravě, také při otravě chlorečnanem draselným, po operaci nemoci Basedowovy, někdy i po angině zanedbané, při astmatu průduškovém. — Pathologická **l.** je těžko vyléčitelna (snad transfusí krve), neboť je to porucha funkce kostní dřeně (morku). Srovn. Werlhoffova nemoc.

Leukocyty, bílá krevní tělíska (viz Krev), normálně 7—8000 v 1 *ccm*; rozmnožují se při bělokrevnosti (srovn. Leukamie) a leukocytose (viz t.).

Leukofermentin, normální zvířecí krevní serum, obohacené leukofermentem krve lidské tak, že se rovná krevnímu seru lidskému. Vstřikuje se do hnisavé dutiny při tvoření vředů.

Leukopathie, nedostatek barviva v kůži a vlasech; viz Albinismus a Šedivění.

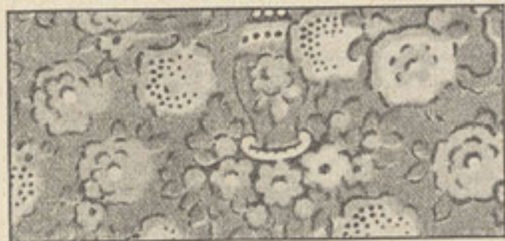
Leukoplakie (leukoplagie), choroba jevící se bělavými, žlutavými a šedými skvrnami na jazyku a sliznicích úst. Objevuje se u kuřáků, alkoholiků, syfilitiků. Průběh zdlouhavý, také pozorovány případy rakoviny, z ní se vyvinuvší. Dříve léčila se tato choroba silnými leptadly, ale upustilo se od toho, protože silné dráždění sliznic zdálo se urychlovati vývoj rakoviny. Avšak odvar borůvkový dle Dra Winternitze ukázal se tu mírným a velmi účinným prostředkem.

Leukoplast, lepivá stahovací náplast, nedráždivá, na kretonu, plachetním plátně, kaučuku.

Leukorrhoe viz Bělotok. Srovn. Bledníčka.

Levandule (*Lavandula officinalis*), pyskatá rostlina v zahradách pěstovaná pro modravě fialový, příjemně vonný květ, jenž odedávna byl v oblibě jako přirozená voňavka a vkládal se za tím účelem do šatstva i prádla, kde prý i moly zapuzuje. V podobě silice přidává se také k různým mastím a lékům zevně užívaným, lihový výtažek (*spiritus lavandulae*) k zevnímu vtírání, také k čichání při slabosti a pod. Silice i do umělých voňavek se přidává. Květ sbírá se a suší k vykuřování a do koupelí a na teplé obklady, které udržují dlouho svou stejnou teplotu, při reumatismu nebo svalových obrnách, nervových záchvatech a p. Lidová lékárna podává nálev také proti nechutenství (zároveň s hořcem, puškvorcem a vachtou). Olej prý zapuzuje i komáry.

Levantýn (levantin): 1. Hedvábný, také pokrývkový nebo croisé zvaný, v podstatě trojvazný nebo jiný základní kepr v niti barvený živými barvami. V šíři 70—75 *cm* na



Obr. 1005. Levantýn bavlněný.

prapory a podšívky do mužského oděvu, v šíři 150 cm na pokrývky. — 2. Polohedvábný, tkaný čtyřvazným útkovým keprem, má osnovu bavlněnou a útek z gréže; v kuse barvený; při barvení chová se jinak bavlna, jinak hedvábí, odtud jeho různobarevnost. Používá se proto k výzdobě a na podušky dámských oděvů. Šíře 46—52, 82—120 *cm*. 3. V přízi barvený **l.** americain má lepší lesk, je v přízi barvený a proto trvanlivější, je také měkčí a dražší.

4. **Bavlněný** je obecně známý **voal** nejdokonalejší jakosti (obr 1005.); jemný, pevný, vkusně vzorkovaný, stálobarevný, s velkými květy chiné (viz t.) k účelům dekoračním. Příze (č. 80) se béře z nejlepší levantské bavlny (z ostrovů v řeckém a tur. archipelagu, ze Syrie a Malé Asie). Tkán je hustou vazbou plátnovou. Hojně se používá na letní oděvy, dětské šaty, ženské župany a pod.

Levico, arséno-železita voda ze stejnojmenného místa v Tyrolsku, jež doporučuje se k léčení bledničky, chudokrevnosti a různých ženských nemocí. Z českých vod je jí velmi příbuzná arséno-lithnato-železitá voda v Bechyni.

Levisticum viz Libeček.

Levkoje (*Matthiola annua*), letní fiala, jest vedle chejru či fialy zimní (*M. incana*) (srov. Fiala a Chejr) z nejoblíbenějších květin malých zahrad. V novější době zvlášť pěstují se skvostné odrůdy velkokvěté, vysoké i nízké nejrozmanitějších barev, známé jako fialy drážďanské (obr. 1006.) a anglické, Viktoria, nízké, pyramidové a pod. Letní fialy sejí se od února do dubna v chladné pařeniště aneb do hrnků v teple nebo také v dubnu a květnu do volné půdy; milují půdu zahradní neb ornou, hnojiva prostou, pískem dobře promíšenou; semeno na povrch naseté se přikrývá jen vrstvičkou



Obr. 1006. Fialy drážďanské.

jemně přesáté půdy, která se již nezaleje. Prvních 6—10 dní chová se setba v temnu, pak znenáhla se světla připouští; vzešlé rostlinky jen ráno se zalévají, aby do večera oschly, a které jsou v krytu, znenáhla se provětrávají a otužují. Při čtvrtém listu přesazují se po 6—8 do hrnků 15 *cm* vysokých a 18 *cm* širokých v dobře odleželou, písčitou zahradní půdu, již může se přidati trochu uschlého bláta nebo drnovky. Přesazené vystavují se na výsluní a zalévají se s počátku jen sprchou, později vždy jen, když úplně vyschly (aby se nerušila kůra, na půdě se tvořící). Pro pěstování venku se vzešlé rostlinky přepichují. Při vysazení ven obyčejně l. nějaký čas sedí; mají-li proto kvésti už v červnu, je nutno, aby si toto zdržení vzrůstu odbyly v květnu. **L.** jednoduché nesou lusky, na nichž poznati lze, vyvinou-li se ze semen plnokvěté (jen z hořejších tlustých lusků), nebo jednoduché (dlouhé lesklé lusky). **L.** zimní (*Matthiola incana*) sejí se v květnu, přepichují se nejdříve v truhlíkách nebo na záhonech a koncem června nebo počátkem července vysazují se do volné půdy ve vzáj. vzdál. as prům. 25 cm. Zprvu se častěji zalévají, později víc v suchu ponechávají. Kromě kokardových všecky ostatní na podzim mají již pupeny květní. V září přesazují se po 1—2 do květníků, při čemž kořeny se přiříznou; květníky staví se zprvu do stínu na místo před deštěm chráněné, později do domu se přenesou; zalévati smějí se jen opatrně, vlhko je jim tím nebezpečnější, čím méně jsou zakořeněny.

Levně a chutně se stravovati není tak velké umění, jako stravovati se **l.** a správně, t. j. vyživovati se dobře, správně, dostatečně, aby se nepodkopávalo zdraví, nezaviňovaly choroby, jako na př. chudokrevnost, nedokrevnost a všechno to, co s nimi souvisí, nebo naopak nadbytkem jedněch při nedostatku druhých živin neporušoval se pochod výživy, neotravovaly tělesné šťávy a nezaviňovaly choroby z toho pochodící. Jsou lidé, kteří jen mlsají a mohou-li mlsati, spokojí se i s málem, žijí třeba levně, jiní zas sice hledí se nasytiti nebo i přesytiti leccíms, co je levné, a při tom hojné — ale jiná je otázka, žijí-li zdravě, mají-li z toho pro své tělesné síly a schopnosti jaký prospěch, má-li z toho prospěch jejich pokolení, nerodí-li se jim slabé, neduživé děti, nemá-li z toho nakonec škodu celý národ? V tom spočívá pravá reforma kuchyně, pravá způsobilost kuchařky a hospodyně.

Levoča, lázeňky se sirným pramenem 4 km od stanice Levoča na trati Nová Ves—Levoča na Slovensku.

Levorucí konají ruční práce, jež dle zvyku náležejí ruce pravé, rukou levou. Výkonnost ruky pravé zdá se souviseti s dokonalejším vývojem levé poloviny mozku, která pravou stranu ovládá. Náchylnost konati výkony pravé ruce obvyklé rukou levou zdá se nasvědčovati, že by pravá polovina mozku mohla býti lépe vyvinuta; není ostatně vyloučeno, že cvik a zvyk (také dědičnost) hraje tu hlavní roli a tak jako na svalstvo i na nervstvo zvratně působí k dokonalejšímu vývoji. Pravidlem by vlastně mělo být, abychom obě ruce stejně cvičili a obě přivedli k stejné dovednosti. Někdy žádá toho i potřeba, na př. při jídle, kde příboru má se užívati oběma rukama, jindy je to výhodou, postihne-li nehoda nebo neštěstí ruku pravou, nebo je-li pohotovost ruky levé v případě obrany záchranou a pod. Zanedbává-li však levičák ruku pravou, má to obyčejně nepříjemnější následky, nežli obvyklé zanedbávání ruky levé. Srovn. Člověk pravý a levý.

Levulosa viz Cukr.

Lež, mluvená nebo jakkoli jinak předváděná protiva pravdy (viz t.), je první počátek k podvrácení charakteru a skutečná jeho pro-

tiva. U dítěte s bujnou obrazotvorností probouzí se vždy větší nebo menší náklonnost ke lži. Této třeba čeliti. Neboť jak praví Rousseau: **L.** dítěte je dílem rodičů a vychovatelů. Třeba by se vypravovaly dítěti bájky a pohádky, jež nejsou pravdou, nebudiž jim zatajováno, že jsou básní — snem; dítě, jež sní s otevřeným zrakem, bude o tom přemýšleti a pochopí. Co rodičové mluví a konají, budiž vždy pravdou, aby nejen špatný příklad nebyl dětem dáván, ale i nebyla jim brána víra v pravdu. Rodiče nevyhnou se v rozmluvě před dítětem nějaké lži konvenční (viz níže), ale když dítě s ní přijde, trestají ji přísně, bezohledně. Přísnost činí dítě bázlivým a probouzí v něm potřebu, aby se před následky takové přísnosti ochránilo; malá hlavička se trudí vynalézáním výmluv a kliček, které by dokázaly jeho nevinnost a uchránily je před trestem. Lži buď dítě varováno jako zla a podlosti. Často se stává, že dítě nejde do školy pro příčinu, která není omluvou dle zákona (na př. zaneprázdnění rodičů, nemoc v domě), a tu se dítě svádí často ke lži vůči učiteli. Zaviňuje se tak chyba výchovná jedna z největších; stejně se připouští často **l.** za účelem docílení nějakého prospěchu a tak vesměs špatné základy dávají příštímu charakteru. Dítěti se má vždy usnadniti, aby obranu svou založilo na něčem jiném nežli na falšování své výpovědi; nikdy nesmí býti sváděno k nepravdě, jejíž opakování se hrozbami přímo zase vynucuje. Kde se stále nehřímá, nýbrž soustavně vpravuje dítěti s klidem a rozmyslem rozdíl mezi jednáním ušlechtilým a mravným a neušlechtilým a nemravným, rozžehne se mu brzy světélko, které mu ukáže, jak svých morálních sil by mělo užíti. Musí poznati, že **l.** je bezúčelná, bezúspěšná, naopak pravda účelná a úspěšná. **L.** je a zůstane vždy matkou mravní zkázy a morální hnilobou skvělého třeba zevnějšku. Někdy snad se vyskytnou v životě případy, kdy **l.** z nouze je ospravedlněna, ale i této dopouští se člověk morální a charakterní jen z nouze největší a nejvýš zřídka. Pravidlem je pohříchu **l.** společenská — způsob vystupování i rozhovoru zastírají tak zhusta skutečnost a pravdu, která nechce býti slyšena, viděna, na odiv stavěna; je to vpravdě hnilobná hlíza na těle společnosti, jejíž život měl by býti proniknut duchem pravdy a mravnosti. A přece nejsou **l.**, pochlebenství a licoměrnost požadavkem dobrého tónu, aniž žádá tento, aby někdo lži obětoval své přesvědčení, aby předstíral city a smýšlení, jichž není schopen. I taková konvencionální **l.**, která hoví slabostem a přisvědčuje náhledům jiných proti vlastnímu přesvědčení, je ohyzdná a opovržení hodná; její pomocí snažílkové, často bezcenní, domáhají se postavení, pro něž nejsou způsobilí, a udržují se na místech zodpovědných lidé, kteří tam nepatří. Chytrý vycítí nepravdu, i kdyby sebe přesvědčivěji byla vyslovena. Kdo obáváš se, že by tě láska k pravdě zbavila postavení nebo existence, mlčiž raději, nežli bys odhodlal se poskvrniti charakter svůj lží. Velmi běžným zbožím je často **l.** v rodině. Muž, otec snad lže méně nežli žena, matka, ale lže-li, je to závažnější. Žena, jsouc instinktivně schopna většího soucitu nežli muž, snaží se každé utrpení mírniti. Zde aspoň **l.** nebo lépe řečeno neodkrývání pravdy (aniž by se lhalo) koná dobré služby. Horší je, zastírají-li se drobnou lží vady hospodářské, jež později přinášejí nemilá překvapení, je-li matka pomocí lži spojencem dětí proti muži, tají-li úspory a platí-li dluhy lehkomyslného syna, nebo podporuje zálety dcery, o nichž otec nesmí ničeho věděti. Žena vždy myslí hlouběji, citověji nežli muž — ale nikoli prozíravěji nežli on; proto také sama nechápe muže, když tento něco před ní tají, aby ji vyvaroval zbytečných výbuchů citových pro věci, které jsou jinak bezvýznamné nebo takové, že ona nemůže na nich ničeho ani svým bolem ani svým rozumem zlepšiti; ale ona v jeho taji tuší **l.**, které by se sama dopustila, kdyby byla na jeho místě. Mužská přirozenost je silná a bezohledná, ale logická, přemítavá, prozíravá, takže muž vlastně této psychologii ženské lži nerozumí. On ví dobře, co je pravda a co **l.**, a dobromyslností zřídka dává se svésti ke lži. Lže jen proto, že musí, lže jen ke svému vlastnímu prospěchu. Osudná je často **l.** nemocného vůči lékaři a **l.** jeho domácích ošetřovatelů z důvodu, aby kryli **l.** nemocného. Varovati se lži a mluviti pravdu neznamená ovšem pod tímto pláštíkem dopouštěti se vůči jiným hrubství, jež se také pravdou jmenuje; společenský tón ovšem často žádá, aby se jiným pravda do očí nemluvila, neboť nečiní nás soudci nedostatků osob cizích, ale káže opět: mlčiž raději, nežli bys mluvil **l.** nebo pravdu pokořoval a urážel, kde toho není třeba. Pravda je světlo, nikoli však hrubost.

Ležení (srovn. Odpočinek) ve spánku (viz t.) má vždy udržovati tělo ve správné poloze. Správná je jen jedna poloha: rovné položení na zádech s rukama podle těla volně položenýma (obr. 1007.). Ta odpovídá požadavkům zdravotním a také požadavkům zákonů, stanovených pro pěstění tělesné krásy. Jen volná, vyklenutá hruď může pravidelný vdech



Obr. 1007. Správná poloha při spaní: V poloze na zádech s hlavou lehce stranou nakloněnou dýchá se volně a tělo se zvyká přímému a lepému držení.

a výdech zabezpečiti. Jen hluboký v pravidelném taktu se pohybující dech plic činí nám zejména za doby spánku možným, bychom udrželi v úplném klidu své tělo a tahy svého obličeje.

Jakmile je dech stísněn, jsme nuceni buď dýchati otevřenými ústy, takže nos je vyloučen z pravidelné činnosti, nebo dýchati namáhavě nosem. V prvém případě trpí nos, zakrňuje, v druhém se nadmíru rozšiřuje, v obou případech tedy jeho pravidelný tvar časem se změní. A pozorujte sebe, pozorujte členy své rodiny, jak všichni spí, a brzy seznáte, kolik takových hříchů se páše. Tak ve zkroucené poloze po-



Obr. 1008. Nesprávný způsob ležení v poloze skrčené; ramena se kulatí, nohy křiví a plicím se nedopřává oddechu. Děcko se spíše unaví, než aby si odpočinulo.

stranní (viz obr. 1008.) na př. celé tělo nabývá špatného držení, tak se dále skloněním hlavy zpola uzavírají horní cesty dýchací, tak pravidelné spaní v takové poloze má za následek špatný vývoj hrudníku a špatný vývoj plic. Je tu ovšem častěji touha změniti polohu těla a lehnouti na stranu. Než i v tom případě je nutno ležeti rovně, aby nebyl hrudník tísněn (obr. 1009.). Někdy se i skrčení nohou jeví potřebným



Obr. 1009. Správnější způsob (srov. obr. 1008.) volného ležení na pravé straně těla, je-li třeba změniti normální polohu ležení na znak. Lidé zvyklí ležení na pravé straně podléhají častěji zánětu slepého střeva.

k uklidnění útrob břišních, avšak ani v tom případě nesmí se tísniti hrudník jako na obr. 1008., nýbrž skrčí se jen nohy a hrudník zůstane volným jako na obr. 1009.

Lhavost, nezkrocená náklonnost ke lži u dětí i dospělých, která vybočuje tak daleko, že nejsou vůbec s to mluviti pravdu. Je to povahová chyba, zaviněná výchovou. Viz L e ž.

Lhostejnost je družka nebo i základ lenosti (viz t.). Přirozeně klidná mysl je náchylna k l-i, rovné jakési ospalosti. Nepředejdou-li se takové stavy, když se vyskytují u dětí, vedou později k omrzelosti života a sebevraždě. Tu je nezbytno, netrestati, nýbrž ukládati práci, žádati bezpodmínečně její provedení a povzbuzovati chuť k řádnému provedení, občas pochvalou povzbuditi, někdy radost způsobiti a k tomu účelu i vyhledávati, co by dítě potěšilo, rozveselilo. Nejlepší cestou k probuzení ze l-i je posílati dítě do tělocviku, kde závodí s jinými, vyvolati spor mezi dítětem a spolužákem jeho, nebo dokonce i malá pračka neškodí, jen když dítě probudí ze l-i.

Lhůta: určité obmezení času, ve kterém se jistého práva nabývá (l. pro vydržení práva domovského — desetiletá, l. pro vydržení vlastnictví z pozemku, služebnosti — 30 let) nebo ztrácí, nebo během které se jistá věc vykonati musí (l. p l a t e b n í, pro splacení směnky na př. l. třídenní, viz O b c h o d y s p l á t k o v é). Důležitá je l. u m o ř o v a c í jednoroční *a*) pro ztracené cenné papíry, záložní nebo spořitelní knížky a p., před jejímž uplynutím se majiteli nevydá duplikát nebo nenahradí cena. *b*) Pro cenné papíry, ve které tyto se prohlašují za umořené, rovněž jednoroční, avšak počítaná teprve ode dne splatnosti jejich posledního kuponu: je-li tedy na př. poslední kupon splatný 1. 10. r. 1933, je papír splatný nebo obnovitelný 1. 10. 1934. Zevrubný přehled lhůt ve všech oborech práva obsahuje spis Dra J. V. Bohuslava „Vigilantibus jura“.

Liany jsou lodyhy rostlin (bylin a rostlin dřevnatých), které nemohou samostatně do výše růsti a potřebují k tomu pevné opory, jako na př. lodyhy břečťanu, plaménku a zimolezu. Po stránce praktické zajímají nás l. dřevnatých rostlin tropických, jež poskytují ozdobná dřeva k vykládání menšího nábytku, skříněk a pod.

Liatris *odoratissima,* severoamerická rostlina složnokvětá, hlavně kumarin a vonný éterický olej obsahující, které se užívá jako voňavky k navoňování cigaret, tabáku kuřlavého i žvýkacího a šňupavého.

Líbání, velmi rozšířený projev pozdravu na uvítanou i rozloučenou, zevnější projev erotický, tají v sobě mnohé nebezpečí nákazy; nemusí se tu jednati ani o políbení na rty, i políbení na čelo, vlasy a j. místa, zvlášť l. rukou může



Obr. 1010. Styčná plocha rtů, na které se nákaza dotekem přenášeti může.

zachytiti nákazu pro líbajícího i pro jiné (obr. 1010.). Proto nemocní sami mají se vystříhati l. jiných, mají píti jen z vlastních nádob, jichž jiní nepoužívají a stejně zdraví se musí vystříhati l. nemocných a požívání nápojů a jídel z nádob, pro nemocné určených. Často nosí s sebou nákazu i zdravý a nejčastěji právě na rtech a na rukou, není tedy ani l. zdravých bez nebezpečí.

Libavka (*Gaultheria*) viz G a u l t h e r i o v ý o l e j.

Libeček l é k a ř s k ý (*Levisticum officinale,* obr. 1011.) jest okoličnatá rostlina, již zhusta

spatřujeme v horských našich zahrádkách, zejména v Podkrkonoší, na Šumavě, v Rudohoří, v Jeseníku pěstovanou pro vonný list a mléčnatý léčivý kořen, z něhož odvar lidová lékárna doporučuje proti vodnatelnosti; také nať celá v nálevu se doporučuje jako povzbuzující prostředek pro soustavu nervovou a cévní, konečně i semínko aromatické je lékem močopudným, čmýru povzbuzujícím (při nečmýrnosti).


Obr. 1011. Libeček.

Libela, vodní váha, přístroj k určení vodorovné polohy předmětů, záležející z nádobky, naplněné vodou, lihem neb éterem až na bublinku tvořenou buď vzduchem nebo jen parami lihovými nebo éterovými. Bublinka jsouc pohyblivá určuje polohu vodorovnou zastavením se na středobodě označeném. V domácnosti je potřebna, jedná-li se o bezpečné vodorovné ustavení stolu, skříně, nádoby, přístroje některého (na př. i fotografického), vodorovné zarovnání zdiva, trámu, přepážky atd.

Liberty, polohedvábný satén s útkem bavlněným, zvaný tak dle výrobní firmy Liberty et comp. v Londýně. Čistě hedvábný zove se s a t é n L i b e r t y (viz t.).

Líbivost (koketerie), snaha líbiti se zevnějškem, která vede k nesprávné sebelásce, jež vyvrcholuje v nesprávném sebeoceňování čili j e š i t n o s t i (viz t.). Sklon k l-i vystupuje již u malých dětí a podporuje se jich fintěním, čehož dlužno se varovati a vésti děti k jednoduchosti bez úhony vkusu, ale také bez honby za každou módou.

Libovůle jest vůle, která neváže se na zákonitý nebo společenský řád nebo nehledí žádných ohledů k jiným, buď že jich nepotřebuje nebo jsou jí poddáni. V životě rodinném sice rodičům a pěstounům náleží jistá míra l. vůči dětem a chovancům nebo osobám služebným, nicméně i ta má býti obmezena ohledy dílem na schopnosti, zdraví a způsobilost tělesnou, dílem ohledy na lidská práva a nároky na jistý způsob zacházení se strany osob nadřízených.

Libra, jednotka váhy, na kterou se vážívalo u nás před zavedením váhy metrické, udržuje se stále ještě v paměti zanikajících pokolení a dosud shledáváme se s údaji dle této váhy, což bývá i příčinou ošizení na váze; zpravidla se zaměňuje l. za ½ kg, což není správné; stará obchodní l. = 32 lotům = 560·012 g a žádá-li se stejný peníz za ½ kg (= 500 g) jako za l-ru, dává se o 60 g méně zboží. – L. s t e r l i n k ů je zlatá mince (*sovereign*) anglická, jež čítá 20 šilinků (*sh*) po 12 pencích.

Libuše, matice zábavy a vědění, je stará již levná sbírka lidové četby zábavné a poučné, která ročně za malý peníz přináší 6 knih výborného obsahu pro domácí četbu. S druhou sbírkou lidovou, „Maticí Lidu", jež pěstuje četbu populárně vzdělávací, hodí se znamenitě do rodinných knihoven. Obě vydává nakladatelství Šolc a Šimáček v Praze.

Líc, svrchní strana látky nebo předmětu na rozdíl od rubu, jako strany kryté, spodní. Vyznamenává se zpravidla úhlednější úpravou, nezřídka lépe vyvinutým a plastičtějším vzorem, lepší barvou, větší hladkostí a jemností, dokonalejším provedením a pod., jen výminečně bývá l. i rub stejný, jindy však bývá různý i látkou, na př. l. vlněný, rub bavlněný, při čemž nezřídka dodává se látce vzhledu, jako by i rub byl vlněný, čehož tkaním a úpravou se dociluje; podobně při podřízenějších druzích atlasu bývá jen l. hedvábný a rub bavlněný.

Líce, masité části obličeje přiléhající k lícním kostem; tvoří je hlavně velký a malý sval jařmový, sval lícní, sval, který řídí gesta smíchu, a svaly, které přiléhají k orgánům nosu, oka, úst a ucha (viz model hlavy v díle I. a vysvětlivky na str. 727.). Není-li svalstvo náležitě vyvinuté, bývá lícní kost vysedlá a l. jsou kostnaté nebo vpadlé, což bývá příznačné i u některých chorob. Jemnější pokožka lícní propouští zpravidla více podkožního barviva i krve, takže l. bývají růžová až červená a silnější nával krve nejdříve se tu stává zjevným (při horečce); mírně růžový nádech lící považuje se za příznak krásy a zdravosti, nepříznivé, silně krevnaté zbarvení za příznak chorobný (na př. při tuberkulose). Ubývá-li tuku ve vazivu podkožním na těchto svalech, pozbývá kůže pružnosti a líce vráskovatí, naopak přibývá-li tuku, vyvinují se l. s v i s l é; v obojím případě obličej stárne (viz O b l i č e j). L. svislé odstraniti možno jednak účelnou odtučňovací dietou, jednak masáží nebo cestou chirurgickou, kterou se odstraní pruh kůže před uchem a kraj vyříznuté kůže k uchu se přitáhne a přišije. Jízva vzniklá úplně se zacelí. Operace prováděná u žen mezi 40—50 lety měla pronikavý význam pro udržení jejich postavení společenského, neboť tímto způsobem obličej velmi zestaralý neobyčejně omládne.


Obr. 1012. Operativní odstranění svislých lící.

Licella, příze vyrobená z dřevité celulosy (výrobek pat. přádelny v Aitdammu).

Líčidlo: 1. Prostředek kosmetický, určený k tomu, aby zakryl vady pleti a dodal jí vzezření svěžího; nejjednodušší prostředek k zakrytí vad jest prášek pudrovací, rýžový, což je i nejméně škodlivé, ačkoli ucpávání pórů kožních nikdy nepůsobí příznivě. Jiná neškodná l-la toho druhu jsou různá rostlinná



Obr. 1013. Líce svislé před operací.



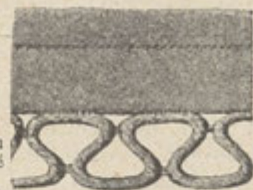
Obr. 1014. Líce svislé po operaci.

barviva, avšak i častější jich používání kůži nepříznivě podražduje; zvýšenou měrou platí to o l-lech, jež obsahují látky jedovaté. Správnější je nepoužívati l-del, nýbrž pečovati o udržení zdraví (viz Zdravotnictví kůže). — 2. Divadelní prostředek, jehož účelem je dodati tváři a pleti určitého charakteru. Podrobně k účelům ochotnických a domácích her jedná o tom řada spisů a návodů: „O líčení a líčidlech zvláště u divadla se zřetelem k požadavkům moderního zdravotnictví a k potřebě ochotníků“, napsal Ph. Mg. B. Morávek. 7 vyobrazení. Nakladatelské družstvo „Máje“ v Praze, 1905; „Divadelní škola“, vydal B. Kočí; „Ve službách Thalie“, vydal M. Knapp, a „Masky“, vydal I. L. Kober. — L-la k těmto účelům používaná bývají zhusta jedovatá, takže kůže jimi trpí, nabývá náklonnosti k vyrážkám a vůbec se kazí; hledí se proto i zde dle možnosti používati l-del nejedovatých. Je proto také zapotřebí l. co nejdříve a nejdokonaleji odstraniti. Dobrý k tomu přípravek poskytuje 60 g čistého kokosového tuku, jemuž za teploty 80° C a stálého míchání se přimísí 39 g rýžové moučky, ochladí se to na 10° C a přidá parfumující extrakt. Úplně vychladlá hmota se rozkrájí na kousky, které se obalí staniolem; natřené l. se jím rychle rozpouští, ruce a obličej se nezamaže a prostředek je úplně neškodný. — 3. Keř *Phytolacca decandra*, jehož červeně fialové bobule poskytují červenou šťávu, jíž se používá k barvení rosolů, cukrovin, vína a pod. Účinek šťávy je však počišťující, takže se barvivo toto nedoporučuje a je lépe používati místo něho košenily.

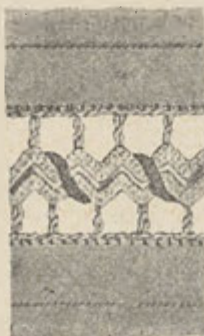
Líčko: 1. Soustava či řada oček na okrajích, jež spolu mají býti spojeny knoflíčky nebo šněrováním. Nejjednodušší l. je šňůrka do okraje látky již vetkaná (obr. 1015.), jakou v podobě tkalounku lze hotovou koupiti a k okraji (uzavírce) prostě přišíti. Jindy se l. k okraji přiháčkuje v podobě zoubků do sebe zapadajících (obr. 1016.) nebo se prostě kulatá šňůrka přišije, tak aby očka tvořila (obr. 1017.) neb se na okraji polokroužky vroubkované upraví (obr. 1018.) anebo i ozdobněji vyšívané nebo háčkované ozdůbky přišijí (krepinky,



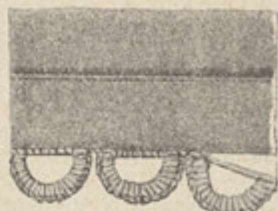
Obr. 1015. Tkané líčko ku šněrování nebo na dvojité knoflíky.



Obr. 1017. Líčko upravené z kulaté šňůrky.



Obr. 1016. Háčkované zoubkovité líčko.



Obr. 1018. Líčko z vroubkovaných polokroužků.

srovn. Kopretina). — 2. Maso lícní z hlavy hovězí, vepřové, telecí, které je nejlepší součástí hlavy.

Lidé třetí, t. j. ti, kteří se míchají mezi dva manžele, mezi vychovatele a dítě, jsou hostmi velice nevítanými, i když jsou to nejbližší příbuzní. Mladé manželství má býti střeženo přede všemi rádci. Časté — i krátké — návštěvy těchto zanechávají neblahé stopy, tím horší jsou následky dlouhých návštěv a pravidelného styku. Příbuzní obou stran mají si ukládati největší zdrželivost. Vliv třetích lidí ve výchově je vždy rušivý, neboť rozviklává jednotný směr a porušuje kázeň. Proto vůbec nemá býti trpěn.

Lidový umělecký průmysl všude zápasí s kosmopolitismem, demokratisací obyvatelstva velkých měst a jeho módou, s vykořisťovateli, kteří jdou za heslem „lacino a hodně“ třeba na úkor jakosti a vkusu. V Čechách podlehl téměř úplně, podařilo se podepříti jeho trosky jen v krajkářství, na Moravě a ve Slezsku má **l. u. p.** takovou krisi z velké části za sebou s následky velmi trapnými. Ještě s úspěchem setkává se záchrana majoliky (viz t.), na Slovensku je krise v plném proudu, takže to, co bývalo a je konečně i dnes ještě umělecky

a národopisně dobré, ztrácí půdu, a to, co se třeba nevkusně přizpůsobuje módě, rozšiřuje se v krajích, jichž vkus dávno podlehl úpadku, jako domněle „dobrý vzor“, ve skutečnosti však jako věc, která brzy vykoná svou povinnost, odhodí se do veteše a poškodí pověst původní umělecké prvovýroby. Společnost uměleckého průmyslu v Bratislavě snaží se tu přispěti prvovýrobě na pomoc nalezši oporu v „Lípě“ z Turč. Sv. Martina.

Lidumilství, filantropie, láska k člověku nikoli jako jednotlivci, nýbrž jako k celku, tedy láska k lidstvu směřující ke zjednání příznivých podmínek pro jeho vývoj zdravotní, výchovu tělesnou i duševní, záchranu mravní atd. V některých polích své působnosti stýká se a spojuje s lidskostí (humanitou) (viz t.), je však vždy projevem vyšší ušlechtilosti, kterou osvědčovati může jednotlivec stejně jako společnost při každé jednotlivé příležitosti.

Liebigova tresť viz Extrakt a Masité tresti.

Lift viz Vytahovadlo.

Lignit viz Uhlí (hnědé).

Lignoston viz Dřevitý kámen. (Srovn. Březové a Bukové dřevo.)

Lignum sanctum viz Dřevo guajakov[illegible]

Ligroin [illegible] benzin, získaný frakt. destilací z petroleje; má střední hustotu (0·735) a vře při 120—135° C, značně lehčí (0·66—0·69) zove se kanadol nebo gasolin, který vře již při 70 až 90°. L-u možno proto používati v knůtkových lampách otevřených, nikoli však kanadolu (viz t.) či gasolinu, který se hodí k odmastňování vlny i k svícení v podobě plynu (viz Gasolin).

Ligula, tasemnice řemenatka zvaná, je jediná, která také za potravu lidskou slouží; v některých krajinách Italie, kde je v rybách hojná, pod jménem *maccaroni piatti* se požívá jako pochoutka, neboť zárodky její v těle lidském se nevyvinují (jen v těle ptačím).

Ligustrum viz Ptačí zob.

Líh je rozředěný (nejméně 50% alkoholu obsahující) alkohol ethylnatý (líh vinný, bramborový líh), který dle toho, jak je čistý, obsahuje ještě jiné látky, zejména aldehydy, estery a jiné druhy alkoholů (přiboudlinu), ústrojné kyseliny, furfurol atd., vůbec látky, které v něm zbyly při výrobě (l. surový), a odstraňují se rafinací, kdežto jiné příměsky zúmyslně se zadržují nebo přidávají, aby l. buď k jistým účelům (k požívání) stal se nezpůsobilým (denaturovaný) anebo stal se k požívání způsobilejším (viz Lihoviny), při čemž i značnějšímu rozředění vodou připadá velký úkol. L. čím je silnější a čistší, tím větším počtem vlastností alkoholu ethylnatého se vyznamenává, kterýž je tekutina čirá, řídká (0·8 hutnota), snadno již při 78·3° C do varu přicházející a těžko zmrznutí podléhající (ještě při —90° C nezmrzne). Nežli do varu přijde, vyznamenává se velkou rozpínavostí, takže l. v uzavřených nádobách zapálený vybuchuje a nádoby trhá, naproti tomu přídavek lihu mnohé tekutiny delší dobu před zmrznutím chrání. Je to tekutina hořlavá, i bez knotu se zapalující plamenem nesvítivým, ale horkým, takže lze užíti ho k rozžhavení těles žárových a prostředkem tím i k osvětlování (viz Hořák žárový lihový) a velmi dobře i k topení (viz Kahan, Kamínka lihová, Světlo a Topení). Čistý alkohol se snadno vypařuje, proto l. v nádobě otevřené pozbývá části alkoholu, kdežto pomaleji vypařující se voda nahrazuje se přitaženou vodou atmosférickou a následkem toho l. řídne; alkohol sám přitahuje vodu a řídne tudíž i čistý v nádobě otevřené; vlastnosti této používáme tam, kde odnětím vody nebo vlhkosti lze prospěti, na př. při konservování potravin a preparátů. V této vlastnosti jakož i v tom, že je dobrým rozpustidlem různých látek i ústrojných a jiné že naopak sráží (na př. bílkoviny) nebo nerozpouští (některé soli), zakládají se jeho účinky léčivé i jedovaté. Malé dávky povzbuzují vylučování šťáv žaludečních a tím i činnost zažívací vůbec; také přispívají k oživení oběhu krevního a přechodné úspoře spotřeby živin, snižují teplotu těla, ale povzbuzují činnost srdce a zrychlují tep, zvyšují činnost mozku, ač snižují jeho krevnatost a tím i pravidelnou výživu. Ale to vše jsou jen účinky přechodné, krátkodobé. Většími dávkami a trvalým požíváním alkoholu, třeba nenastala otrava akutní, stupňují se tyto účinky tou měrou, že zmenšuje se množství vyměšované kyseliny uhličité a močoviny, kteréž látky městnají se v těle často v určitých hnízdech a jsou příčinou různých vleklých chorob, v prvních následcích hlavně nedokrevnosti, oslabené citlivosti, ospalosti, obrny míchy a p. Při otravě lihem bylo zjištěno, že největší množství lihu (3·45% váhy mozku) se soustředilo v mozku, kdežto v žaludku jen 0·41%, v srdci, plicích 0·36%, v ledvinách 0·32%. Při větších dávkách přechází alkohol snadno nespálený do oběhu krevního, ohrožuje krvinky, jež pozbývají své schopnosti životní, stejně ničí i buňky v nervstvu a mozku, následkem čehož tyto ústroje se oslabují a zvrhují, naproti tomu vylučuje v krvi více tuků, které se pak ukládají i ve svalstvu; ztučnělá vlákna svalová pozbývají své energie a síly a často se chvějí; trvalé dráždění sliznic, jmenovitě v zaživadlech, vede k jejich zduření a slizovatění, následkem čehož vylučování šťáv zažívacích ochabuje a tím i činnost zažívací trpí, dostavuje se nechutenství, ošklivost, kormoucení, žízeň, dávení, vleklý zánět žaludku, zvrhlost i vředovatění jeho stěn (srovn. Alkoholismus), v důsledcích toho jsou i různé zvrhlé chuti a shánění se po požívatinách dráždivých, což má za následek i choroby jiných ústrojů, zejména jater. Požitek lihu probouzí i utajené sklony na př. k homosexualitě a j. pohlavním výstřednostem. Ročníky s hojnou úrodou švestek tam, kde lid pálí slivovici, prozrazují se sníženými schopnostmi dětí ve škole. Po stránce léčivé používá se alkoholu vždy jen výjimečně, nikoli stále, k snížení teploty těla při některých chorobách horečných a k urychlení i udržení činnosti

srdce při chorobách horečných těžkých a dlouho se vlekoucích, kde ochabnutím srdce může nastati smrt, k urychlení oběhu krve při některých otravách, někdy také k povzbuzení činnosti zažívací. To však nikterak neznamená, že l. je universálním domácím lékem, k němuž hned každý musí bráti útočiště, jakmile cítí nějakou ochablost celkovou nebo zažívací, jako se to pravidelně děje k velké často škodě ústrojí. Třeba míti na paměti, že po každém povzbuzení a rozčilení l-em nastává o c h a b l o s t, následek to značné spotřeby živé síly, které bylo potřebí, aby se docílilo zrychleného účinku. (Srovn. ostatkem L i h o v i n y a L i k é r y.) L. má konečně i účinky a n t i s e p t i c k é, spočívající hlavně v odnímání vody živému ústrojí, sám nikdy nezkyše a zamezuje také každé kysání a kvašení (srovn. A l k o h o l i s o v á n í). L. sám je konečným produktem kvašení, jemuž byly podrobeny uhlohydráty nebo látky uhlohydráty obsahující, tedy na př. šťávy ovocné, obilné a p. (z vína, ovoce, ječmene, jež cukry obsahují), různé druhy cukrů a cukry obsahujících surovin (med, cukrovka, třtina cukrová, čirok, kukuřice, melasa, ovoce atd.) a škrobů i surovin škrob obsahujících (brambory, pšenice, žito, ječmen, oves, kukuřice, rýže, topinambury, luštěniny atd.). Škrob mění se k tomu účelu také dříve v cukr (v maltosu a dextrin), což se děje pařením a přidáváním sladu, neboť jen cukr tak utvořený (maltosa) je schopen kvašení lihového. Zcukrnatělá tato hmota zove se z á p a r a a uvádí se do kvašení přidáním kvasidla t. zv. h o l o v i c e; při výrobě l-u z cukrů a cukrnatých kapalin není potřebí zápary, nýbrž zavádí se hned kvašení. Tekutiny kvašené jsou buď hotovou lihovinou (pivo, víno, medovina, jablečák atd.) nebo se d e s t i l a c í z nich čistý l. dobývá. V destilačním zbytku zbývají výpalky a l i h o v é k v a s n i c e, které se z nich ve velkém těží a do obchodu uvádějí. Záleží pak na strojích a methodách, jakými se to děje, dostane-li se l. silnější a čistší, nebo je-li zapotřebí podrobiti jej další r e k t i f i k a c i, t. j. nové destilaci, neboť jen čistého l-u lze užíti k přípravě lihových nápojů, poněvadž přiboudliny jsou zdraví velice škodlivé. Poněvadž se tím však l. zdražuje, stává se, že pomocí různých okysličovadel, jako jsou chlorové vápno, manganistan draselný, chromová kyselina a p., okysličuje se alkohol amylnatý, čímž vzniká libě páchnoucí kyselina valerová, kterouž se přítomnost přiboudlin zastírá, tyto však se neodstraňují; tak zejména v levnějších druzích kořalek bývá mnoho ještě těchto přiboudlin, čímž jejich nebezpečnost pro zdraví se zvyšuje.

Líh absolutní je líh bramborový (viz t.) s 98% alkoholu, také se však za takový prodává již 96%; požit v dávce jen poněkud větší usmrcuje; spec. váha při 15·4° C činí 0·79367. Již při obyčejné teplotě se rychle vypařuje a vaří se při 78·4° C a tlaku 760 mm. Jeho objem se teplotou silně mění a protože zmrzne teprve při —200° C, používá se na citlivé teploměry do mrazu. Smísíme-li 52·3 objemů lihu se 47·7 objemy vody, dostaneme při 15° C jen 96·23 obj. 50% = lihu. Tento l. vyznačuje se nejlepší rozpustivostí pryskyřic (pečetního vosku), tuků rostlinných i živočišných (vosku, stearinu, parafinu), dehtu, kolomazi, olejů a olejových barev a p. Proto s prospěchem hodí se k odstraňování podobných skvrn z oděvu, pokud nejsou jím ohroženy barvy jejich.

Líh amylový (amylnatý) viz A m y l e n a A m y l o v ý a l k o h o l.

Líh bramborový viz B r a m b o r o v ý l í h.

Líh denaturovaný je líh k účelům průmyslovým, smíšený (v Anglii a j. s 2% objemovými methylového lihu; viz L í h d ř e v ě n ý) u nás s ½ obj. % pyridinových zásad; je tedy k požívání nezpůsobilý, nechutný a nepalný. K čištění skvrn (srovn. l. absolutní) hodí se jen na látky hrubší, nikoli na látky jemnější.

Líh dřevěný viz D ř e v ě n ý l í h, jehož prudká jedovatost se v novější době svádí na jeho příměsky, protože do kořalek přidává se často nečistý.

Líh léčivý: k a f r o v ý, m ý d l o v ý (*spiritus saponatus*), m r a v e n č í (*spir. formicarius*), r e s o r c i n o v ý, s a l i c y l o v ý atd. jest prostě l., v němž různá léčiva nebo prostředky tření při masáži usnadňující nebo léky k vetření do kůže určené jsou rozpuštěny nebo vmíchány; mnohé druhy takových l-ů jsou lihovým výtažkem látek různých ze surovin přirozených získaným. Srov. C a m p h o r o m e n t h o l.

Líh melasový vyrábí se z řepné melasy cukrovarské, z melasy třtiny cukrové (viz R u m), z melasy sladované rýže (viz A r a k). Náš melasový líh jako surovina je brzy alkalický, brzy kyselý, obsahuje čpavkové sloučeniny a proto dráždí k slzám. Destilací zanechává strusky uhlí, které se zpracují na potaš nebo přiboudliny, z kterých se vyrábějí různé alkoholy na ovocné étery do cukrovin a umělých lihovin (viz L i k é r y).

Líh methylový viz D ř e v ě n ý l í h.

Líh mýdlový, prostředek k masáži a vtírání léků do kůže, je buď roztok 1 d. olejového mýdla ve 3 d. lihu nebo líh s mydlicí lékařskou (viz t.). Přidává se do něho růžová voda, mravenčí líh, tinktura opiová, chloroform a p.

Líh obilný těží se hlavně ze žita (viz K o ř a l k a s a m o ž i t n á).

Líh ovocný těží se přímo z některých druhů ovoce, zejména švestek a sliv (viz S l i v o v i c e) nebo v podobě o v o c n ý c h v í n (viz t.).

Líh pevný je stydlý roztok zmýdleného tuku v l-u. Na př. 6 dílů dobrého jádrového mýdla za mírného zahřívání rozpustí se ve 100 dílech denaturovaného l-u, načež roztok nechá se ustydnouti. Takový l. zapaluje se knůtkem, který se do něho, nežli úplně stydnul, zapustí, a prodává se také v kovových nádobách v podobě krátkých silných svic.

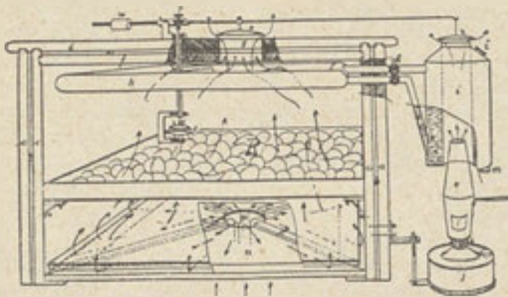
Líh surový, tak jak byl první destillací získán, obsahuje 80% alkoholu a 20% vody a jsou v něm četné přiboudliny obsaženy; přidá-li se vody, aby síla jeho snížila se na 50%, kalí se, protože přiboudliny se v jemných kap-

kách vylučují; filtrací přes dřevěné uhlí se tato část přiboudlin zároveň s různými barvivy může odstraniti.

Líh ve výživě má úkol do jisté míry významný, protože dle moderních názorů si ústrojí samo z uhlohydrátů líh přechodné vytvořuje ovšem v malém množství, aby jej ihned zase spotřebovalo: proto také ti, kdo požívají více uhlohydrátů (pečiva moučného) bez nadbytku omastku, netouží tak po lihovině jako ti, kdož požívají maso a tuky. — Líh sám není žádnou živinou, ale zastavuje okysličování bílkovin, tuků a uhlohydrátů v těle, čili tělo za požitku lihoviny spoří těmito látkami a to činí již samo dojem, že se tělo požitkem lihu sílí, protože se mu zadržují zdroje energie, nicméně bylo pokusně dokázáno dr. K. Kriegerem, že tělo i líh zužitkuje a ve svalovou práci obrátí, avšak výkonnost svalů se snižuje jedovatým vlivem lihu na ústředí nervové. Není tedy z lihu pro tělo žádného užitku. Nadto se líh ve všech lihových nápojích draho platí, takže nesnese s nimi srovnání. Dostatečný pramen pro líh, ústrojí potřebný, poskytuje požitek uhlohydrátů. Lihu třeba vzdalovati mládež vůbec, v době pohlavního dospívání zvláště. Srovn. Abstinence, Abstinentní léčba, Alkoholismus.

Líh vinný viz Francovka a Koňak.

Líhnutí mláďat z vajec děje se teplem, buď přirozeným teplem matky (kvočny) na vejcích trvale sedící, nebo teplem umělým v přístrojích vytápěných nebo v sudech koňským hnojem



Obr. 1019. Líheň Amerikán. Pohled dovnitř. Vzduch, který dovnitř otvorem ve dně vniká, proudí okolo mísy s vodou, stejnoměrně rozdělen prochází přes vejce a vychází regulátorem ven: *a* vnější stěna, *b* isolace, *c* vnitřní stěna, *d* vrchní strop, *e* isolace, *f* spodní strop, *g* ventilační otvor, *h* měděný vyhřivač, *ch* spojky rour, *i* kotlík, *j* lampa, *k* komínek, *l* slídové okénko, *m* vypouštěcí šroub, *n* dno, *o* kříž, *p* otvor ve dně, *r* vejce, *s* éterový disk, *t* regulační šroub, *u* závaží, *v* ventilační poklice, *z* komínová poklice, *ž* plnicí šroub.

obložených. Kdežto u ryb nižší teplotou pouze vývoj zárodku se zdrží, u zvířat teplokrevných (drůbeže) nižší teplotou zárodek se „zastudí" a vývoj jeho zničí. Opustí-li proto ptáče, kvočna na delší dobu vejce, takže vychladnou, mívá to za následek zničení zárodků, neboť zde nelze vývoj větší teplotou urychliti, ani nižší teplotou prodloužiti. Zvýšením teploty nad normální míru a nedostatkem vlhka se rovněž zárodek zničí, udusí. Přístroje k l. drůbeže neboli líhně jsou rozmanitých soustav, nejlepší jsou však líhně na vyhřívání vodou a samočinně své teplo regulující, jakou je na př. líheň Amerikán (obr. 1019.) české výroby (Liska a Vaňka v Uhříněvsi), která je opatřena regulátorem teploty, jenž samočinně již při odchylce $^1/_{10}{}^0$ C teplotu řídí. Přehřátí vajec je vyloučeno. Není třeba k líhni několikrát denně docházeti a v noci vstávati. Stačí jen pečovati, aby lampa nevyhasla a udržovala stejný plamen (nečadila). Regulátor řídí i větrání, t. j. čistotu vzduchu a jeho vlhkost (obr. 1019.). Za 21 dní líhnutí kuřat spotřebuje líheň 11 l petroleje. Líhně vytápěné elektřinou mají režii 5—8krát větší. Ovšem nutno obsluhovati l. tím způsobem, že se pečuje o obracení vajec (2—3krát denně), pro které větší líhně mají strojní zařízení. (Ve St. Bělé na Moravě je v činnosti taková líheň na 3200 kuřat.) Srovn. též Husa, Kachna, Kuřata, Kvočna umělá, Krmelce, Napajedla, Vejce, Vejce se nasazují a Zárodku vývoj).

Lihová kamínka v novější době také pro koupelny vyráběná viz Kamínka lihová.

Lihová lampa viz Lampa invertní a Lampa lihová.

Lihové kvašení viz Kvašení lihové.

Lihové laky viz Laky (lihové).

Lihové svícení viz Lampa lihová.

Lihové topení viz Kahan, Kamínka lihová a Plotna lihová.

Lihoviny jsou nápoje s 3—50 (někdy i více) procenty lihu. Jsou to vína (viz t.), sladované nápoje (viz Maltosová vína, Pivo), destilační produkty (viz Arak, Koňak, Kořalky, Rum) a líh čistý nebo s jinými přísadami smíšený (viz Likéry). Škodlivost nápojů lihových stoupá tím, jsou-li opojné již po požitku malého množství anebo jsou-li slabé (do 8—10° lihu), takže teprve při větším množství jsou opojné; škodlivost jejich nemůže se posuzovati dle toho, kolik % lihu obsahují. Whitneyovy výzkumy ukázaly, že škodlivost nápojů lihových nespočívá jen v obsahu lihu; ze suroviny bývají tu zachovány cukr, dextrin, nerostné soli, peptony, barviva, látky dusíkaté a mnohé látky ze surovin přídatných, hořčiny, éterické oleje a p.; některé nápoje se stejným množstvím alkoholu projevily účinek nápadně rozdílný, tak na př. jablečák ukázal se mnohem jedovatějším nežli stejně silné pivo. Ukázalo se, že nápoje s menším množstvím lihu jsou často jedovatější nežli nápoje silné. Holandský gin s 50% alkoholu jevil se mnohem méně jedovatým nežli piva s 3—9·25% lihu, jichž jedovaté účinky zvláště nápadny byly v pokusech, kde jednalo se o normální rozmnožování se. Ovšem nejsou vyloučeny i případy, kde jedovatost stupňuje se s množstvím lihu, nicméně nelze to považovati za zjev normální. To potvrzeno také zkoumáním nápojů po odstranění alkoholu. Lihu zbavené červené víno bylo jedovatější nežli lihu zbavené sherry a obě tyto lihuprosté tekutiny byly jedovatější nežli absolutní alkohol. Také červené víno normální (s lihem) ukázalo se jedovatějším nežli stejně rozředěný čistý líh, a podobné účinky ukázaly se i u těž-

kých sladovaných nápojů; whisky, gin a kořalka, tedy destilační výrobky, byly poměrně méně jedovaty nežli pivo a víno. Whitney prohlašuje na základě svých pokusů za nejjedovatější v první řadě vína, v druhé řadě sladované nápoje, v třetí řadě destilační produkty a jejich směsi (tyto destilované produkty postupují však na první místo, obsahují-li přiboudliny a p. škodliviny), a ve čtvrté řadě teprve čistý líh, ač ovšem neupírá, že i sám líh je jedem o sobě. Jedovatost nápojů však se zvyšuje: různými netěkavými součástkami, jichž povahu po té stránce bylo by zvlášť zkoumati (viz Lihuprosté nápoje), a zmenšuje se nebo ničí, je-li množství lihu nepatrné, takže přispívá jen k lehčímu strávení živin, jako je tomu u kefiru, kumysu, jogurtu. Výrobou lihových nápojů přichází nazmar velké množství živin. Jen při výrobě piva v Čechách ztrácí se 20½ mil. kg bílkovin, 4½ mil. kg tuků, 67 mil. kg škrobu a 4½ mil. kg miner. solí a v pivě, mlátu a kvasnicích dostane se za to nepatrná náhrada. V republice čsl. se vyrobí 2 mil. hl lihu ročně. Nápoje, které obsahují líh destilovaný, více nebo méně rektifikovaný, zoveme lihovými nápoji v užším smyslu. Destiláty špatné (kořalka, viz t.) kromě lihu obsahují i přiboudliny a různé těkavé látky, zvláštní chuť i vůni jim propůjčující, z nichž zejména přiboudliny jsou vždy zdraví škodlivé. Čistější destiláty jsou arak, brandy, francovka, koňak, rakije, vodka, whisky (viz t.) a pod. Nakládáním do lihu nebo kořalky různých surovin šťavnatých a aromatických, jako višní, jader třešňových, jalovce, jeřabin, kmínu, anýzu povstávají l. s extrakty přirozenými (višňovka, třešňovka, kmínka, borovička, jeřabinka, viz t. a Ratafie), jimž někdy jemnosti a lepší čistoty novou destilací se dodává. Zvláštní druhy lihovin pak tvoří likéry a punče (viz t.). Jsou to vesměs nápoje opojné, kterých rozumný člověk se zpravidla varuje a používá jich jen výjimečně a jen nejčistších, radí-li k tomu z nějakého důvodu lékař.

Lihový kahan viz Kahan.

Lihuprosté nápoje jsou: *a*) voda pitná (viz t.), *b*) přirozené kyselky (viz t.), *c*) umělé kyselky (viz Sodová voda), *d*) voda pitná s ovocnou šťavou; ovocné šťávy, jichž s vodou lze k přípravě takových nápojů užíti, vyrábějí se obyčejně způsobem, při němž ztrácejí tyto šťávy přirozený květ (bouquet), t. j. vůni a chuť, taktéž pozbývají sterilisací svého mikroorganického obsahu, jenž je důležitou součástí pro jejich záživnost a správný účinek v ústrojí zažívacím; není to jinak možné při několikerém filtrování (při tomto filtrování i kvasí) a pasteurisaci nebo sterilisaci. Někdy obsahují i kons. prostředky, ač je to zakázáno. Následek toho je, že se takové nápoje brzy znechutí. Je proto správná výroba ovocných šťav (viz t.) bezpečnou základnou pro **l. n.** Sem patří i výborný nápoj, jaký představuje nezkvašený, svěží mošt vinný nebo ovocný. *e*) Obchodní druhy lihuprostých nápojů, pod různými jmény zaváděné, někdy za účelem pěnivosti kyselinou uhličitou nasycené, někdy jen mýdelnými kořínky a extrakty opatřené; chuť jejich často nelze definovati, neboť často obsahují i uměle vyrobené aroma, různé kyseliny organické (vinnou, citronovou), příměsky barevné, takže je nelze často zařaditi mezi nápoje hygienické, na něž by si ústrojí zvyklo. *f*) Ovocná vína se stálým obsahem lihu, někdy i bez něho také domácně připravená (viz Angreštové, Borůvkové víno, Jablečník, Jahodové víno, Medovina, Rybízové víno, Ovocná vína) nebo jiné, nepatrně lihové nápoje mléčné, jako jogurt a kefir (viz t.), nebo nápoj připravený z 15 l vody s 15 g na prášek utlučeného zázvoru, 4½ kg cukru svařené za stálého odpěňování na 18 l obsahu, načež se k této cukrové a okořeněné vodě přidá drobně nakrájená kůra a šťáva ze 7 citronů, 1—2 lžíce kvasnic. Vpraví se do čistého soudku nebo skleněné báně s kvasnou zátkou. Za 2 týdny je kvašení ukončeno a tekutina může býti stažena do lahví. Nápoj tento nevydrží ovšem dlouho.

Lichen viz Lišej.

Lichenin, škrob mechový, je rosolovitý uhlohydrát z islandského mechu (také z jiných lišejníků, viz Lišejníky) získaný tím způsobem, že nejdříve vodou odstraní se ze suroviny hořké látky, načež se **l.** vodou vyvaří. Používá se ho do některých léčiv a potravin.

Lichocení, nemírné vynášení skutečných nebo také jen smýšlených vlastností a předností přímo vůči nějaké osobě, jíž se to týká, jest konání nepěkné, které postižené osobě, je-li opravdu vzdělaná, stává se nemilým. **L.** je vždy podezřelejší nežli výtka a zavdává podnět k podezření, že lichotník má něco tajného za lubem. Přítel, který vždy jen lichotí, je buď sám hloupý nebo předpokládá hloupost u druhého. Je pravda, že mnozí lidé se snadno urazí, nevzdává-li se jim pocta více než dostatečná, ale to jsou zpravidla lidé nedosti vzdělaní a duševně nepovznesení nebo i zaostalí, ale i tito, pozorují-li úmysl, se rozladí, a lichotník svého cíle nedospěje. I přílišné prokazování různých pozorností jest jistým stupněm **l.**, a jest požadavkem dobrého tónu najíti v tom pravou míru, která byla by příjemná a nečinila dojem, že pozorlivost je pouze předstírána. V oboru výchovném je důležito rozeznávati **l.** od pochvaly.

Lichva jest obohacování se kořistěním z nesnází dlužníka (**l.** úroková), odběratele, jenž nemůže platiti (**l.** zbožím) a vůbec z prodeje na úvěr nebo lhůty, také prodejem za přemrštěnou cenu, která neodpovídá ani časové ani vnitřní hodnotě, též prodejem v malém, kde se šidí na váze. Hospodyně, která neplatí hotově, měla by si vždy rozpočítati, nestává-li se za to obětí **l**-vy buď značnou a nepoměrnou přirážkou na ceně nebo velkou ztrátou na množství a jakosti zboží, a jistě by se často o tom přesvědčila a odhodlala by se raději kupovati méně a za hotové.

Likér alpský bylinkový: Do 10 l 60% čistého lihu nakládá se po 10 g kůry citronové, pome-

rančové a puškvorce, po 5 g anděliky, fialkového kořene (Iris), galangy, zázvoru, semen koriandru, majoránky, doušky, listů rozmariny a jalovčinek. Po maceraci a filtraci se přidá 4 kg cukru v 5—7 l vody.

Likér gdanský viz G d á n s k á h o ř k á.

Likér se žloutkem (v kavárnách cize zvaný *knickebein*) jest směs jemných likérů, druhdy i s koňakem, rumem nebo dobrou kmínkou, do níž se vpraví svěží vaječný žloutek a doplní se maraskinem.

Likérová cukrátka, t. j. cukrátka likérem plněná, možno zcela dobře vyrobiti i po domácku; pořídíme si k tomu cíli plechové nebo dřevěné krabičky, jež naplníme suchým pšeničným pudrem a hladce povrch pravítkem zarovnáme. Do zarovnaného povrchu děláme pak dřevěným knoflíkem, jenž má velikost a tvar cukrátek, dolíčky těsně vedle sebe a stejnoměrně hluboké. Jemný některý likér, jehož chceme užíti, vmícháme do cukru, na bublinku svařeného (na ½ kg cukru 2—3 lžíce likéru), po případě to neškodným barvivem přibarvíme a cukr vlejeme do konvičky s úzkou rourkou vylévací, kterouž pak cukr do jamek schystaných opatrně naléváme, tak aby v každé povstala malá homolka. Tato nechá se ustydnouti, zasype se pak mírně práškem a všechno se pak přenese do vlažné trouby nebo sušicí peci, kdež po 12 hodinách cukrátka tak ztuhnou, že mohou býti z prášku vyňata. Obsah jejich zůstane ovšem tekutý. Oprášená zabalují se do papírků nebo staniolu. **L. c.** nikdy nedáváme dětem.

Likérová zmrzlina viz Z m r z l i n a.

Likérové skvrny z červené příze a p. látek odstraní se čpavkem. Tento se rozředí vodou a namočí se v něm několikrát složený ssavý papír, který se na skvrnu přiloží a suchým ssavým papírem přikryje, načež se studenou žehličkou nebo jiným těžítkem obtěžká.

Likérový krém viz S m e t á n k a.

Likérový rosol viz R o s o l.

Likéry jsou buď destilát lihu s aromatickými přísadami (na př. s kmínem, anýzem, korou pomorančovou, citronovou, curaçaovou a pod.), kávou, čajem, nebo studenou cestou pořízená směs aspoň s 20% (nejméně 10 g v litru) lihoviny s cukrem a přísadami aromatickými, které se také neškodnými barvami přibarvují. (Viz R a t a f i e, R o s o l k a.) Nejsladší, nejhustší a nejjemnější zovou se k r é m y (viz t.) nebo h u i l e (viz t.). Také se do lihu nakládají aromatické suroviny (vanilka, skořice, kardamom, pomorančová kůra a pod., též jádra ovocná, jako na př. třešňová tlučená) a po delší době se lihovina sleje, přisladí a filtruje. (Nestačí-li filtrování papírem nebo skelnou vatou, přidá se do l-u pálená magnesie v prášku a filtruje pak papírem, zdlouha sice, ale jistě; také filtrování přes sypký a vypálený říční písek proložený vrstvou dřevěného uhlí pomáhá.) Delším ležením pak se docíluje „zcelení" chuti. Také se nakládá do silné lihoviny ovoce (višně, ananasy, meruňky, pomeranče, rybíz, ostružiny, maliny) a staví na delší dobu do výsluní, scedí se pak, cukří a filtruje; takový l. zove se obyčejně r a t a f i a, zvlášť přidává-li se do něho tlučených jader třešňových nebo broskvových. Přítomnost silic, někdy přímo přidávaných, činí tyto opojné nápoje často i zažívání nebezpečnými, takže kromě lihu i silice v nich zdraví ohrožují. Některý l., jako na př. čajový (čaj polévá se arakem nebo rumem, který se po 12 hod. zfiltruje a přisladí), hodí se k přípravě horkých nápojů (viz též P u n č). Srovnej B e n e d i k t i n k a, B o r ů v k o v ý l i k é r, C r ê m e, C u r a ç a o, G d á n s k á h o ř k á a Z l a t á v o d a, C h a r t r e u s e, J a h o d o v ý, J e ř a b i n o v ý, K d o u l o v ý, M a k a r o n k o v ý, M a l i n o v ý, M a r a s k i n, M á t o v ý, M e r u ň k o v ý, O ř e c h o v ý, O v o c n ý, P o m e r a n č o v ý, P u š k v o r c o v ý, R y b í z o v ý, S l í v o v ý, Š í p k o v ý, T ř e š ň o v ý, V i š ň o v ý l i k é r.

Lilek (*Solanum*) jest rod rostlinný, jenž zahrnuje v sobě mnohé druhy s plody jedovatými a také druhy s plody a hlízami jedlými. Vždyť patří k tomu rodu i náš brambor a rajská naše jablíčka (viz t.), jedlé plody poskytuje také l. v e j c o p l o d ý (*Solanum melongena, aubergine*)



Obr. 1020. Lilek vejcoplodý (*Solanum melongena*).

(obr. 1020.), jehož bílé nebo tmavomodré plody jako holubí, někdy i husí vejce bývají veliké. U nás pěstuje se nejčastěji jen v květináči, ačkoli sazenice záhy z jara v pařeništi vypěstované a v druhé polovici května vysazené i venku přinesou ovoce, je-li jen poloha teplá a chráněná a léto příznivé. Plody tyto jsou chutnou zeleninou, zejména na saláty se hodící. Pojídají se buď smažené v obalu vaječném s houskou, také opékané (gratinované) se žampiony a usekanými šalotkami a strouhanou houskou, také nadívané buď usekaným bílým masem nebo dušenou rýží kořeněnou, kteréž se na slanině pekou nebo v obalu smaží; takto smažené i s rajskou omáčkou se pojídají. Také se marinují se solí a pepřem v oleji a pak roští. Salát upravuje se z nich s nakráj. cibulí, pepřem, česnekem nebo s potočnicí, olivami, sardelemi a vejci. (Viz I m m a m b a ü l d i). Některé druhy jsou velmi efektní dekorativní rostliny s pěkným olistěním a ozdobným ovocem. Druhy olistěním vynikající vyjímají se znamenitě jednotlivě vysazeny do trávníku (*Sol. marginatum argenteum, robustum, atropurpureum*), druhy pěkným ovocem vý-

značné (*S. capsicastrum* [obr. 1021.], *Hendersoni*) hodí se spíše do skupin nebo květináčů. Sejeme je v dubnu do květníků do směsi vřesovky a pařištní půdy s pískem, udržujeme v stejnoměrném teple a vlhku, rostlinky pak přepichujeme a v květnu, když není již obavy před mrazem, ven vysazujeme. V létě milují dobré zalití. Obecným plevelem je i v zahradách a travištích s bílými květy **l.** černý (*Solanum*



Obr. 1021. Lilek ozdobný (*Solanum capsicastrum*).

nigrum), jehož plody obsahují jedovatý alkaloid solanin, kdežto černé plody druhu rovněž obecně rozšířeného, potměchuť zvaného (*Sol. dulcamara*) s květy fialovými, také černé psinky nebo psí víno zvané, obsahují dulcamarin, jehož se používá jako léčiva při vyrážkách kožních a vředech.

Lilie patří jistě k nejpopulárnějším květinám. Většina dá se na jednom místě po mnoho let pěstovati; u některých se to nedaří, jako na př.



Obr. 1022. Lilie zlatohlavá (*Lilium martagon*). Obr. 1023. Lilie ozdobná (*Lilium speciosum*).

u **l.** zlaté (*Lilium auratum*), jejíž cibule se však každoročně ve velkém množství z Japanu dovážejí a poměrně jsou laciné, takže ji jako jednoletou pěstujeme. Sázíme je do směsi vřesovky a zetlelé mrvy hovězí, promíchané suchou zemí. Na podzim cibule z půdy, kde by jim pomrznutí hrozilo, vyjímáme a v suchu uschováme. Otužilejší mohou zůstati v zemi, což svědčí zvláště našim druhům, jako **l**-ii zlatohlavé (*Lilium martagon*, obr. 1022.), kterou zcela dobře z lesa do zahrádky lze přesaditi. Jinak však i tyto druhy aspoň po 2 nebo 3 letech na jiná místa přesazujeme; při tom oddělí se malé, t. zv. dceřinné cibulky, jichž se ke množení použije. Také ve květináčích vděčně se pěstují; květináče však musí býti hluboké a úzké; sázíme je pak do hloubky 4—6 cm. Kvetou všechny v létě; v zimě postačí je postaviti do truhlíku v chladu chovaného, ale před mrazy chráněného. Nejkrásnější jsou japonské druhy *L. auratum, speciosum* (obr. 1023.) a *tigrinum* s přečetnými odrůdami. Bělokvětá *L. candidum* s květy také žlutě nebo červeně pruhovanými pochází z Orientu; hojně se pěstuje jihoevropská *L. bulbiferum*, která se také jako hyacint rychlí. Velmi hluboké půdy venku vyžaduje neapolská *L. giganteum*, velmi oblíbené jsou v novější době druhy s dlouhými květy (*L. longiflorum*) nebo skrovné požadavky na půdu činící **l.** zářivá, *L. chalcedonicum*, *L. croceum* se zahradní formou *L. umbellatum* (vydrží venku přes zimu jako *L. martagon*), stejné vlastnosti má i *L. Hansonii*, zvláštnost je čistě žlutá *L. modadelphum Skowitzianum*.

Liliovník je nádherný strom, jejž tu a tam v zahradách a sadech spatřujeme; je to *magnoliacea* s velkými liliovitými květy, milující hlubokou, hlinitou, vlhkou a svěží půdu, ale je velmi citliv na kořeny.

Limacium viz Plžatka.

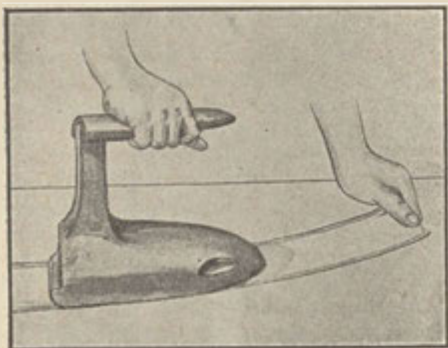
Limba (*Pinus cembra*) je horská borovice, rozšířená v Alpách, Karpatech a Sibiři (v Čechách vysázena na Kleti), která poskytuje červenavě bílé a pružné dříví, oblíbenou surovinu na měkký nábytek, řezby, která má příjemně pryskyřičnou vůni a dobře hnilobě vzdoruje. Má pěknou kresbu a suky nevypadávají. Semena chutnají jako pinelky (na Východě známa jako cedrové oříšky). Lisuje se z nich lahodný olej. Ze stromu těží se karpatský neboli cedrový terpentýn. (Viz též Borovice.)

Limburský sýr viz Cihlový sýr.

Límcovka (*Stropharia*), houba pečárce podobná, od níž se liší vždy za vlhka slizkým kloboukem a lupeny široce ke třeni přirostlými. Klobouk za sucha žlutozelený, za vlhka zeleně sliznatý (téměř modrozelený) má jedovatá *Str. viridula*, rostoucí v trávě v zahradách, na lukách a polích.

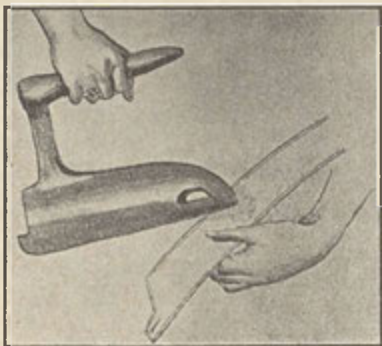
Límec zove se ukončení různých částí oděvu u krku, na př. kabátu, bluzy, košile a pod.; je buď s oděvem přímo spojen nebo zvlášť oddělitelný se k němu jen připíná, v podstatě je pak buď stojatý, t. j. vzpřímený nebo přeložený; u svrchních částí oděvu pošívá se nezřídka krajkou, sametem, plyšem, kožišinou a pod., u prádla se zpravidla silněji škrobí a leskle žehlí. Pravidlem zdravotním, velmi důležitým je, aby nebyl těsný, neboť překáží pak pravidelnému oběhu krve, ztěžuje zejména odtok žilné krve z hlavy a dostatečně rychlý přístup okysličené

krve k mozku; následek toho [městnání] krve v hlavě, červenání až modravě nabíhání pleti, překrvení spojivek očních, bolení hlavy a pod.; také l., který brání volnému pohybu krku a hlavy, je nepřístojný. Vyšly proto z módy vysoké límce stojaté (t. zv. fatrmordy) a jsou v oblibě límce měkké. — Šití límce vyžaduje jisté dovednosti, neboť vždy jedná se o to, aby l. byl ztuženým okrajem oděvu nebo prádla a dodával mu jakési pevnosti; proto se používá



Obr. 1024. První počin při žehlení límce.

k tomu látky vždy dvojité, trojité nebo i čtvermo složené, druhdy (u oděvu) i tuhou podšívkovou vložkou opatřené a několikanásobně prošívané. Tak na př. tvoří u l-ců při prádle jemnější plátno povrch, tuhé plátno vložku a širting podšívku; dle vzoru střihne se vložka, ke svršku přidá se větší, k podšívce menší okraj na obrubu. Podšívku i svršek na zevních okrajích sestehujeme, sešijeme a obrátíme; pak do středu vpravíme vložku a všecky tři části společně sestehujeme



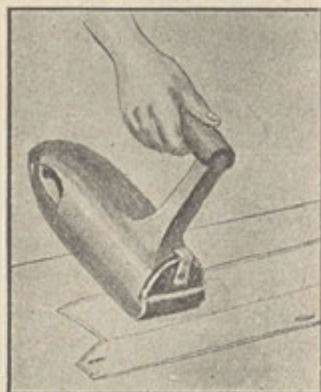
Obr. 1025. Uhlazení okraje límce.

a prostehujeme, načež l. všijeme do pásku. L. košilový, má-li se žehliti, vytáhne se nejdříve do všech směrů po niti. Potom žehlí se nejdříve a jen lehce po rubu; l. se uchopí levou rukou a natáhne, žehlička v pravé ruce jede k levé straně a špice se poněkud nadlehčuje (obr. 1024.). Aby límec svým horním okrajem nedřel krk, změkčí se. K tomu účelu drží se volný ve vzduchu, žehličkou jezdí se přes okraj (obr. 1025.). Na lícní straně vyhladí se nyní rychle všecky záhybky kostěným hladítkem směrem k okraji. Pak vyžehlí se lícní strana. Než l. úplně uschne, zarýhují se okraje



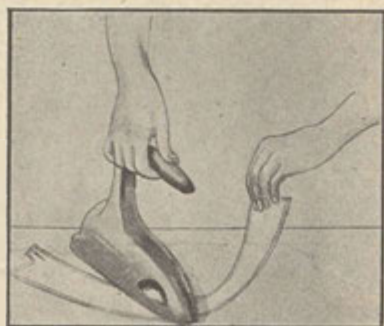
Obr. 1026. Žehlení límce přeloženého.

lehkým nadzvednutím žehličky asi 3 mm široko. Při vlastním leštění položí se límec na lepenkovou deštičku, žehlička uchopí tak, aby



Obr. 1027. Leštění límce.

špice směřovala ke konci, špice postaví vzhůru a zaoblenou hranou žehličky přejíždí plocha, která byla ještě jednou navlhčena; přitlačí se



Obr. 1028. Zaokrouhlení límce.

dosti silně (obr. 1027.). Velmi lesklé prádlo není právě moderní, proto se nyní už nepřetírá stearinem, jako se to dříve dělávalo. L. do sucha

vyžehlený se nyní zaokrouhlí; žehlička postaví se do středu a l. vytáhne do oblouku nejprve na jedné, pak na druhé straně a pak se svine (obr. 1028.). Podle látky a úpravy rozeznáváme l-ce: aksamitové, batistové, háčkované, kaučukové, krajkové, kožišinové,



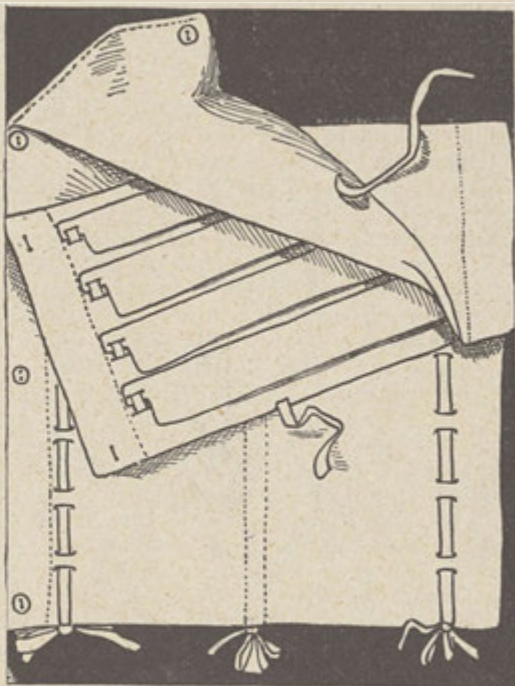
Obr. 1029. Překládání cípku u stojatého límce.

mulové, opálové, papírové, plátěné, plyšové, sametové, soukenné atd. — L. trpí velice nečistotou, hromadí se na něm pot, na potu zachycuje se prach, takže nutno jej často vyměňovati. L. u kabátu, je-li soukenný nebo vůbec z hladké



Obr. 1030. Háčkovaný límec (z Městské rodinné školy v Praze II.).

látky, čistíme vodou čpavkovou (1 díl čpavku na 38 dílů vody) a užijeme při tom houby, lněného hadříku, flanelu nebo kartáčku. Také můžeme l. napřed jen vodou povlhčiti a pak posypati uhličitanem ammonným, načež se kartáčuje, až se povrch zpění, pěna se pak vlažnou vodou smyje a hadříkem povrch vysuší; někdy postačí k vyčištění silná kořalka nebo také líh terpentýnový. Aksamitový l. čistí se lihem terpentýnovým a po vyčištění tře ještě po vlasu rozkrojenou cibulí nebo vyžehlí po rubu. L. z choulostivé látky je nejlépe potříti rozkloktaným vejcem a pak vykartáčovati, když vejce zaschlo; jde to sice zdlouha, ale látka se nepoškodí. L. kožišinový třeba šetřiti před zmoknutím, častěji vyklepati a uhladiti měkkým kartáčem. L. krajkový (obr. 1030.) (viz Krajky se perou) po vyprání a vyžehlení nepřiléhá někdy dobře k oblině ramen a výstřihu; aby se docí-



Obr. 1031. Chranidlo na límce při praní.

lilo lepšího přiléhavého tvaru, doporučuje se ovinouti baňatou láhev flanelem, položiti límec přes tento flanel a vyžehliti jeho zaokrouhlenou část v této poloze. — L. papírové, kterými se velmi zdařile napodobují l. plátěné, impregnují se, aby vzdorovaly kyselině močové v potu obsažené, řídkým roztokem celonu (viz t.) v acetonu. Stačí zcela malinké množství celonu, je však třeba dokonalého odstranění přebytku nejlépe odstředivkou. Takové límce jsou i vodovzdorné a mohou se čistiti i benzinem, nesnesou však praní vodou a mýdlem v horké vodě. (Srovn. Papírové tkaniny.) — Límce mužské při praní je dobře opatřiti chranidlem (obr. 1031.), aby se neprodřely, pere-li se na valše nebo v stroji s valchou. Límce přímo na valše prané již po třetím prádle ukazují drsná místa, která nejsou než známkou přetrhaných nití, zatím co límce chráněné nejsou ještě ani dost málo poškozeny. Obal proti tomu chránící je ze silného poloplátna, ve dvojité vrstvě složeného a dírkou na prostrčení tkanice opatřeného; touto tkanicí protahují se zároveň i dírky límců, takže jsou ve vložce upevněny; tyto tkanice se na koncích zaváží s tkanicemi po stranách přišitými a celé chranidlo se na

jedné straně sešije, na druhé plátěnými knoflíky spojí. Límce se perou v chranidle i také v něm se suší, takže při sušení se neznečistí na př. sazemi, prachem a pod. Jsou-li prodřené, zastře se to potíráním bílým voskem a vyhlazením. Límce staré se obyčejně odhazují do hadrů. Vyperou-li se, po usušení zválcují a rozloží vedle sebe, dají se jich sešitím získati pruhy, které se hodí na obkladek, obvaz, podložku pod nemocné dítě, žínky k umývání atd. Srovn. též Škrobení a Žehlení, pokud se týká l-ců pracích.

Límec španělský viz Paraphimosis.

Limetty (*Citrus limonus var. limetta*, srovn. Citron), řidčeji u nás se vyskytující, v novější době častěji se prodávají pode jménem grapefruit (viz t.).

Limnanthemum viz Plavín.

Limnobium *spongia* je pěkná severoam. voďanka (viz t.) i v zimě listí podržující pro akvaria.

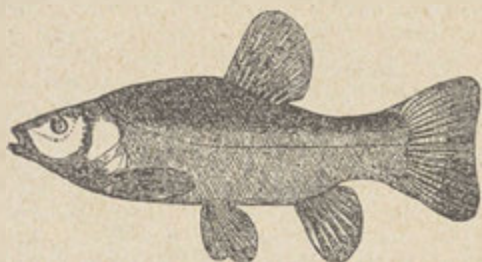
Limnocharis *flava*, akvariová jihoamer. rostlina, která tvoří šlahouny na ½ m dl. (menší její odrůda je *var. minor*), které i v zimě jsou zelené, ač odpočívají a nerostou.

Limonáda jest nápoj připravený z vody, cukru a ovocné šťávy. Jméno své dostal odtud, že po prvé užito k tomu v Italii šťav limonů (citronů). Může býti z obyčejné pitné vody, nebo se chladí v ledu aneb svařuje, aby se pila horká (jedná-li se o vypocení). Z vody sodové připravují se l-dy šumivé, kteréž bývají v obchodě často porušovány přísadou saponátu nebo kvilajové kůry, kterou se způsobuje sice silnější pěnění, avšak dodává se nápoji chut mýdlovitá. Také ovocné šťávy jsou zpravidla umělé výrobky, zejména citronové a různé aromatické. Proto je lépe čistou vodu sodovou s ovocnou šťavou doma vyrobenou upraviti na l-du, nebo obyčejnou vodu pitnou s cukrem a ovocnou šťavou nasytiti kyselinou uhličitou buď z bomby kyseliny uhličité, která byla koupena v továrně, nebo místo obyčejné pitné vody použíti indiferentní kyselky minerální. Příprava šumivé l-dy nebo šumivých nápojů vůbec tímto způsobem je po domácku čistá a pohodlná, ale jen tam úsporná, kde čistá sodová voda nebo nefalšovaná l. není levně po ruce. Voda pohlcuje kyselinu uhličitou však jen tehdy vydatně, když je náležitě studená; šumivá l. také jen přiměřeně chladná poskytuje nápoj dost osvěžující. Mnoho kyseliny uhličité však i ústrojí samo nesnese; méně jí obsahují l-dy, do nichž není kyselina uhličitá vpravena tlakem. — Připravují se proto šumivé l-dy i jiným levnějším způsobem z tak zvaných šumivých bonbonů, v nichž dvojuhličitan sodný nebo uhličitan hořečný a kyselina vinná jsou již napojeny ovocnými šťavami, takže pouhým jich rozpuštěním s přísadou cukru šumivá l. se získá. Také to možno provésti takto: rozmícháme do ¼ l vody 16 g uhličitanu hořečného a mlékovitý roztok vlejeme do pevné láhve, přidáme k němu 17 g krystalované kyseliny vinné, láhev ihned vzduchotěsně uzavřeme a zátku drátem přitáhneme. Po 12 hodinách láhev otevřeme a tekutinu rychle zfiltrujeme do jiné větší, rovněž pevné láhve, do níž přidáme 60 g cukrového syrubu a 8 g citronové kyseliny, ostatek doplníme čistou vodou, láhev zazátkujeme a opět zátku drátem přitáhneme. Lahví se pak točí nebo třepá, aby se vše dobře rozpustilo. Když je tekutina v průhledu úplně čistá, je l. hotova. — Smícháme-li práškovitý dvojuhličitan sodný (20 g) s práškovitou citronovou kyselinou (30 g) a s cukrem (250 g), máme v prášku šumivý bonbon, jehož čajová lžička stačí na ¼ l vody čisté nebo s ovocnou šťavou, vínem a pod. smíchané. Velmi dobrý prášek limonádový získáme také, otřeme-li na ½ kg cukru kůru 3 citronů a nacedíme na něj šťávu z 5—6 citronů; dostaneme tak cukrovou kašičku, kterou v papírových tvořítkách necháme ztuhnouti, pak cukr utlučeme a prášek v suchu uschováme. 60 g tohoto prášku poskytne s ½ l vody chutnou l-du, která může býti šumivá, rozpustí-li se ve vodě dvojuhličitan sodný. Limonádový prášek na cesty dá 250 g kostkového cukru, jenž se otře o citrony, utluče na prášek a smíchá s 10 g kyseliny citronové. L-dy ledem zchlazené radno píti jen skleněnou rourkou nebo stéblem, aby zuby netrpěly. Také jsou v obchodě pohotově ovocné šťávy (na př. grenadina z granátových jablek), které prostě ledovou vodou se rozředí a chladící l-du tak poskytnou. — Chutnou l-du poskytuje také svěží květ bezu černého (viz t.). Kytice květů bez zelených stopek naloží se do 14 l vody s 1½ kg cukru, 2 sklenicemi dobrého vinného octa a 1—2 rozkrájenými citrony. V otevřené nádobě se to nechá stát 30 hod. a častěji promíchá, pak zfiltruje, dobře zazátkuje a nechá v chladu odležeti několik týdnů. — L. horká může býti připravena z kterékoli ovocné šťávy. — Nejpříhodnější je šťáva rybízová a bezinková. Dá se do sklenice, přidá se cukru a naleje se vařící vody. Může se přidati i trochu citronové šťávy nebo araku, rumu, či koňaku. — Pro pocení se obyčejně připravuje horká l. citronová (viz t.). L. zásobní se připravuje takto: Roztluče se 1 kg cukru a otře se na něm kůra se 6 prostředních pomorančů. Dá se to do nového, kamenného hrnku, přidá se 30 dkg kyseliny citronové. Vše polije se 1 l vařící vody a přikryje poklicí. Občas zamíchá se stříbrnou neb dřevěnou lžicí a po 4—5 dnech přecedí se přes hadřík do vypařených lahví. Lžička této zásoby stačí na sklenici sodové neb obyčejné vody.

Limony viz Citron.

Lín (*Tinca vulgaris*, obr. 1032.), nesprávně také švec zvaný, je ryba kaprovitá, která žije v tůních při řekách a v rybnících a také se chová jako kapr. Obyčejný l. rybničný roste značně pomaleji, kdežto l. jezerní mazurský roste značně rychleji. Obyčejně se však nenechává dorůsti větší velikosti nežli 20—25 cm, v kteréž je nejchutnější, a prodává se pod jménem modrých pstruhů (*Blauforelle*) v zahraničních hostincích velmi hojně. Zvláště l-i z proudící vody vzatí nebo delší dobu v proudící vodě přechovaní jsou velmi chutní a platí se výše nežli kapr. U nás však netěší se žádoucí oblibě a vyvážejí se proto do ciziny. L. tře se

pozdě na jaře, až v létě a proto hájí se od 1. července do konce srpna; nejchutnější je v zimě a na jaře může se požívati až do května. Nejoblíbenější je l. malý na másle pečený nebo také jen jako pstruh vařený a rozpáleným máslem politý a také se na másle upečený a v hmoždíři utlučený rozvařuje na chutnou polévku s několika osmaženými řízky housky



Obr. 1032. Lín (*Tinca vulgaris*).

a na tvrdo vařenými vejci; taková kašovina se zeleninovými kořeny vaří se v hrachové polévce a upravuje s osmaženou houskou. Také se upravuje l. s kyselou smetanou, s petrželí, se slaninovou nebo koprovou omáčkou. V akvariu se svou zlatou odrůdou (*Tinca var chrysitis*) drží se velmi dobře, zvlášť je-li hojně zarostlé.

Linaloeový olej těžený ze dřeva téhož jména (dřeva citronového) neznámého původu, podobá se geraniovému a používá do voňavek stejně jako linalool, z něho získaný, jímž se napodobuje vůně konvalinková (*extr. de muguet*); z linaloolu se těží dále linalylacetol k účelům voňavkářským, jenž je původcem vůně oleje bergamotového.

Línání, pravidelné vypadávání srsti na jaře a na podzim, jemuž v zápětí vyrůstá srst letní (řidčí, lehčí) nebo srst zimní (hustší, těžší, teplejší). Přechod do srsti lehčí, zvlášť je-li rychlý, má snadno za následek menší odolnost proti změnám teploty, takže v době l. (srovn. též Pelichání) třeba zvířata chrániti před nachlazením. Jarní l. trvá u našich domácích zvířat až měsíc.

Linaria viz Lnice.

Linarin, nejspíše z oleje olivového pořízená tekutina k rozpoznávání příze lněné a bavlněné (viz Tkaniny).

Linda viz Topol bílý.

Linduška (*Anthus*), zpěvavý ptáček konipasovitý, v několika druzích u nás žijící, který i v zajetí pěkně zpívá, ale dlouho nevydrží. Lépe proto takových ptáčat nedržeti.

Linecké boby, fazole z druhů *Phaseolus inamoenus* a *Ph. lunatus*; pěstují se pro velké zrno i dužnatý lusk jako tyčové a keřovité. Pro zelené lusky se mohou pěstovati i u nás v chráněných polohách.

Linecké těsto viz Těsto.

Linecký tort je tort, jenž může býti i několik dní přechováván, na cestu s sebou vzat a p. Utrou se 4 žloutky na tvrdo vařené s 10 dkg cukru a 14 dkg másla, po tření asi ½ hod. se přidá ½ peč. prášku a 17 dkg mouky. Z těsta dobře vypracovaného udělají se dva koláče, spodní tlustší se v tortové formě potře marmeládou, z druhé polovičky se udělá mřížka se zvýšeným okrajem, která se vyplní ostatkem marmelády. Peče se ¾ hod.

Liniment, tekutá nebo polotekutá směs mýdel, tuků, olejů a j. tekutin, určená k zevní léčbě, zejména masáží, na př. liniment kafrový složen je ze silného kafrového oleje, podzemnicového oleje a čpavku, také mentholu (viz Camphoromenthol) při revmatismu. — Také jen čpavek s podzemnicovým olejem nebo čpavek s lihem a mýdlem. — L. *contra combustiones* proti spáleninám složen je ze lněného oleje s vápennou vodou. — Proti kožním chorobám l. *exsicans* z glycerinu, vody a tragantu. — Tak zv. painexpeller, l. *capsisi comp.*, směs mýdla, kafru, oleje hřebíčkového, levandulového, rozmarýnového, douškového, kassiového a čpavku. Proti reumatismu. — T. zv. opodeldok, l. *saponato-camphoratum* ze čpavku, kafru, rozmarýnového a tymiánového oleje a medicinálního mýdla proti reumatismu. — L. kafrový = l. *saponalum camphoratum liquidum* z potaše, mazlavého mýdla a terpentýnového oleje. — L. *volatile* pouze ze čpavku nebo jen z kafru s lihem. — L. *mentholi chloroformatum* (lék. Sedláčkova v Kyjově na Moravě). Všecky l-y při reumatických onemocněních přinášejí masáží úlevu, ovšem jen krátko trvající, která se vysvětluje tím, že se způsobí podrážděním překrvení kůže.

Linkrusta viz Čalouny a Linoleum.

Linoleořez je technika amatérská, která může z nepotřebných kusů linolea udělati zcela způsobilé předměty (podložky pod konvici, samovar, kalamář a p.). Vzor (obr. 1033.), na-



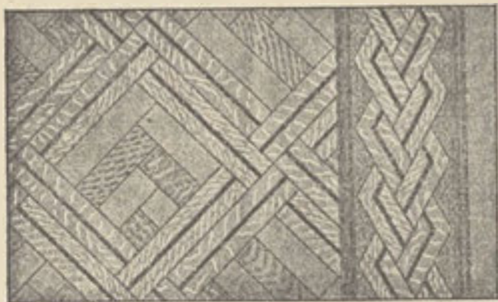


Obr. 1033. Linoleořez.

kreslený v přiměřené velikosti, vyřezává se dle kontur ostrým nožem do hloubky 1 mm, tak aby nám plochy na obrázku černě vyznačené vy-

padly a zanechaly malé prohlubně. Snažíme se výřezy, pokud možno, hladce vyloupnouti, načež je vyplníme černým nebo jiným barevným lakem. Proužek k obrázku připojený vyřežeme ve stejném zvětšení a stejným způsobem čtyřikrát. Je určen k tomu, aby byl na čtverec linolea po všech čtyřech stranách jako vyvýšená obruba přilepen nebo napínacími hřebíčky připevněn, tak aby samovar nebo čajová konvice stála spíše na této obrubě, nežli přímo na ploše čtverce. Při státní škole grafické konají se občasně kursy linoleořezu pro účely grafické (dřevořezu a dřevorytu). Podmínkou přijetí je dokonalé ovládání kresby a výuční list reprodukčních technik nebo sazečství.

Linoleum, koberec původně korkový, po prvé r. 1844 E. Gollowayem vyrobený, kdy korkové součástky spojovány kaučukem a gutaperčou. Později korek nahrazován chlupy, vlnou, cupaninou ze lnu, rašelinou, travou, což se neosvědčilo a r. 1862 Walton místo kaučuku jako pojiva korku užil lněného oleje, což je také dnes základem výroby. Základ tvoří tkanina jutová, na kterou je za tepla válcována směs korkové moučky s okysličeným pryskyřicí (kalafunou), kopalem kauri, s okysličeným lněným olejem (linoxynem) a nějakým zemitým barvivem; místo linoxynu k výrobě levnějších odrůd se používá černého oleje Taylorova. Místo kopalu kauri se používá někdy zanzibarský kopal. Kromě toho jako mořidel do linoxynu se užívá klejtu, vápna, kysl. zinečnatého, magnesie. Takto pořízené **l.** je koberec velice trvanlivý, protože nezadržuje a nepropouští prachu ani vlhka, i velice hygienický a měl by častěji býti používán. Trvanlivost jeho trpí jen apreturou, které se mu dostává v podobě olejového nátěru s tištěnými barevnými vzory (obr. 1034.). Takové **l.** dostává vzhled vzorkového, voskovaného plátna a



Obr. 1034. Linoleum apretované s tištěnými barevnými vzory.

vzorky se brzy vyšlapou. Nezbude pak nežli zbylé vzorky čpavkem a smirkem vybrousiti a vše vymytím na jednu barvu uvésti. Teprve v nedávné době počato s výrobou **l**-lea z různobarevných vrstev korkových, které není sice tak krásné, ale mnohem trvanlivější. Jednoduché **l.** jednobarevné — u n i l i n o l e u m má odrůdu g r a n i t - l i n o l e u m, ze dvou různě barvených linoleových hmot pospolu rozmělněných zpracované; druhý druh m o i r é - l i n o l e u m má zrnitou hmotu, prostoupenou podélnými žilkami, které dávají geometrické obrazce, l i n k r u s t a je **l.** raženými vzory opatřené pro obložení stěn (viz Č a l o u n y) z drobtů linolea, strojem rozválcovaných. I n l a i d l i n o l e u m je kobercové **l.** ručně vzorkované. **L.** je sice praktický kryt na podlahy, nenahradí však koberce, byt nezíská jím intimního klidu a teploty; je-li květované, je to jen zhoršené vydání holé podlahy, je-li geometricky vzorkované, činí nějakou dobu službu jako nedostatečná a nevkusná náhražka koberce, jakmile se vychodí, zohyzďuje byt. Také voskovaná plátna, s nátěrem často na způsob dřeva, jsou napodobeniny linolea, které hyzdí podlahu. Teplejší náhradu za **l.** poskytuje i n o l i n, vyrobený z plsti, jenž se neláme, nezapáchá a je o 60—80% levnější — **L.** neklade se nikdy na podlahu mokrou nebo na podlahu v novém domě nedostatečně vysušenou. Může vzniknouti houba v podlaze, která se zahnízdí i v **l**-eu. Klade-li se **l.** na podlahu studenou (cementovou, dlážděnou, cihlami na př. v kuchyni a p.), doporučuje se podložiti je buď papírovými vrstvami nebo drtinami, které však nesmějí zvlhnouti. Přilepí-li se **l.** na lakovanou podlahu, musí se podvlhčovati fermeží nebo terpentýnem a jen znenáhla zvedati, nemá-li se poškoditi. Slepí-li se **l.** svinuté, což u horších druhů se stává, má se dáti do místnosti vyhřáté na 22° C, aby se prohřálo, čímž se snad podaří bez velké škody je rozvinouti. Jinak má **l.** před kobercem tkaným tu přednost, že ničí značně bakterie obuví nanesené (účinkem okysličených součástí linoxynu) a že se podařilo vyrobiti i **l.**, které je n e s p a l i t e l n é, hlavně přísadou látek, které dýmají a oheň tlumí, jako dvojuhličitany žíravin, uhličitany zemin, mangan, boráty, mýdlové prášky a kyselina fosforečná. Naproti tomu vyžaduje **l.** zvláštní péče, nemá-li praskati a státi se křehkým. Čistí se při denním čištění jen houbou s čistou vodou, občasně mýdlovou vodou bez sody (také lze v obchodě už takové mýdlo k tomu účelu koupiti), pak dobře se vytře a napustí se tučnou látkou (v obchodě nabízenou). Možno si takovou napouštěcí hmotu poříditi také po domácku: Na vodní lázni rozpustíme v nádobce 25 g parafinu a 50 g karnaubského vosku, přidá se do tekuté již hmoty 400 g terpentýnového oleje a dokonale se tím míchá až do úplného vychladnutí. Tato hmota zatírá se měkkým, do kulata sbaleným hadrem tak dlouho do linolea, až povstane lesklý povlak, který pak ztvrdne a dobře všelikému nebezpečí vzdoruje. Ovšem i tento tvrdý povlak se zase časem vyšlape. Nutno pak linoleum nejdříve terpentýnovým olejem vyčistiti, aby se zbytky povlaku odstranily, mýdlovou vodou vymýti, do sucha vytříti a opět novým povlakem opatřiti. Nelze-li ošlapané linoleum takovým lakováním dosti osvěžiti, je možno ještě na čas učiniti je dobře upotřebitelným a vzhledným, obrousí-li se, jak výše naznačeno, nebo polepí-li se čalounovým papírem. Udělá se k tomu účelu maz z 0·5 kg pšeničné (nebo žitné) mouky, 3 l vody a 200 g kamence. Linoleum se natře tímto mazem a polepí nejdříve vrstvou ten-

čího manilového papíru, a když tento uschl, namaže se znovu a přelepí čalounovým papírem. Tento čaloun se uchová před opotřebením tím, že dvakrát nebo třikrát natře se roztokem 250 g bílého klihu ve dvou litrech vody a po usušení horkou fermeží ze lněného oleje. Tak se může získati opět zcela krásný linoleový koberec. Dále je radno omýti l. jednou za 2—3 týdny směsí mléka se stejným množstvím vody a po 3—4 měsících dáti mu nátěr, který je složen ze slabého roztoku vosku v terpentýnovém oleji: 1. Roztaví se 5 dílů včelího vosku v 10 d. terpentýnu a 5 d. fermeže. 2. 1 díl palmového oleje, 10 dílů parafinu a 4 díly parafinového oleje. Nebo 1 d. palmového oleje roztaví se s 18 d. parafinu a po odstavení se smíchají 4 d. petroleje. Nebo stejné díly ceresinu a dvakrát rafinovaného parafinu ve vodní lázni společně se rozhřejí, promíchají a spojí s 2—2½násobným množstvím terpentýnového oleje, tak aby hmota po vychladnutí tvořila pevnou pastu. Tato pasta se zbarví na žluto nebo oranžovo dehtovými barvami v oleji rozpustnými v množství 0·01—0·05%. V místnostech, kde se kouří, často vznikají od oharků doutníků a cigaret o p a l k y na l-eu. Jsou-li jen povrchní, stačí postižená místa navlhčiti pískem, jenž byl rozmíchán s trochou vody a lihu, vytříti je pak, až zmizejí, a linoleum vyleštiti voskem nebo voskovým lakem. Jestli opalky vnikly hlouběji, nutno spálenou hmotu opatrně vyškrábati a vzniklou prohlubeň vyplniti vhodnou olejovou barvou. V nejhorších případech, kde je linoleum propáleno, takže vzniknou díry, doporučuje se tyto vyříznouti do čtverhranu, vložiti do díry stejný čtverhran nového linolea a toto spodem podlepiti větším kusem plátna. Nutno to provésti velmi přesně a skuliny kolem čtverhranu opět vyplniti vhodnou olejovou barvou a voskem. K zatmelení možno užiti také tmelu z 1 d. benátského terpentýnu a 2 d. prosáté žitné mouky, což se utře s vařící vodou v tuhé těsto.

Linon, tkanina lněná, jemná jako batist, ale řidčeji tkaná, která se v novější době i z bavlny napodobuje, což není však nežli apretovaný (škrobem) hustší organtýn. Rozeznáváme pruhy hladké, pruhované a květované, jichž dle toho se také různě používá na výstrojné prádlo ženské, zvláště za podklad bílého vyšívání, v novější době hojně i na svrchní ženský oděv, k výzdobě klobouků a pod. Pere se v mýdlové pěně — saponátu a studené vodě a máchá v čisté vodě studené, neždímá, nýbrž jen vytlačuje, zavěšený suší a polosuchý žehlí do sucha.

Linovai, trvanlivý základ masti proti nežitům a jiným kožním nemocem, připravený z kyseliny lněného oleje, čpavku, levandulového oleje a vaselinu.

Linum viz L e n.

Lípa je z nejkrásnějších domácích stromů listnatých a také pro různé poměry nejotužilejších, ač vyžaduje půdy vždy hluboké a kypré; zato vyznačuje se velkou vytrvalostí a dosahuje věku až přes 500 let. Rychleji roste a ztepilejším vzrůstem vyznačuje se l. l e t n í neboli velkolistá (*Tilia grandifolia*) nežli l. malolistá (*T. parvifolia*, obr. 1035.), poslední je však v našich poměrech otužilejší. Do sadů a zahrad, k domovním stavením a pod. doporučuje se v novější době *T. dasystyla*, kteráž má korunu velmi hustou a list dlouho do podzimu drží. Se



Obr. 1035. Lípa malolistá (*Tilia parvifolia*).¹ 1. Větévka v květu. 2. Podélný řez květem (zvětš.) 3. Prašníky. 4. Plod a zvětšený průřez plodu s klíčkem.

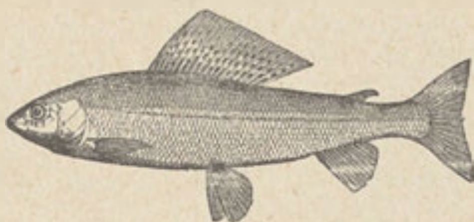
zdarem setkaly se i pokusy z pupenů lipových získati mouku, která se spéká i bez kvasiva, s moukou pšeničnou smíchána dává uspokojivé výsledky a je tučnější nežli ječná; také tuk se podařilo z nich získati, který je máslu podobný i podobně chutná. Viz L i p o v á k ů r a, m í z a, L i p o v é d ř e v o a L i p o v ý k v ě t.

Lípa, spolek pro lidový průmysl v Turč. sv. Martině, zprostředkuje koupi i prodej výrobků lidového průmyslu ze všech oborů práce domácí.

Lípa pokojová viz S p a r m a n i a.

Lipaemie, silný obsah tuku v krvi, takže serum je mlékovitě zkalené. Vyskytuje se fysiologicky při otylosti a po jídle velmi tučných jídel, jinak při úplavici cukrové.

Lipan (*Thymallus vexillifer*, obr. 1036.), ryba lososovitá, výhradně jen na horské vody se obmezující. Tře se na jaře a je proto v zimě a na



Obr. 1036. Lipan.

podzim, kdy jiné ryby lososovité se trou, nejchutnější. Živý nemůže se pro vratkost svou daleko dopraviti. Je chutný a lehce stravitelný,

méně tučný nežli jiné ryby toho druhu a upravuje i požívá se podobně jako pstruh, může se však také výhodněji nežli tento smažiti.

Lipanin, směs olivového oleje a volné kyseliny olejové; náhražka za jaterní tuk, příjemnější chutí význačná.

Lipanol, preparát, jenž obsahuje vitamin B. C., organicky vázaný fosfor lecithinový, železo a soli vápenné, působí jako rybí tuk, ač žádný neobsahuje, při křivici, bledničce, dětské slabosti a v rekonvalescenci, chudokrevnosti, při nervové ochablosti.

Lipik, hojně navštěvované lázně s horkým jodovým pramenem (stan. Pankrác na Barčsko-Pankrácské dráze v Jugoslavii [Chorvatsko]). Voda se pije s výborným prospěchem při dně, krticích, syfilitických nemocech a katar. stavech sliznic.

Lipoidy, složité fosforečné sloučeniny, jako na př. lecithin, cholesterin, cerebroid. a p., hrají vůbec velice důležitou a vždy větší roli v moderní fysiologii výměny látek. Látky tyto jsou obecně rozšířeny v buňkách rostlinných a živočišných. Lze je vařícím alkoholem a éterem vyloučiti: mají povahu tuků, nedají se však zmýdelniti. Je samozřejmo, že jsou-li některé látky tak rozšířeny, nemůže býti jejich nepřítomnost v potravě lhostejná. Po řadu let prováděl s nimi pokusy MUDr. Vil. Stepp a zjistil, že na př. myši s potravou bez lipoidů zahynuly za 25 dní; zahynuly, i když místo lipoidů se přidalo máslo, které jich má málo, a udržely se, jestliže se dostalo jim lipoidů, obsažených ve sbíraném mléce. Avšak myši zahynuly rovněž, byly-li lipoidy povařeny s vodou nebo alkoholem; vada se napravila opět přidáním lipoidů nevařených. Nejbohatší na lipoidy je mléko mateřské a právě tomu se přičítá, že člověk ve svém útlém věku tak rychle zdvoj- i ztrojnásobí svou váhu a nahromaďuje ve svém těle, jak vynikající autorita prof. Rubner dokazuje, čtyři i vícekrát tolik energie, co nejsilnější zvíře, **L.** zvláště v dětském věku mají velkou důležitost pro výživu kostry a nervstva; nedostatek jich je ve spojení s takovými chorobami dětského věku, jako je křivice a měknutí kostí. A přece se z pouhé neznalosti věci přihlíží při výživě dětí tak málo k potravě lipoidy obsahující a hledá se lék bůhví kde jinde. Kromě toho však potravu velice ochuzujeme o **l.** nevhodnou úpravou kuchyňskou. Příliš všechno vaříme a pečeme a tím stávají se **l.** pro ústrojí zcela neužitečnými. Převařené nebo za vysoké teploty sterilisované mléko pozbývá po této stránce svého významu a v lučebné změně, kterou utrpěly jeho **l.**, spočívá také asi jeden z oněch důvodů, pro které se takové mléko brzo přejí. Mozek v obalu osmažený zachovává lépe své **l.** nežli mozek s vejci vysmažený, syrový tuk je mnohem výživnější a zdravější nežli tuk vyškvařený nebo převařený, olivový olej je výtečný omastek ve stavu syrovém, čiš kostní, která v obalu kostním nijak se nepřevařila, podává lipoidy ve velmi dobrém stavu, mandle, ořechy za syrova požívané svým tukem znamenitě podporují výživu. Stručný přehled nejdůležitějších potravin v stavu syrovém a upraveném to znázorňuje:

Potraviny lipoidy obsahující:	Potraviny lipoidy chudé nebo lipoidů prosté:
Mozek. Mícha.	Mozek s vejci na tuho míchaný.
Mléko mateřské. Mléko kravské sbírané. Mléko kravské nepřehřaté.	Mléko sterilisované. Smetana.
Vaječný žloutek syrový.	Vaječný žloutek na tvrdo vařený. Vaječný bílek.
Vemeno. Tučné maso.	Libové maso.
Krev vařená.	Krev smažená (prejt smažený).
Hrách, čočka a j. luštěniny neloupané. Aguma, svallon, soja, sojová káva.	Luštěniny loupané.
Mandle, ořechy za syrova.	Mandle, ořechy zvláště pečené.
Olej olivový, mandlový, slunečnicový, řepkový za syrova.	Máslo kravské.
Máslo kokosové.	Máslo převařené.
Sýry a sýrce z teplého a sbíraného mléka.	Sýry a sýrce máslové a smetanové.

Dnes se pro výživu i **l.** připravují uměle, jako na př. lecithin, lecithol (viz t.) ze syrového vaječného žloutku. Viz též Vitaminy a Výživa.

Lipojodin, jodový lék k vnitřní i injekční léčbě, bez chuti, nezpůsobuje poruchy žaludeční, střevní ani jodismus.

Lipom, novotvar neškodný z tukové tkáně složený, proto také tučník zvaný, který ať již zvápnatí nebo v pletivo rosolovité nebo chrupavčité se promění, nepůsobí nesnází leda tlakem na okolí nebo visí-li na stopce stočením kol střeva vzniklé. Odstraní-li se operací, neobjeví se znovu.

Lipová kůra poskytuje lýko na provazce a různé pletivo. (Viz Lýkové práce.) V Rusku z něho robí pytle, koše i obuv.

Lipová míza, dle lidového podání na jaře získaná, čistí prý krev, užívá-li se třikrát denně po lžičce.

Lipové dřevo hodí se zvláště na práce lupenkářské, na jemné práce řezbářské a soustružnické vůbec, na prkna rýsovací a desky stolové (do kuchyně). Z něho se dělá uhlí kreslířské a uhlí na střelný prach Dřevo lípy letní je bělejší nežli lípy zimní. V suchu, nikoli v mokru, je trvanlivé.

Lipový květ účinkuje podobně jako bezový a užívá se ho proto pro pocení při rýmě, chřipce, bronchiálních katarech, reumatismu a pod. Účinek jeho se zvyšuje přídavkem citronové

šťávy; čistý nálev s touto šťavou byl za válečných dob i dobrou náhražkou čaje, vzalo-li se květu méně (1—2 lžičky) místo normálních 2—4 lžiček na koflík vody. Hodí se také dobře k barvení záclon do tónu krémového; místo škrobu stačí k tomu trochu bramborové mouky. Na **l. k.** naleje se večer předem horká voda a příštího dne nálev sleje. Několik lžic bramborové mouky se v studené vodě hladce umíchá a k nálevu přidá. Vše se pak procedí jemným sítem do vařící vody, na záclony zchystané. Záclony nabudou tím pěkného zažloutlého tónu a zavěšeny v pokoji rozšiřují příjemnou vůni (aspoň s počátku).

Liptavský sýr je okořeněná b r y n z a (viz t.). Napodobuje se dvojím způsobem: *a*) z kravského mléka, které se mírně přibarví (obyč. jen v zimě) a zasýří v zimě při 29—30° C, v létě při 25° C (na 10 l 1 g tekutého syřidla), po 16—24 hod. se tvaroh plní do plátěných pytlíků, nechá volně odkapati a nakonec se vylisuje, tento tvaroh se pak s různými příměsky prohněte; *b*) z prodejného tvarohu (jak se to dělá v obchodech), s nímž se stejně pokračuje: na 1 kg tvarohu 2—3 dkg soli, $^1/_8$ dkg papriky, $^1/_8$ dkg bílého, jemně utlučeného pepře, 1—2 jemně utřené sardele, 12 spařených a usekaných kapar nebo pistacií, 1—2 dkg jemně ustrouhané cibule, $^1/_8$ kg čerstvého másla. — Někde také přidávají strouhaný sýr ementálský, gorgonzolu nebo olomoucké syrečky, kmín a olej ze sardinek. Sýr má ležeti asi 24 hod. před upotřebením.

Lipura viz B e z c h v o s t k a.

Lipurie, vylučování tuku v moči na př. po zlomení kosti, kdy se tuk z dřeně kostní dostane do krve.

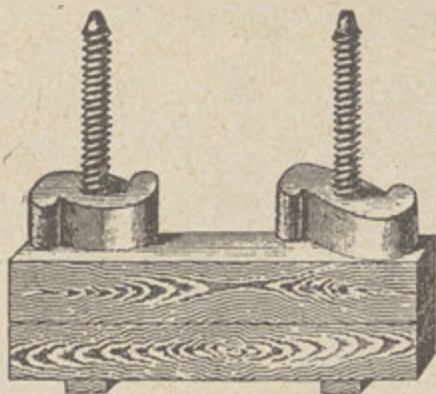
Liquidambar, ambroň, balzámovitý, platanu podobný strom střední a sev. Ameriky: z naříznutých větví vytéká nebo se vyvařuje b í l á a m b r a t e k u t á; z druhu **L.** *orientalis* podobně t e k u t ý s t y r a x, čili židovské kadidlo (vyvařeného a vylisovaného dřeva užívají v řeckých chrámech k vykuřování); javský druh **L.** *altingianum* poskytuje pryskyřici r a s a m a l h a, jako benzoe používanou, a velmi vážené vonné dřevo k vykuřování.

Liquoferrin, aromatisovaný preparát arsénochininový proti chudokrevnosti, leukaemii, pseudoleukaemii, bledničce, bezčmýrnosti, neurasthenii a pro rekonvalescenty po tyfu, spále a zápalu plic.

Liquor (tekutina) je buď roztok léčiv v lihu nebo ve vodě, nebo směs lihových a éterických preparátů léčivých. Mnohé známé léky a přípravky pod tím jménem přicházejí na př.: různé octany (viz t.), čpavkové roztoky (srovn. Č p a v e k atd.) jako na př. **l.** *ammonii anisatus*, čpavek s lihem a olejem anýzovým (k povzbuzení srdce a odlučování hlenů) nebo **l.** *amm. succinici*, roztok uhličitanu amm. a kysel. jantarové ve vodě (k odkašlávání); **l.** *Fowleri* je známý roztok arseniku draselného, jejž předpisují lékaři, **l.** *Laville*, doporučovaný proti dně a reumatismu, mnoho léčiv železitých proti chudokrevnosti, bledničce a p., rovněž mnoho léčiv jodových, guajakolových (proti kašli atd.). Pode jménem **l.** *seriparus* prodává se s y ř i d l o (viz t.).

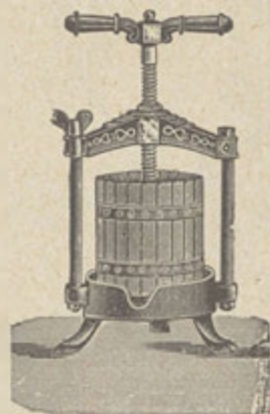
Liriodendron viz L i l i o v n í k.

Lis, přístroj k vytlačování šťav z látek pevných, k rovnání a stlačování látek kyprých a pružných je v domácnosti náčiním velice



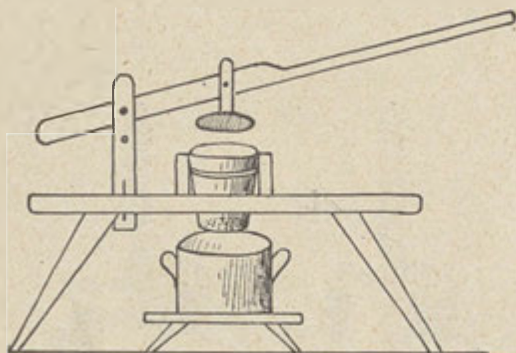
Obr. 1037. Lis na ubrousky, papíry, knihy, kartony a karty.

potřebným. Po stránce různého upotřebení zasluhují zejména pozornosti: **L.** m a s o v ý k vytlačování šťávy z masa, zejména syrového; takové **l**-y záležejí z nádoby s dírkovaným spodkem, do níž se pozvolna vtlačuje lisovací píst. — **L**-y n a u b r o u s k y, papír (karty) a k podobným účelům sestávají ze dvou hladkých desek z tvrdého dřeva, jež maticemi na šroubech se stahují; podobají se **l**-ům na knihy, které mají jen desky silnější a těžší (obr. 1037.). — **L**-y o v o c n é jsou dvojího druhu: *a*) D ř e v ě n é, zejména pro lisování ovocných šťav, jež kovy porušují nebo od nich nepříjemné chuti nabývají; takových (obr. 1038.) používáme zejména k lisování šťav k účelu výroby vína, a dle potřeby jsou v různých velikostech vyráběny. Takové lisy možno si i po domácku snadno vyrobiti (obr. 1039. 1040. a 1042. a mluví samy za sebe, takže není zapotřebí vysvětlení k vyobraz.). *b*) K o v o v é, tak zvané americké, které zařízeny jsou buď na bobule s pevnými peckami (víno, srstka, rybíz, višně) a slupkami (obr. 1043., nebo podobně zařízený, obr. 1042.), kterýž matoliny hned napoprvé úplně vylisuje a ven na konci vytlačuje, nebo je zařízen na ovoce, jež nemá pevných pecek a slupek (maliny, jahody, ostružiny, borůvky). **L**-y s ý r o v é pro potřebu domácí jsou hlavně n á-



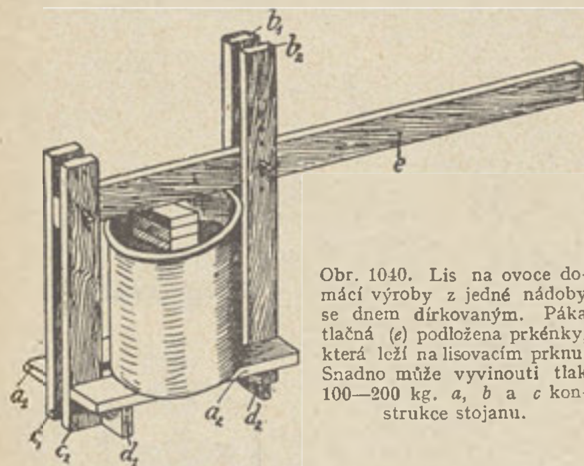
Obr. 1038. Dřevěný lis na ovoce v kované konstrukci montovaný.

s t ě n n é; sestávají z děrované nádoby, v níž sýr se lisuje plotnou, která nese kolmé vřeteno, jež talčí vodorovná páka se závažím; páka



Obr. 1039. Lis na ovoce, doma zhotovený ze dvou nádob, z nichž horní je dírkovaná. Do této se zavede lisové prkénko, pakou tlačené.

tato může býti ke stěně přiklopena, takže l. zaujímá málo místa. Může se jím docíliti tlaku 4—60 kg a možno i dvě formy sýrové



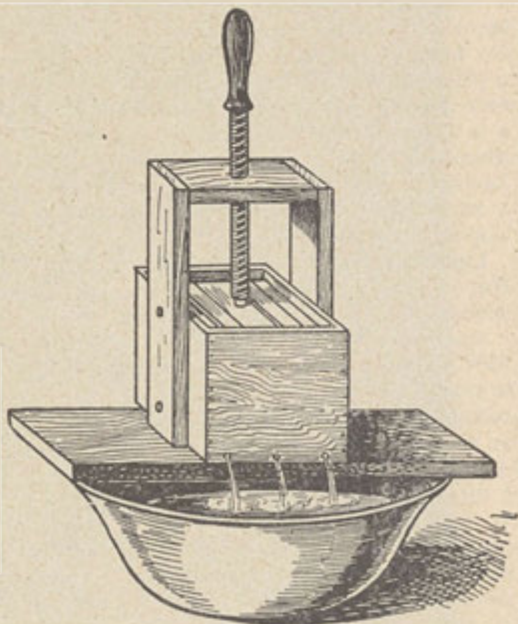
Obr. 1040. Lis na ovoce domácí výroby z jedné nádoby se dnem dírkovaným. Páka tlačná (*e*) podložena prkénky, která leží na lisovacím prknu. Snadno může vyvinouti tlak 100—200 kg. *a*, *b* a *c* konstrukce stojanu.

na sebe postaviti. Většími l-y nástěnnými dociluje se tlaku až 2000 *kg*. Pohodlné jsou l-y a n g l i c k é pro velké bochníky sýrové.



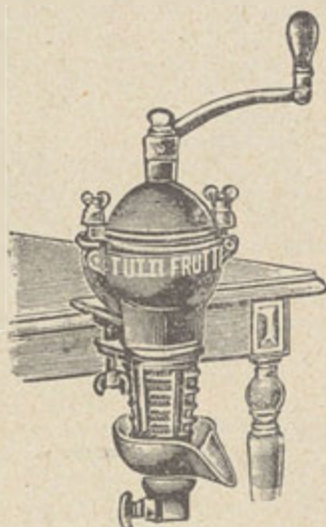
Obr. 1041. Americký kovový lis na bobulové ovoce.

— L-y t ě s t o v é slouží ke tvárnění čili façonování těsta (viz F a ç o n o v a t i). — L-y š k v a r k o v é k vytlačování omastku ze



Obr. 1042. Dřevěný lis na ovoce doma zhotovený z bedničky, po straně dirkované. Tlak se vyvinuje šroubem.

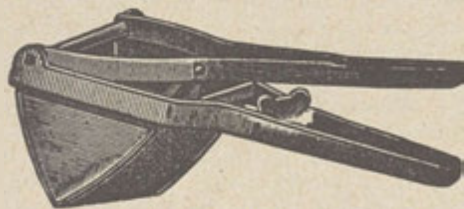
škvarků mohou býti podobných soustav jako l-y masové nebo ovocné; zvláštní l-y toho druhu pocínované, kovové zařízeny jsou na silnější



Obr. 1043. Lis na bobulové a peckové ovoce („Tutti frutti").

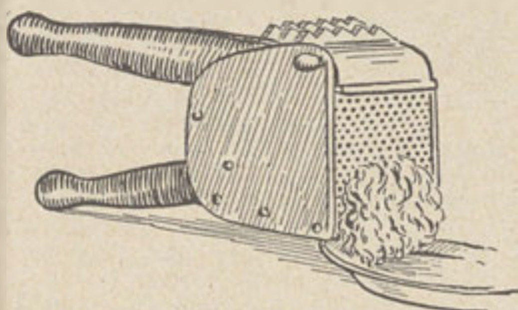
tlak a mají postranní výtok pro omastek. L. na b r a m b o r y je m a č k a d l o (obr. 1045.), jímž vařené brambory se na drobno rozmačkají a sítem protrou. Stejně ho lze užíti jako lisu na ovoce; vyndá-li se síto, rozpadne. se strojek na tři díly, z nichž jednoho lze užíti jako klepadla na maso.

Líska (*Corylus*), jehnědokvětý keř, jehož obecný druh *C. avellana* (obr. 1046.) roste hojně ve vlhčích polohách našich hájů i také v zahra-



Obr. 1044. Kovový lis americký na jednotlivé větší plody (citrony a p.) k mačkání rukou.

dách se pěstuje vedle druhů *C. tubulosa, colurna* a *daphnogenes* a ozdobných zejména *C. americana* a *rostrata*. Sama **l.** obecná má ozdobné



Obr. 1045. Lis na brambory (mačkadlo).

odrůdy *var. aurea, atropurpurea, laciniata, pendula* a p. Užitkové druhy poskytují vděčné ovoce (viz O ř í š k y), ohebné, tvrdé a bílé dříví na jemné zboží košikářské, větve na obruče a hole, uhlí lískové platí za jemný uhel



Obr. 1046. Líska obecná: *a* větévka s listy a jehnědami; *b* oříšky v obalu a bez něho; *c* jednotlivý kvítek.

kreslířský i slouží k výrobě prachu. Množí se snadno ze semene, dobře také odnoží a očkováním, vyžaduje nicméně vždy půdy kypré, hluboké a vlhké, pěstována pro plod zejména polohy k západní straně. Cizí a ozdobné druhy je nejlépe šlechtiti na sazeničky l-ky obecné. Zhoubným škůdcem l-ky je nosatec d l o u h o n o s l í s k o v ý (*Balaninus nucum*, obr. 1047.), jehož samička v červenci a srpnu měkké ještě oříšky navrtává a do nich po vajíčku snáší; larva vyžere jádro, jež mění se v hromádku černého trusu, pak vyleze a v zemi se zakuklí. Vyskytne-li se brouk v květnu a červnu se



Obr. 1047. Dlouhonos lískový (vlevo na listě, vpravo oříšek navrtávající).

líhnoucí hojněji, třeba jej za chladných dnů střásati a ničiti a také spadalé oříšky sbírati a spalovati.

Lísky viz S u š á r n a.

Lisovati (srovn. L i s) značí v domácí praksi výkon trojího druhu: *a*) Rovnati a na menší prostor stlačiti látky pevné, papír, karton, karty, ubrousky, prádlo vůbec; užívá se k tomu lisů (viz t.) a válců (mandlů; viz V á l c o v á n í p r á d l a). — *b*) Vytlačovati z pevných látek různé šťávy: omastek, šťávy ovocné a p. K tomu se používá výhradně lisů různých soustav. (Viz L i s.) — *c*) Protlačovati látky pevné sítem nebo řidčím plátnem tak, aby i část pevné hmoty prošla. Tento způsob zoveme správněji p r o l i s o v á n í m nebo p r o t í r á n í m (viz t. a obr. 1045.).

List domovský je důležitá listina, která potvrzuje příslušnost osoby do určité obce (tím i příslušnost státní). Obec domovská je povinna **l. d.** vyhotoviti bezplatně; tento sám se kolkuje dle kolkové stupnice. Srovn. D o m o v s k ý l i s t.

Lístek jídelní je buď pouhý program pro pořad jídel na jistou dobu denní, den, týden, měsíc nebo rok, nebo papír, karton, často ozdobný (*menu*), na který se takový pořad píše, tiskne a p. (Srovn. D i n e r.) Ustanovení pořádku jídelního na základě určité rozvahy pro týden nebo měsíc má i pro naši domácnost význam a hospodyně, která chce rozumně hospodařiti, nemůže se tomu vyhnouti; jednak se při tom vyšetřuje náležité vystřídání živin masitých i rostlinných, dražších i levnějších dle toho, jak to nejlépe poměrům rodiny a zdraví jejích členů odpovídá; jednak se při tom také vyšetří, jak by se nejlépe a nejhospodárněji užilo všeho, co je dobře pohotově, co vybude atd., a konečně souvisí to vše i se řádným rozpočtem, bez něhož rozumná a spořivá hospodyně nikdy nepracuje.

Rozhodující je, co pro denní potřebu poskytuje období (jarní, letní, podzimní a zimní), jakož i zdravotní požadavky, jak se třeba v každém tom období stravovati. Menší a nezámožná rodina si věc usnadňuje tím, že pro celé takové období na každý týden je **l. j.** jednostejný nebo jen s malými úchylkami proměnlivý, takže spekulace s otázkou „co budeme dnes vařiti" odpadá. Ovšem, za nějaký čas se objeví, že jistý pokrm se přejídá, t. j. nechutná již všem, a tu je chybou, jestli se těmto vyhovuje tím, že se pro ně vaří zvlášť něco jiného; správné je, aby se **l. j.** změnil a vařilo zase něco jiného pro všecky stejně. Takovou cestou vyhovuje se snadno jedněm podmínkám **l**-ku **j**-ho, t. j. estetice požitku a zachování chuti k jídlu, ano čelí i vyběravosti strávníků. Důležitější a obtížnější je stránka druhá, t. j. sestaviti **l. j.** tak, aby se každý přiměřeně svému věku nasytil a vyživil, aniž by žaludek byl zbytečně přetěžován. Je chybou, sestavuje-li se **l. j.** tak, že se tělo živinami přesycuje, jak tomu často hoví česká kuchyně (viz Kuchyně), anebo že z důvodů úspornosti se tělo živí nedostatečně. V tomto případě bývá tomu tak, když sejde se na jídelním lístku řada jídel málo výživných, kterých by se muselo požíti příliš mnoho, nežli by dostalo se tělu dostatek látek výživných, v prvém případě scházejí se jídla, obsahující příliš mnoho živin, t. j. více, nežli člověk normálně potřebuje. Velká úloha připadá při tom rozmanitým přílohám, věci, která se na našem občanském jídelním lístku neprávem a k velké škodě často zanedbává. Právě přílohy vkusně a v přiměřeném množství i přiměřené úpravě volené jsou s to uvésti do jídelního lístku náležitou rovnováhu a také žádoucí změnu. Mohli bychom říci, že normální zdravotnicky upravený oběd občanský složen je povýtce z příloh a to, co se obyčejně považuje za jídlo hlavní, to že vlastně je skrovnou přílohou. Tak na př. sestává oběd ze zelenin, bramborů, rýže a p. věcí, ale maso je k tomu jen malou přílohou a odměřuje se velikost dávky jeho přesně dle toho, co který jednotník vskutku potřebuje. A co by se ještě snad v mase nedostávalo, doplní se přiměřeným, výživným ovocem. Hospodyně, která si učiní pravidlem tuto zásadu, potřebuje již jen přihlížeti k tomu, co vzájemně se snáší a doplňuje. Tak na př. bílá masa, vyjímajíc vepřové, snášejí se s každou jemnou zeleninou, tedy s květákem, chřestem, špenátem, luskami, se všemi zelenými saláty, výborně i s bramborami, rýží nebo knedlíčky, různé úpravy, ovšem i houbami. Tučnější vepřové maso nesmíří se s květákem a p. jemnými zeleninami, zato však se vším, co ssaje omastek, tedy především s bramborami, se všemi luštěninami a druhy zelnými; zelené saláty hodí se k němu povýtce s omáčkami salátovými a majonézami. Ovšem přidává se k němu často také knedlík. S hlediska prvního však dlužno v obou těch případech činiti také rozdíl v tom, že bílá masa jsou zpravidla lehčí, méně živinami zatížená nežli maso vepřové, kteréž právě činí spíše požadavek, aby k němu volila se krmě lehčí, čím lehčí, tím lépe. Proti tomu se ovšem často, velmi často hřeší. Luštěnina, knedlík a naložené zelí syrové jsou takové potraviny, kterých se tu používá a vždy jimi a masem vepřovým nahromaďují jednostranně živiny bílkovité a látky obtížněji stravitelné, jimiž se žaludek obtěžuje a ústrojí přesycuje. S výhodou je užíti těchto látek (luštěnin, knedlíků) jako krmě hlavní a vepřového masa v nejmenším množství k tomu jen jako přílohy, řekli bychom nejraději příchuti a omastku. Naproti tomu u ostatních bílých mas neškodí, je-li těchto více, zvlášť má-li býti žaludek co nejméně obtížen; je-li jich však málo, což při drahotě těchto mas je často odůvodněno, nutno opatrně voliti přílohu, která by jednak nasycení, jednak výživu zabezpečovala. Tu se nejsnadněji dopouštíme chyby špatné, nedostatečné výživy a děláme z krmě, která má živiti, pouhou mlsku. Zeleniny zůstanou tu důležitou a chutnou přísadou, ale dobře upravené brambory, rýže anebo živně upravené knedlíčky, noky, krmí hlavní. K mnohým bílým masům hodí se výborně i kompot, jenž přiměřeně upraven zdokonaluje jejich chuť i výživnost. Hovězí maso je z nejvýživnějších a snáší se s četnými přílohami, zvláště dobře s bramborami, knedlíky a p., vyžaduje ovšem při tom vždy, aby bylo dosti omáčky nebo přidaného omastku. Tu lze opět snadno se spokojiti s menší dávkou masa, věnujeme-li dosti péče úpravě přílohy, aby tato zastala krmi hlavní. Prostě na loupačku vařená a v celosti k masu hovězímu přidaná brambora takový úkol nezastane, ale brambora s omastkem rozmíchaná, mačkaná, opékaná a pod. vyplní svůj úkol znamenitě. Skopová pečeně nekryje se dobře s celou řadou příloh, povýtce jen brambora se hodí, také zelené boby, ať již jako salát nebo zelenina, ale zato je výhodnější upravovati skopové vařené nebo dušené jako pilaf s rýží nebo s různými omáčkami a bramborem; v takových případech zůstane zase často jen přísadou a příloha může býti krmí hlavní. Smažená masa náležejí vždy k obtížněji stravitelným krmím; jejich stravitelnost hledí se podporovati mírnou přísadou kyselin (citronu, okurky a p.), mnohé přílohy více méně suché jen obtížnost strávení podporují; vděčnější jsou jako přílohy šťavnaté zeleniny, jako mrkev, kapusta, chřest, brukev, jinak také zadělávané makarony, bramborové noky a pod. Také tučnou drůbež (husu, kachnu) jako pečeni zhusta zatěžujeme knedlíkem a zelím a hromadíme tak příliš mnoho živin. Zde platí totéž, co řečeno o jiných těžších a tučných krmích masitých. Nepříznivé poměry v sestavení jídelního lístku ještě se zhoršují, když nepodává se jediná, nýbrž několik krmí masitých. U nás je to obvyklé i při obyčejném obědě občanském. Požíváme zpravidla hovězí maso a nebyli bychom živi, kdyby 3—4krát týdně nebylo k němu ještě jedno maso. Ovšem naše úprava hovězího masa pokulhává, neboť je zpravidla zbavujeme vyvařováním všech důležitějších živin a pak ovšem není divu, že se sháníme po jednom ještě mase. Správnější by bylo buď lépe využíti hovězího masa, nebo je vynechati (polévka hovězí není

nutná, v létě zbytečná) a nahraditi krmí masitou o sobě. Tím by se občanský jídelní lístek zjednodušil a zdokonalil i také zlevnil. — Jinou stránkou l-ku j-ho jest pořad, v jakém jídla za sebou následují. U nás oblíbený nebo obvyklý pořad staví na první místo p o l é v k y, ale tyto může také zastupovati pikatní *hors d'oeuvre* (něco pro chuť, t. j. pro povzbuzení chuti), kteréž však také může býti podáno před polévkou nebo i po ní či také bez ní. V tomto případě zastupuje p ř e d k r m, jenž staví se na místo druhé a bývá v jednodušším nebo vůbec v obyčejném pořadu zastupován h o v ě z í m m a s e m v a ř e n ý m s omáčkami nebo přílohami (obložením). Také však bývají při složitějším pořadu předkrmy dva, z nichž první je zpravidla v tom případě studený (rosolovaná ryba a p.) a druhý pak maso hovězí v naznačené úpravě. Třetí místo zaujímá p ř í k r m ; je-li jeden, může to býti jakákoli pečeně nebo vůbec jídlo masité, v jednodušším pořadu i jídlo moučné; v složitějším pořadu však bývají příkrmy dva, snad někdy i tři, a tu ovšem záleží na rozumném vystřídání, aby těžší krmě nepředcházely lehčím a v chuti se navzájem nepotíraly. K pokrmům masitým jako nezbytná příslušnost náležejí k o m p o t y a s a l á t y. Poslední místo zaujímají z á k u s k y, někdy malé pokrmy k dosycení (máslo, sýry), jindy jen pamlsky (cukroviny, drobné pečivo) nebo chladivé a j. nápoje (káva, zmrzlina atd.). Avšak to je již složitý l. j., kterým by se mohla řídit jen zámožná rodina, nebo pořad k zvláštním příležitostem. Občanský l. j. se obmezí docela jen na dva chody nebo také jen na jeden chod. Dva chody mu poskytne v zimě zeleninová teplá polévka a příkrm střídavě masitý nebo moučný se zeleninou nebo ovocem, v létě ovocná polévka studená nebo předkrm z čerstvé zeleniny (ředkvička s máslem nebo bez něho, lusky a p.) a jako příkrm ovocný moučník, kaše s ovocnou šťavou, brambor nebo bramborové jídlo, někdy nějaké maso. Neposlední stránkou l-ku j-ho jest jeho č a s o v o s t a druhdy i v y b r a n o s t. Časovostí rozumíme, aby podával, co je sezonní, a nikoli to, co je přítomně nečasové (na př. jaternice za velkého letního vedra a p.); vybraností rozumí se vyhledání toho, co sezona nejlepšího poskytuje, po případě i toho, co je v ní vzácno, ale časově přiměřeno. To ovšem jsou požadavky vyšší, jimž obyčejná, úsporná domácnost se nepodrobuje, leda ve zvláštních případech přítomnosti vzácnějších hostů, je-li vůbec srovnatelno s poměry domu, aby se jim cos podobného poskytlo. Často ovšem i jednoduchý l. j. může býti výborný a uspokojivý.

Listerův obvaz viz O b v a z.

Listí dřevin opadává buď n e p ř e t r ž i t ě a při tom se novým zaměňuje, aniž se to pozoruje (u dřevin vždy zelených), anebo opadává p r a v i d e l n ě vždy jen v podzim, aby z jara opět nové vyrašilo, také však žloutne a opadává l. p ř e d č a s n ě, buď že je rostlina chována v temnu nebo stínu, který jí nesvědčí, nebo strádá dřevina nedostatkem živin (také suchem), či je příčinou některý cizopasník nebo choroba. Předčasné opadání l. může způsobiti i vysílení a uschnutí dřeviny a proto dlužno včas po jeho příčině pátrati. L. o p a d a l é má se brzy za sucha shrabovat a v suchých kolnách, stodolách, půdách a p. v kyprých hromadách uschovati. (Je to někdy i vítané stlaní a druhdy i krmivo pro kozy.) V zahrádce však nám dobře poslouží ke krytí a zahřívání pařenišť, když se promíchá s koňským hnojem, také ke krytí choulostivějších vytrvalých rostlin přes zimu (nejlepší je k tomu účelu dubové) nebo si z něho můžeme udělati velmi dobrou prst (listovku) pro květiny, když je spěchujeme prolévané hnojůvkou na hromadu a když tato se zahřála, ji přeryjeme a opět pohnojenou spěchujeme, což několikrát opakujeme. Za nedostatku píce l. topolů, dubů, olší, lip, vrb, také akátů, bříz, lísek, moruší a j. dřevin, suší-li se v květnu a v červnu, nebo z nových výhonů i v červenci, vyrovná se svou jakostí a výživností dobrému lučnímu senu. Ovšem sušení musí se prováděti ve stínu stromů a při dobré ochraně před deštěm. Prudké slunce a vyloužení deštěm činí tuto píci bezcennou. L. březové viz B e t u l a n, Srovn. též B a r v e n í t r a v i n.

Listonoš, listonoška, osoba doručující adresátům poštu listovní a peněžní, někdy i balíkovou; povolání nevyžaduje předběžného vzdělání, nýbrž jen dobrou zběhlost v písmě, řečech zemských, prostých počtech a osobní zachovalost, kromě pevného zdraví.

Listopad je v domácím hospodářství měsíc, v kterém opatřujeme ještě, nestalo-li se tak už dříve, zásoby topiva na zimu, také se staráme, aby komora, sklep, okna, dveře, vodovody a plynoměry chráněny byly před mrazem, kde třeba ucpávkami, jinde obaly z látek teplo špatně vodících. Stejně pečujeme, aby kamna a komíny uvedeny byly do pořádku. Je také na čase pečovati, aby zimní prádlo i oděv dány byly do pořádku, letní se vyklepe, vyčistí a nejlépe do beden dobře uzavřených uloží. Neméně i k dobré obuvi třeba přihlédnouti. Máme-li zahrádku, sklidíme v ní všecky pozůstatky, staráme se o její zkypření, pohnojení, ve sklepě dobře obstaráme zimní zeleninu a ovoce, stromy ovocné očistíme a staráme se o dostatečnou jich ochranu proti hmyzu (nátěrem z vápna a kalu) i škůdcům jiným (zajícům, kde je toho třeba), stromky na odrech a vůbec choulostivější kryjeme proti mrazu, také vysokokmenné růže obyčejně v ten čas, když přestály první mráz, klopíme a přikrýváme; suché a churavé stromy a keře odstraňujeme, pro nové kopeme jámy nebo je také sázíme, a maliníky ořezáváme. Na révě také ukončujeme podzimní řez a klopíme i kryjeme ji dle potřeby. Máme-li pařeniště, hledíme je dáti do pořádku a také dle možnosti a potřeby sázíme nebo sbíráme zimní zeleninu. Pro drůbež máme hlavní dobu výkrmu, také pro králíky to platí; včely koncem měsíce, za větší zimy i dříve zazimujeme; česla necháváme sice otevřená, ale zacloněná, clonu však za příznivého počasí odstraňujeme. Pro kuchyň si pamatujeme: Zatím co hovězí a telecí maso pozbývá své nejlepší lahody, stoupá v přízni vepřovina, následkem zimního výkrmu vždy

chutnější; dostaví se na trh také selátka, takže výběr je velmi rozmanitý. Uzené maso se zelím a knedlíkem je krmě tak vydatná, že stačí sama na oběd s trochou polévky. Jaternice vařené s křenem anebo smažené s bramborou a zelím rovněž, pečená kýta skopová s polévanými cibulkami; pečínka vepřová s bramborou a zelím a selátko pečené nebo rosolované jsou pak nejvýznačnější masitá jídla, jež častěji zatlačuje husa nebo zvěřina. — Zvěřina rozhojněna jest o kančí zvěř, která se také dobře napodobí z chutné domácí vepřoviny. Nyní se odstřelují též slepice tetřívků a tetřevů, které jsou měkčí a chutnější nežli kohouti na jaře. Málo všímaná, ale levná i chutná zvěřina je lesní králík; nesmí ovšem býti starý a třeba znáti dobře jeho úpravu. Ostatně i starší, dobře se zeleninou dušený nebo naložený a pak pečený je zcela chutný. Jeleni a daňci nyní po říji mohou se opět požívati. — Drůbež ve všech druzích odkrmená je tou dobou nejhojnější, nejjadrnější, také nejtučnější. Vyplácí se péci nejtučnější husy, které poskytnou hojně sádla, při tom i chutná játra a drůbky, takže pečeně, byť vypečením se zmenšila, bude levnější nežli jiné maso. Nehospodárné je kupovati husy hubené nebo osekané. — Z ryb výborný mník šetří se od 1. I-u až do konce února, do konce prosince trvá ještě hájení lososů a pstruhů; z těchto pstruh duhový a losos rýnský se požívají. Všecky naše ostatní ryby jsou jadrného a chutného masa, i neměla by občas některá nebo levnější mořská na jídelním lístku našem scházeti, ne však vždy smažená, jak je nejtěžší, nýbrž jen vařená s máslem nebo s rosolem anebo také jen pečená bez obalu nebo marinovaná. — Zeleniny. Z půdy vybírá se ještě topinambur (dle potřeby třeba i v zimě), kerblík dříve sklizený teprve uležením nabývá pravé chuti. Z cizích dováží se čistec, také kardy a dobře uložená zelenina našich zahrad je stále ještě při dobré chuti, takže netřeba krmí zeleninových zanedbávati. Salát z topinamburu, jejž také nazývají artyčokem jerusalemským, i kaše z něho je velmi chutná příloha. Čistec s máslem nebo hadímord je dobrou náhražkou chřestu. — V běžném jídelním lístku nezanedbávejte polévek zeleninových; kerblíková nebo topinamburová, hadímordová, štěrbáková, celerová jsou vesměs velmi chutné a zdravé. Ovšem teď častěji vezmete útočiště k játrům na játrové knedlíčky nebo na játrovou rýži, k dršťkám, pličkám, také k rybímu mlíčí a jikrám, i polévka z celých rozvařených ryb, na př. línků, dcráků a pod., je výtečná a celou večeři vám zastane chutně upravená veverka. Také na zvěřinové a bramborové si časem rádi pochutnáte; vzácnější je polévka z telecí hlavy, želvová pravá nebo napodobená. K moučníkům použijte hrušek, pokud jsou pěkné a chutné, také jablek, pokud jsou laciná, z cizích surovin svatojanského chleba, jenž je nyní nejšťavnatější, nebo datlí, jež jsou právě svěží. Z jader zvláště našich ořechů a oříšků. — Pro pokoj staráme se o sázení cibulek a hliz k rychlení různých květin (konvalinek, hyacintů a p.) v prosinci, také některé keře (šeřík) můžeme si k tomu účelu zatím do sklepa založiti.

Listovka je lehká, kyprá, ale živná půda, která vzniká hlavně zetlíváním listí ovocných stromů, jmenovitě v listnatých lesích. Původní a čistá bývá i zakyslá, zvlášť je-li i s půdou jehličnatou smíšena, nutno ji proto hojně promíchati s pískem, je-li kyselejší, i trochu povápniti, je-li snad chudá, přihnojiti kompostem, načež se výborně hodí do květináčů i pařenišť. (Srov. Listí.)

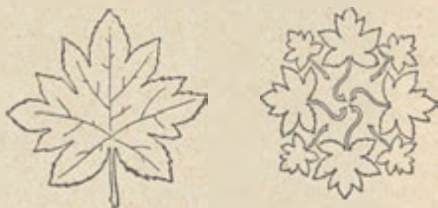
Listovní tajemství porušuje, kdo otevře a čte dopis, který není jemu adresován, ať již se to děje úmyslně nebo náhodou. Náhodné porušení, jež stalo se z důvodu nejasné adresy nebo nesprávného doručení poštou, dlužno napraviti jednak tím, že se otevřený dopis nečte nebo jeho obsahu nezneužije, jednak že se ihned zase uzavře a s omluvou dá doručiti pravému adresátu. Zúmyslné porušení l-ho t. je dle zák. ze 6./4. 1870 č. 42 ř. z. rak. přestupkem, který se trestá vězením do 6 měs., nebo dopustil-li se ho úředník nebo sluha v úřadě veř., jinak pokutou do 1000 K, nebo vězením do 3 měsíců, je-li provinilý stíhán trestně na žádost poškozeného.

Listy slepené, nelze-li jich provlhčiti mokrým ssavým papírem a tak rozlepiti, možno učiniti čitelnými, potírají-li se vatou, xylolem nassátou, který ani papír ani pergamen neporušuje, zato však špínu a tuk odstraňuje. Je ovšem třeba trpělivosti; nemůže však xylol býti nahrazen benzinem, citronovým olejem nebo borovicovým olejem (terpentýnem). Má-li býti zjednána průhlednost na delší dobu za účelem fotografování, nutno užíti oleje cedrového nebo roztoku kanadského balsámu v xylolu, ale tyto roztoky nutno pak zase xylolem vymýti, jinak by se listy rozlámaly.

Listy stylisované. Listy rostlin svým tvarem, někdy i barvou náležejí k nejozdobnějším jich součástem, jichž jsou ústroji dýchacími, které



Obr. 1048. Vzorek z listů hlohových.



Obr. 1049. Vzorek z listů kakostových.

výživu rostlin prostřednictvím vzduchu (kysliku) zprostředkují. Tvarově se o ně zajímáme

za účelem výzdoby nábytku, stěn bytu, koberců, výšivek a několik připojených obrazců zřetelně znázorňuje, jak listy přímo z přírody vzaté poslouží k dobrým motivům toho druhu (obr. 1048.—1050.). K účelům dekoračním berou



Obr. 1050. Vzorek z listů břečtanových.

Upotřebení tvarů přirozených listů k stylisaci motivů dekoračních. (Srovn. obr. 1048. a 1049.)

se l. svěží a váží se do věnců, festonů, guirland (viz t.) a p., nebo se také napodobují, i zabývá se tím zvláštní odvětví malého průmyslu.

Liščí sádlo doporučuje Kneipp proti kýle (průtrži), na štěstí nezamlčuje, že nutno nositi kýlní pás, t. j. raditi se s lékařem o léčení mechanické, ne-li operativní (viz Kýla).

Lišej, populární jméno, pod nímž se zahrnují různé kožní choroby: 1. l. pravý (*lichen*), 2. l. mokvavý (*ekzem*), 3. l. skrofulosní, 4. l. ohraničený. — **L.** pravý (*lichen*), chronický, opět se vracející zánět kožní, při němž kromě zbytnění rohové vrstvy pokožky vystupují pupenečky (papuly), které se nemění v neštovičky nebo puchýřky. Rozeznáváme tu dva druhy: l. červený (*lichen ruber*) buď kuželovitý (*acuminatus*) nebo plochý (*planus*), dle toho, jaký tvar mají jeho puchýřky; tyto jsou s počátku rozptýleny, u prvního druhu později se zhušťují, až v celé plochy splývají, kůže při tom ztluští, celek se zbarvuje červeně až tmavočerveně; zachvacuje-li l. hlubší vrstvy a rozšiřuje se po celém těle, nabývá kůže barvy hnědočervené, je hrubá, tuhá, rozpraskaná, vlasy řídnou a vypadávají, nehty hrbolatí a roztřepují se; není-li nemoc tak pokračující vhodně léčena, končí smrtí. U l-e druhého dochází konečně někdy také k takovým koncům, častěji však s počátku se obmezuje zhutnění jen na některá místa (krajiny kolem kotníků, na lýtka, loketní a kolenní klouby, pás, kříž, genitalie mužské) a tvoří všelijaké útvary (bradavčité, kruhové, lineární a p.). Příčiny, často neznámé, možno hledati v náklonnosti k l-i (disposice) anebo mezi vlivy zevnějšími. Disposice může býti následkem poruch ve výživě (překrmováním nebo nedostatečnou výživou u dětí), některých nemocí vnitřních (dny, cukrovky, emphysemu, astmy, zánětu ledvin), rozrušení nervového a abnormální činnosti žláz mazových (seborrhoických stavů). Zevní vlivy jsou fysikální (prach, tlak, tření, zpruzení, škrábání, horko, ostré světlo červené a fialové, vůbec mechanické účinky všeho druhu), chemické (látky leptavé, ostré mýdlo, také mazotok, náplast hořčičná, karbol, jodoform, formol a dráždidla všeho druhu) a cizopasné (cizopasný hmyz, mikrokoky a p.). Všechny tyto příčiny nemusí u člověka, jenž nemá k l-i náklonnosti, vyvolati ničeho, delším účinkem však samy mohou takovou náklonnost vzbuditi. V mnohých případech předejíti lze l. náležitou čistotou a odstraňováním naznačených příčin, jež mohou jej způsobiti. Zejména při opruzení v záhybech, kde se dvě plochy kůže o sebe trou, možno tomu dobře předejíti, jestliže se postižené místo čistou vodou a jemnou houbou dobře vymyje, náležitě vysuší měkkým šatem a ssavým papírem a natře pak čerstvým olejem mandlovým; u některých osob zasypání práškem nebo natírání salicylovým lojem působí již dráždivě. V každém případě, kdykoli na zarudlé nebo nabíhající kůži tvoří se pupenečky, budiž ihned volán lékař, jehož včasné zakročení může zabrániti velkému zlu, kdežto domácími prostředky toto zlo může býti jen zhoršeno. — 2. **L.** mokvavý (*ekzem*, viz Ekzem), při němž kůže bývá méně zánětlivá a také méně zbytnělá, vyznamenává se puchýřky, které jsou naplněny tekutinou; praskají a tekutina podražďuje i zdravou kůži, takže nové puchýřky na ní vznikají. Snadněji a úspěšněji působí tu rychlé zakročení mastí zinkovou (*zinci oxydati* 100, *terrae silic.* 2·0, *dipur. physiol.* 28), která se tence na postižené místo natře a indiferentním práškem zasype; jsou-li puchýřky již vyvinuty, velmi prospívá jich mačkání a vysoušení vatou v prášku obalenou. Vnitřně prospívá užívání salicylanu sodného. **L.** může býti akutní, však také chronický anebo je původcem mazotoku (viz t.) jako ekzem seborrhoický. Důležité je, že ekzemů mokvavých se nesmí dotknouti voda; nutno sice umývati z masti utvořené kůry, avšak jen lihem. Kromě zinkové masti doporučuje se tumenol, flavicid-resorbin, pelidol, borůvkový extrakt Winternitzův a p., avšak účinek je závislý od osobních disposic. Nejméně prospívá přikrývání ekzemu náplastěmi, na jejichž obvodu se zánět rozšiřuje. Výborným, ač hlavně jen pro odborníky určeným spiskem je dra. Fr. Šambergera „*O léčení ekzemu*", z níž postižený se poučí aspoň, kdy a v kterém směru by se měl k lékaři obrátiti. Platí tu vždy „čím dříve, tím lépe". — 3. **L.** skrofulosní spadá v obor skutečné tuberkulosy kůže (viz Tuberkulosa kůže). — 4. **L.** ohraničený je onemocnění způsobené plísní, jež není skutečným lišejem; spadá v obor dermatos, jež označují se společným populárním jménem opar (viz t. **K.** žravý viz Lupus).

Lišejníky, tajnosnubné bezcevné rostliny, nejblíže houbám příbuzné, jež obecně často „mechem" se nazývají. Zřídka docházejí nějakého praktického upotřebení; nanejvýš lišejník islandský (mech islandský, *Cetraria islandica*) doporučuje se v odvaru proti vleklým průjmům a poruchám zažívacím, Brightově nemoci (zánětu ledvin); účinnou látkou je tu škrob lišejníkový, jenž vařením dává rosolovitý maz, a hořčina *cetrarin*, která se také čistá připravuje

a též při léčbě tuberkulosy, bledničky, zánětu průdušnice doporučuje jako prostředek odlučování hlenů podporující. Islanďané požívají ho s mlékem nebo zapečený v chlebě, rovněž jako na Krymu, v M. Asii a sev. Africe do chleba se zadělává lišejník manový (*Lecanora esculenta*), v Japanu pak podobně se používá l-ku *Gyrophora esculenta*, jenž docela za lahůdku se pokládá. Z různých l-ků, obsahujících erythrit a manit, těží se též léčivý preparát erythrol (viz Erythroltetranitrat). Důležitější je v nordických krajinách lišejník sobí (*Cladonia rangiferina*), jenž v zimě pod sněhem sobům poskytuje vítanou pastvu a také naše zvěř za krutých zim l. se stromů visícími nebo na kmenech rostoucími se spokojuje. Nevítaným porostem jsou l. na kmenech, zvláště našich ovocných stromů a keřů, kdež jednak k rozkladu kůry, jednak k usazování škodlivého hmyzu, jakož i k zábraně náležité výměny plynů přispívají; proto je (mech) se stromů a keřů kartáči odstraňujeme.

Liška: 1. Známá psovitá šelma, poskytující kožišinu, jež dle druhu různě se cení. Obyčejná naše červená (*Vulpes vulgaris*) s kožichem žlutorudým a rezavým je nejlevnější; výše cení se jen kožišina její z Norska, Aljašky a Labradoru. I domácí liščí kožišina barví se na stříbrošedo i černo, aljašská na sobolovo, t. zv. slaid. Hlavně na boa a přehozy. Vydrží 4—5 let (chlup se láme a u krku odře). Větší cenu má kožišina příbuzné l-ky stepní korsaka, jež je bílá nebo popelavá. Tato hodí se jen pro mladé dámy a to ještě jen k večernímu obleku; zvláště oblíbeny jsou její šedé kůže z Archangelska. Drahé jsou kožišiny l-ky polární (*Vulpes lagopus*, obr. 1051.), která dle polohy a ročních časů mění svou barvu; v zimě, když je tučná, je bílá, v létě jednobarevně



Obr. 1051. Liška polární v létě.

šedá či modrá nebo hnědá, zvláště se cení stříbřitá (*Vulpes griseus*) z Aljašky, jež má konce pesíků bílé. Nejvzácnější a nejdražší jsou l-ky černé ze sev. Ameriky a Sibiře (*Vulpes virginianus*), kožichy celé, v Rusku velmi oblíbené, mívají cenu mnoha tisíc (předvál.) rublů. Lišky černé nebo na tmavohnědo (sobolovo) barvené domácí hodí se pro starší dámy. — 2. Houba, hojně rozšířená a v lesích našich hromadně rostoucí; hlavně nás zajímají druhy: l. jedlá, *Cantharellus cibarius*, (Houby jedlé I., obr. 4. v díle I.), k níž druží



Obr. 1052. Liška polární v zimě.

se chutnější druh pohorských lesů *C. clavatus* s dlouhou kyjovitou, masově červenou plodnicí a nijak chutná, nejedovatá *C. infundibuliformis*, l. nálevkovitá (hnědý, nálevkovitý, šupinatý klobouk, dutý žlutý třeň, šedožluté tlusté lupeny), s níž netřeba pomíchati l-ku jedovatou (*Cantharellus aurantiacus*, Houby jedlé I., obr. 4. v díle I.). Tato je hořká a rozeznává se od pravé jedlé l-ky nápadně barvou i také hutnějším kloboukem. L. jedlá je co do chuti z jemnějších hub, ač jí kuchyně naše nevěnuje mnoho pozornosti, snad proto, že mnohým je obtížněji stravitelná; zato se jich mnoho od nás za hranice vyváží. Konservuje se velmi dobře v soli nebo v osolené vodě, také v octě a dušená s přiměřenou máslovou omáčkou je výbornou přílohou k hovězímu masu, může však také samostatně s vejci býti požívána. Dušené se koření pepřem, mírně i cibulkou a petrželí, neužije-li se petržele, možno je zalíti i smetanou a zasypati strouhaným sýrem.

Lišta je úzké dřevo, sloužící ke krytí nebo vyplnění prostory (skuliny, spáry) mezi dvěma jinými dřevy nebo k utvoření rámu na jejich okraji (na př. u podlah, stolů a j. nábytku), stejně i k utvoření rámu na obraz, zrcadlo a p. K posledním účelům bývá ozdobně profilovaná, barvená, hlazená, zlacená a p. V obchodě jsou i různě připravené l-ty pohotově, takže lze si v domácnosti snadno z nich přiříznutím levné rámy, obruby a p. pořiditi.

Literatura, soubor spisů určitého jazyka, odboru nebo z určité doby a p.; mluvíme tak o naší l-ře české, světové, beletristické, vážné nebo zábavné a vědecké, na př. lékařské, pedagogické, o l-ře domácího hospodářství, ženské atd. Každý jednotlivec především má míti dobrý přehled o krásné l-ře národní,

aspoň potud, pokud jedná se o umělecké práce vynikajících básníků a spisovatelů, neboť v ní kotví základ povznesení k vyšším ideálům (srovn. P o e s i e); v ní zahrnuta je valná část kulturních dějin vlastního národa; k vyššímu vzdělání náleží znáti i l-ru krásnou jiných národů, při nejmenším aspoň její klasiky (ovšem nikoli jen dle jména, nýbrž i čtením v originálu nebo aspoň v překladu). V druhé řadě stojí prakticky důležitá znalost l-ry o d b o r n é, která přimyká se k našemu povolání. Znalost ta nám přináší poznání cizích zkušeností, usnadňuje nám vlastní naši práci, vyvaruje nás mnohé škody a přináší velký užitek: povzbuzení k vlastní činnosti pokračující. O l-ře dob uplynulých poučují nás dějiny l-ry (na př. Vlčkovy, školní Tieftrunkovy, Bačkovského a p.); o l-ře soudobé poučujeme se z referátů časopisů literárních, seznamů knihkupeckých, bibliografických a hledíme ovšem pak, co zdá se nám důležitým nebo potřebným, sami čísti, nechť již tím opatříme svou knihovnu nebo si vypůjčíme z knihovny veřejné.

Lithargyrum viz K l e j t.

Lithium (značka *Li*), nejlehčí, na čerstvé ploše stříbřitý kov, jehož mnohé soli mají důležité účinky léčivé, rozpouštějíce zejména sloučeniny kyseliny močové, z kteréž příčiny se doporučují proti dně, reumatismu, kaménkům močovým, jako léky močopudné. Zejména je to o c t a n, b e n z o a n, b e n z o-s a l i c y l a n a s a l i c y l a n (místo salicylanu sodného), b i t a r t r á t, b o r o - c i t r á t, u h l i č i t a n, c i t r o ň a n (nejčastěji používaný, jenž nejméně působí na žaludek), j o d á t (zvláště při reumatismu kloubovém a kolikách ledvinových), f e n o l s u l f á t (také k injekcím při kapavce), u r á t, v a n a d i n a l; některé soli lithia zaujímají v léčbě zvláštní místo, na př. b r o m á t vedle reumatismu a dny také při padoucnici a bolení hlavy t zánětu ledvin užívaný, g l y c e r o f o s f á t ipři dně, sdružené s nervosní slabostí, s u l f á t zvláště při kaméncích, komplikovaných s jaterní poruchou, v a l e r a n, užívaný v případech, kdy reumatismus a kaménky jsou ve spojení s nervosou a hysterií, d r a s e l n ý t a r t r á t, kde je zapotřebí při dně podporovati močení a stolici. Pořizují se také zvláštní preparáty jako h e x o p h a n (viz t.) v podobě soli šumivé (takovou je také Perdrielova sůl šumivá *sels de lithine effervescents*), nebo se k léčbě požívá l i t h i o v ý c h v o d; světoznámý je v té příčině pramen u Redruthu v Cornwallisu, v P r e b e l u v Korutanech a ve slovinské obci R a d i n ç i; u nás je obsaženo l. ve vodách Karlových Varů, Mar. Lázní, Frant. Lázní, Libušiných lázní v Bechyni a v Bílinské kyselce (0·1964 g).

Lithografie, kamenotisk, rytina kresby, malby, písma přenášená na kámen, jenž slouží za tiskací matrici. Provádí-li se barvami, zove se c h r o m o l i t h o g r a f i e (srov. B a r v o t i s k) a touto často výborně se nahrazují drahé originály maleb. Mnozí malíři sami kreslili nebo kreslí na kámen, takže l. toho druhu rovnají se originálům. L-fii možno se vyučiti v závodě za 4 roky nebo v grafickém ústavu státním (viz G r a f i c k é u m ě n í), jehož vysvědčení opravňuje k samostatnému provozování živnosti.

Lithopon, velmi užívaná bílá barva k nátěru, složená ze sulfitu zinečného a sulfátu barnatého s trochou kysličníku zinečného.

Lithospermum, k a m ý k a (viz Č a j p o r u š e n ý). Semena (odvar) platí za močopudný prostředek při kaméncích močových, kapavce a proti obtížné čmýře.

Litina je surové železo, jak se z rud vytaví; používá se jí pak k výrobě železa kujného a oceli nebo přímo k slévání různých předmětů: nádob, nářadí, částí strojů, předmětů ozdobných atd. Jakost těchto předmětů řídí se pak způsobem výroby l-ny (její čistotou, na př. l. vyrobená dřevěným uhlím má málo cizích příměsků), způsobem lití do forem (litá do forem železných má povrch velmi tvrdý) a zevním ciselováním. Litinové předměty ozdobné chrání se proti zrezavění aspoň na čas průhlednými laky, trvaleji poměděním, které se lučebně zbarví na hnědo nebo černo; tím ovšem charakter litiny zmizí. Poměrně trvanlivého zbarvení do modra možno docíliti tím, že dobře vyleštěný předmět se ponoří na několik vteřin do roztoku modré skalice, opláchne se pak vodou a na 2—3 min. ponoří do roztoku sirnatanu sodného, do něhož se přidá trochu kyseliny solné; tekutinou nebo předmětem se pohybuje. Utvoří se modročerný povlak sirníku měďného, jenž se opláchne a usuší. Cramin-antioxydem (hamburské Cramin-Werke) lze docíliti povlaku bezbarvého. — Litinové předměty ozdobné cídí se směsí stejných dílů plavené křídy a cínového popela (kysl. cíničitého), která se lihem rozdělá na kašičku. — Hojně se ještě používá l i t i n o v é h o n á d o b í, byť řidčeji než dříve, ačkoli je mnohem trvanlivější než oblíbené t. zv. smaltované nádobí, jež je ze železného plechu. Ovšem i litinové musí býti uvnitř smaltováno (tento smalt při neopatrném zacházení snadno odprýskne) a navrch nátěrem opatřeno. Zato častěji spatřujeme l i t i n o v á k a m n a, z l-ny jsou také desky na našich plotnách, různá železná kování (jen do forem litá, nikoli kovaná), mříže, zábradlí atd. L. je celkem křehká a proto podléhá snadno nárazu (přerazí se) nebo změnám teploty; desky na plotně prasknou, vytryskne-li na žhavé studená voda, hrnec litinový pukne, byl-li rozpálený ochlazen studenou vodou a p.

Litování (p o l i t o v á n í), projev citový nad cizím neštěstím, nebudiž nikdy činěn hlasitě, nápadným gestem, třeba jen vzdechem, útrpným pohledem nebo lítostivým podarováním a p. Mrzáka, slepce a p. dotkne se takové l. velmi trpce. Čiňte vždy, jako byste neviděli jeho neštěstí a chcete-li uleviti, vzpomeňte skutkem nepřímým.

Litr (l), základní jednotka míry objemové; 1 l = 1 dcm³ = 10 decilitrům = 100 centilitrům = 1000 mililitrům; 10 l = dekalitr, 100 l = 1 hektolitr; 1 m^3 (na který měříme vody, plyny) = 1000 l čili 10 hl.

Lívance, měkké české pečivo, jež z řídkého těsta peče se buď na plechu (také na holé plotně) nebo ve formě, t. zv. lívanečníku (obr. 1053.). Výjimečně se také těsto nabíječkou v různé podoby vytlačuje na papír (l. s t ř í k a n é) a smaží se v rozpáleném másle nebo se přímo



Obr. 1053. Lití lívanečků do lívanečníku.

vytlačuje do rozpáleného másla. Z kašoviny, získané z vařeného hrachu, upravují se malé l. jako závar do polévky. Kašovina se k tomu cíli utře s máslem (70 g na $^1/_3$ l) a houskou v mléce namočenou a těsto upraví se z toho s 2 vejci a trochou soli i pepře a lívanečky se pekou na plechu máslem potřeném a rozpáleném. Do vařící polévky vkládají se pak na kousky rozkrájené. Lívancové těsto v zásadě se dělá z mléka nebo smetany (vždy vlažné, také však možno užíti kyselé), do niž rozkloktají se vejce a žloutky s máslem a cukrem, nakonec pak droždí a mouka a různé přísady (sůl, citronová kůra, skořice, tlučené mandle a p.) a těsto se z toho udělá poněkud hustší nežli na kapání, nechá se zkynouti a leje pak na plech nebo do lívanečníku. Vděčné jsou l. z mouky ječné. Místo mouky možno také použíti strouhané housky bez kůrky a sněhu z několika bílků bez droždí. Možno užíti také rýžové mouky, rozměkčených ovesných vloček nebo na tvarohové krupice, která se nechá hodinu botnati (6—8 lžic) ve $^1/_4$ horké vody (třeba s mlékem) a zadělá se pak žloutkem s vodou na pěnu ušlehaným, cukrem, trochou mouky, vanilinu nebo ustrouhané citronové kůry a 125 g měkkého tvarohu. Upečené l. požívají se buď jen solené nebo cukrem a skořicí sypané nebo s některou pomazánkou (povidly z červených jahod, borůvek, švestek, brusin, která se posypou tvarohem nebo perníkem). L. pečené na plechu nebo plotně bez okraje rozběhnou se ve velké nízké placky, které se pak sypané nebo pomazané v půli překládají nebo do závinů sbalují. — Také se pekou l. z krve, která se okoření, osolí, s česnekem, cibulí a moukou rozdělá na těsto řidčí nežli na obyčejné l. Hodí se k nim zelí, bramborová kaše, špenát a p.

Livistona, palma, z níž několik druhů pěstuje se pro ozdobu, jmenovitě L. *australis* (*Corypha australis*, obr. 1054.), jejíž mladé listy jsou jedlé a dorostlé dávají výborné pletivo. Vzdoruje dobře suchému vzduchu pokoje i změ-



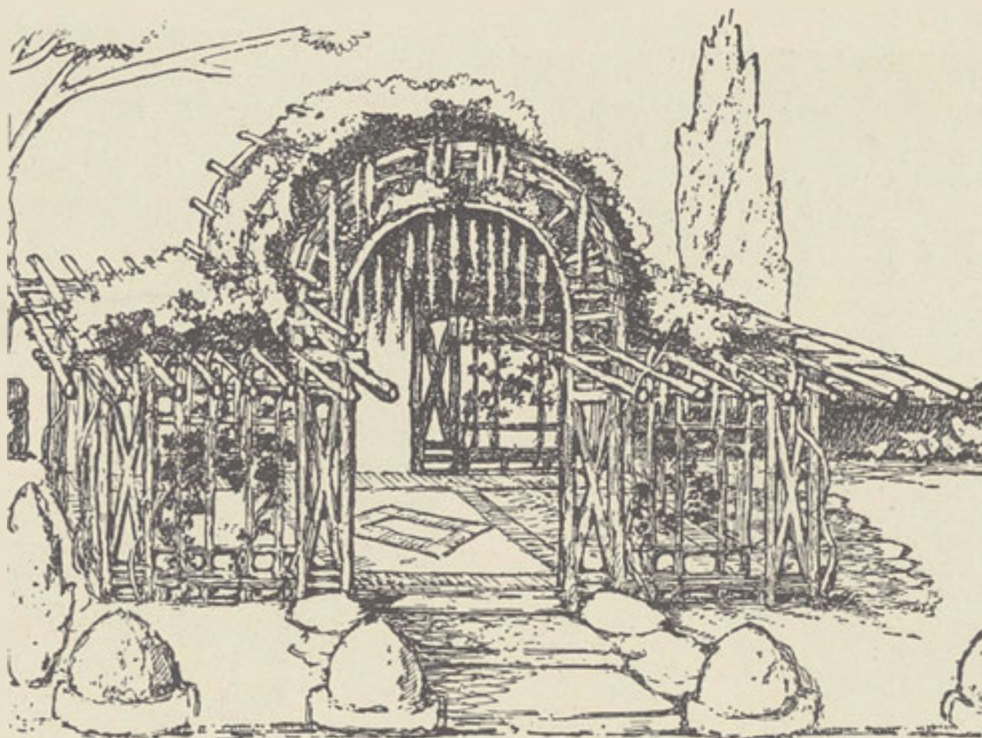
Obr. 1054. Livistona (*Corypha australis*).

nám teploty. Také L. *chinensis*, přezimuje-li se v studeném skleníku, vydrží po léta ve velmi skrovných poměrech.

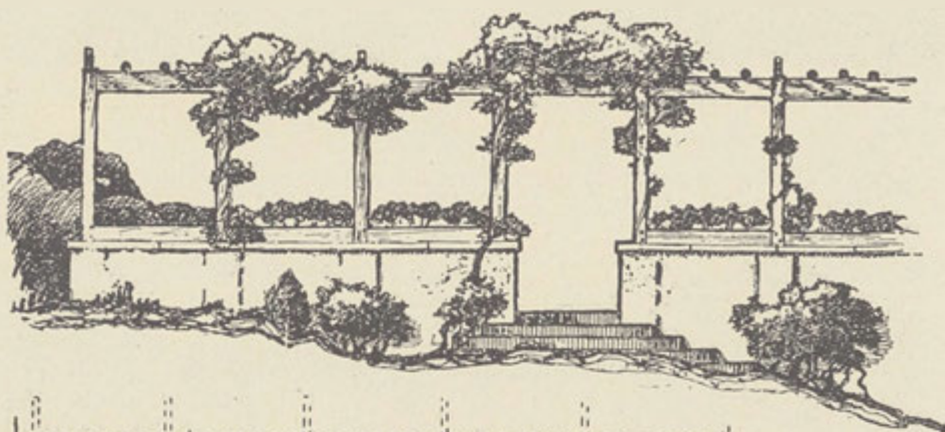
Livola de composé, vodička na vlasy, jíž 30 g se kombinuje s 85 g bayrumu (viz t.) a 1 g kryst. mentolu.

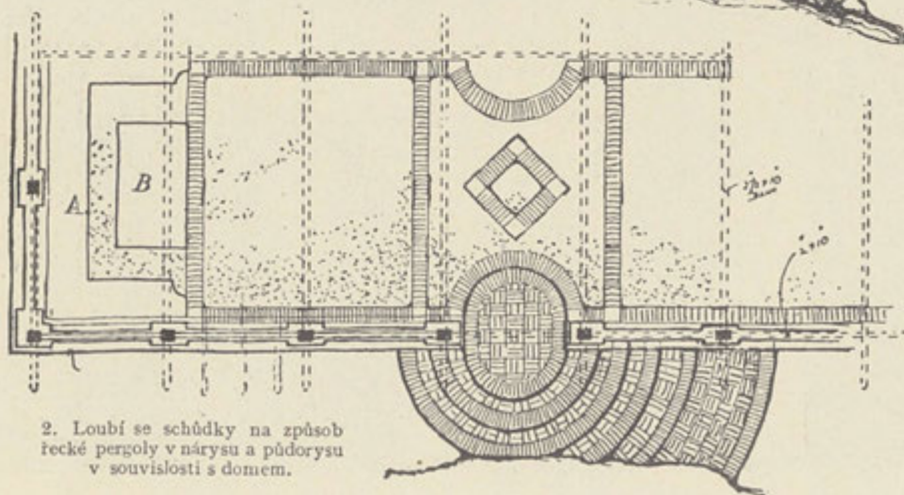
Lízavka, vyskytující se chuť po lízání cizorodých látek (u ptáků vytrhávání peří, oklovávání omítky, což také křivicí stižené děti dělávají), je jen důkazem, že nedostává se v potravě potřebných solí, kterýž nedostatek nutno záhy odstraniti.

Lněné semínko poskytuje dobrý domácí léčivý čaj, jenž se osvědčuje dobře při střevních kolikách, chorobách jater (žlučových kaméncích a žloutence) a měchýře a jako prostředek k zábraně haemorrhoidů, proti chrapotu a katarům dychadel (s diviznou, osladičem a lišejníkem islandským). Je jisto, že čistí zažívací rouru a obnovuje hlenovitý její povlak, což po průjmu, úplavici střevní a p. je velmi důležité. Obyčejně však se tento čaj připravuje chybně, takže mnohý nerad jej požívá. Správný postup je tento: čajová lžička semínka vysype se na čisté plátno, na němž se několikrát sem a tam protře, aby se tak suchou cestou odstranil všechen prach. Na takto vyčištěné semínko naleje se ráno koflík vařící vody a nechá státi až do večera, načež se nálev scedí a požívá



1. Konstrukce loubí prostřed zahrady s průchodem uprostřed.





2. Loubí se schůdky na způsob řecké pergoly v nárysu a půdorysu v souvislosti s domem.



1. Loubí zdobené popínavou růží *Crimson Rambler*.



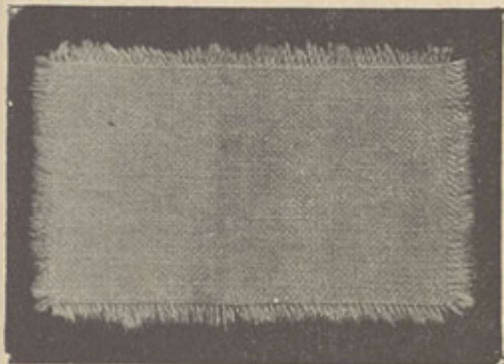
2. Loubí při domě z loubince.



3. Loubí utvořené spojením špalírových stromů ovocných.

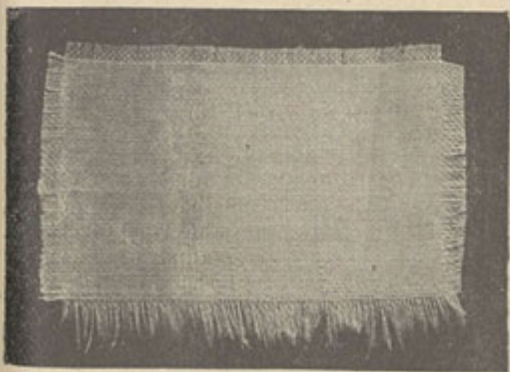
studený nebo mírně ohřátý. Na zbývající semínko po odcezení naleje se opět koflík horké vody a nechá státi do rána, kdy se scezený nálev může vypíti. Po třetí naleje se na odcezené semínko studená voda, uvede do varu a vaří 2 min. Tak možno jedné dávky semínka užíti třikráte; čaj je pak sice olejovitý, nikoli však hustý a nepříjemný. — Kaše ze l-ho s-ka a ibiškového kořínku poskytuje výborný horký obklad na krk, je-li zánět mandlí v pokročilém stavu. Stejně se osvědčuje při kataru měchýře.

Lněné tkaniny z čisté lněné příze tkány jsou buď z příze ruční (domácí plátno) nebo z příze



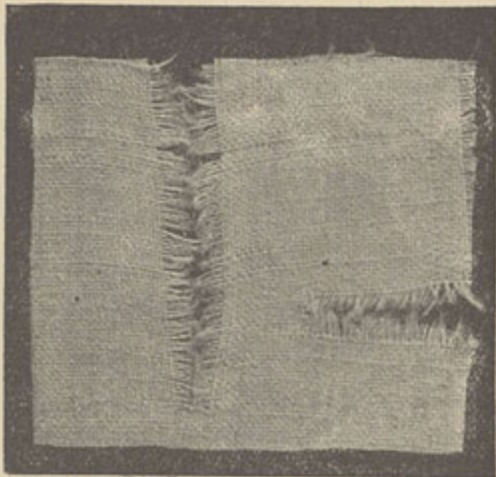
Obr. 1055. Utržená látka bavlněná.

strojové (výrobky tovární i ruční) a zahrnují se společně s příbuznými výrobky pololněnými, konopnými, bavlněnými atd. pod pojmem atlasu, batistu, damašku, grádlu, kanafasu, linonu a plátna (viz tyto). Společnou vlastností l-ných t-nin jest jejich pevnost, uhlazenost vlákna, které na př. tak nechlupatí jako bavlněné, je i lesklejší a těžší a může býti různé síly; čím



Obr. 1056. Utržená látka lněná.

jemnější a stejnější je vlákno, tím dražší je tkanina (na př. plátno batistové na rozdíl od bavlněného batistu mušelínového). Ve t-ně l-né křižují se vlákna v úhlu pravém (obr. 1056.), kdežto ve t-ně bavlněné pod úhlem ostrým (obr. 1055.); v předivu ručním jsou vždy vlákna delší a trvanlivější nežli v přízi strojové, kde se vlákno přestřihuje na tři díly, aby se docílilo vlákna stejnějšího, které je zato i méně lesklé; tento nedostatek se nahrazuje hlazením, válcováním, následkem čehož jsou pak vlákna silně stlačena. Často se vydávají za l. t. látky porušené cizími vlákny, hlavně bavlnou. L. t. nemají býti apretovány a jsou-li, má býti použito jen škrobu v množství 2—5 %. Třeba-li při nákupu zjistiti neporušenost l. t., roztrhneme t-nu na kraji; bavlna utrhne se pravidelně, rovně (obr. 1055.),



Obr. 1057. Zkouška trhnutím dle osnovy a dle útku na látce pololněné.

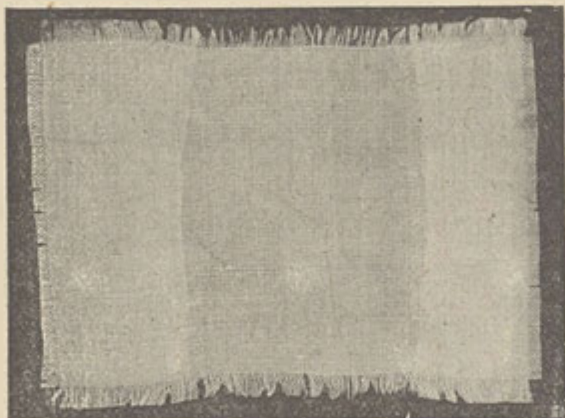
l-ná t-na však, je-li dobrá a nebyla-li žíravými látkami bílena, vzdoruje jednak trhání, jednak při použití větší síly trhá se nepravidelně, takže niti nestejně dlouze na tržném kraji vynikají (obr. 1056.). Tkaniny pololněné spojují v sobě obě vlastnosti: trhneme-li kolmo dle osnovy, poznáme bavlnu, trhneme-li vodorovně



Obr. 1058. Zkouška kyselinou sírovou na látce bavlněné.

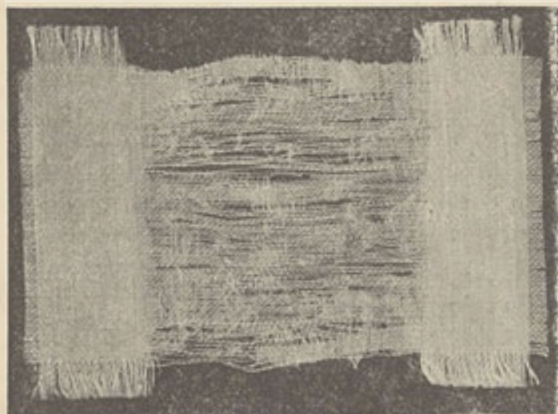
dle útku, poznáme vlákno lněné (obr. 1057.). Jiné zkoušky jsou lučebné a drobnohledné. Tkaninu vyvaříme ve vodě, aby se odstranila apretura, usušíme ji pak a hodíme na 1—2 min. do kysel. sírové a odtud do vody; bavlna přemění se v gumovitou rozpadávající se hmotu

(obr. 1058.), kdežto vlákno lněné se zachová (obr. 1059.); to se nám objeví i na látce pololněné. Naproti tomu v roztoku 1 dílu potaše nebo žíravého natronu v 10 dílech vody ničí se vlákno lněné a zachovává bavlněné. Pro drobnohledné pozorování třeba rovněž od-



Obr. 1059. Zkouška kyselinou sírovou na látce lněné.

straniti apreturu, slisovati pak tkaninu mezi dvěma sklíčky a pozorovati jednak spojení vláken dle připojených obrazců, jednak vlákna na okraji, kde jsou roztřepena. Kromě přídavku bavlněného tkaniva dociluje se u látek pololněných nebo i bavlněných podoby l-ných t-in



Obr. 1060. Zkouška na látce pololněné kyselinou sírovou, která zničila vlákna bavlněná, kdežto lněná zůstala neporušena.

zvláštními způsoby apretury (zatěžováním tkaniny, válcováním a p.), což se zpravidla poznává po vyprání, kdy vápno ztratí lesk i příměsky. Srovn. též Mohair a Tkaniny. **L. t.** se kazí (zežloutnou), nemůže-li k nim vzduch a světlo. Proto nutno často otvírati prádelníky, kde jsou uloženy.

Lněný olej, tlačený ze semen lněných, je jasně žlutý, byl-li za studena lisován, hnědožlutý, dálo-li se to za tepla. K maštění se pro nepříjemný svůj zápach nehodí, také při hoření silně čadí, ale důležitý je pro výrobu knihtiskařské černi a olejových barev vůbec (byl-li dlouhým ležením vyčištěn), k výrobě mýdel, fermeže a sikativu (zahříváním po několik hodin s burelem a klejtem nebo miniem až na 200—250° C), který s křídou poskytuje sklenářský tmel, s miniem tmel na roury a armatury kovové. Užívá se i při výrobě voskovaného plátna. **L. o.** s vápennou vodou poskytuje dobrý prostředek pro první pomoc při popálení; napustí se jím mull, který se k spálenině přikládá.

Lnice: 1. Květel zv. druh (*Linaria vulgaris*), obecně rozšířený plevel polní, obsahuje linarin, linaraein a linorin; uplatňuje se v od-



Obr. 1061. Lnice čili květel (*Linaria vulgaris*). *C* koruna, *D* plod, *E* řez květem, *F* pestík, *B* Zvěšinec, (*Linaria cymbalaria*.)

varu jako projimadlo a močopudná látka zvláště při městkách v konečníku (haemorrhoidech), — 2. Zvěšinec ve dvou úhledných druzích, z nichž jihoevropský u nás namnoze zdivočelý *Linaria cymbalaria* (obr. 1061.) a alpská *L. alpina* (obr. 1062.) jsou plazivé rostliny, hodící se k výzdobě skalisk a zdí nebo i do visuté vázy. Z cizích jsou pěkné odrůdy jednoletých druhů *L. maroccana* a *L. reticulata.*

Lnička (*Camelina sativa*), rostlina křížatá, často jako plevel se vyskytující, pěstuje se také pro semena, jež poskytují olej lnicový, nasládlý, olivovému dosti podobný, jehož se druhdy i v lékařství používalo. Jiné druhy jako plevel jsou hojnější a některé rovněž dobrý olej poskytují (*C. foetida* a *dentata*).

Loasa, jednoletá popínavá rostlina pro volnou půdu ve výsluní i květináč. Listy její však mají žahavé chlupy jako kopřivy (hodí se do-

ochranných plotů). Semeno v březnu a dubnu do pařeniště nebo květináče v teple.

Lobelia je něžná dekorativní květina, od níž zejména pěstují se četné odrůdy (modrokvěté, bělokvěté růžové) druhu **L.** *erinus*. Semeno její seje se v březnu a dubnu do hrnků a misek nebo do pařeniště, nepokrývá se zemí, udržuje však v přiměřeném vlhku a teple. Rostlinky se přepichují a vysazují do kypré živné půdy; zejména pěkné barevné obruby z nich se vytvořují. **L.** *cardinali* je vytrvalá a obyčejně jako dvouletá se pěstuje. Semeno v únoru a březnu do hrnků s písčitou vřesovkou v teple a vlhku; semenáčky se do malých hrnků přesazují a později do větších neb do volné půdy vysazují. Třeba ji přezimovati dobře chráněnou. Druhým rokem kvete od června do září. Druh **L.** *inflata* obsahuje prudce účinkující jedovatý alkaloid, jenž je předpisován proti astmě, jako lék odchrchlání povzbuzující; také odvaru z nati se tak používá.

Obr. 1062. Zvěšinec alpský (*Linaria alpina*).

Locika viz Lactuca.

Ločidlo viz Asant a Klejopryskyřice.

Loden (*drap en toile* nebo *drap brut*, *drap tyrolien*, *coars cloth*) je hrubší vlněná tkanina, řídce tkaná z vlny mykané, která se nejprve valchuje, čistí, melíruje nebo barví v přízi. Často se mísí s bavlnou nebo vlnou strojovou, což nutno při nákupu zjistiti. (Viz Vlněné tkaniny.) Prodejný **l.** je tkanina z levnější ovčí vlny, obyčejně s bavlnou nebo umělou vlnou pomíšené, která se apretuje jako sukno, ale prodává nečesaná; lepší druhy jsou tkány vazbou keprovou z vlny střižné, prostřední řidší vazbou plátnovou z vlny jirchářské s příměskem málo % vlny střižné. Jména „štyrský, liberecký, brněnský" nevyznačují jakost. Šíře 136—142 cm. Používá se na turistické, hospodářské a lovecké kostymy; obyčejně se o něm tvrdí, že je nepromokavý; ve skutečnosti je jen dosti silný a zachycuje na nečesaném povrchu dlouho atmosférickou vlhkost, nežli tato do vnitra pronikne. Taktéž skvrny se ho snadno nechytají. Je-li hladký, propouští vodu rychleji. Silný a dlouhotrvající déšť překoná i tuto ochranu a i srstnatý **l.** promokne. K zvýšení jeho nepromokavosti lze dle vyzkoušené metody rozpustiti 1 kg octanu hlinitého v 50 l vody za teploty 50° C a v jiné nádobě v stejně teplém 1 l vody 1 kg olověného cukru. Obě tekutiny se smísí a nechají se 3 hod. státi, až se utvoří a usadí sraženina, s které se čistá tekutina opatrně sleje. V této čisté tekutině se **l.** 24 hodin máčí a pečuje se jen, aby se tekutina po tu dobu udržela vlažnou. Látka se příštího dne napne na rám a suší se, načež se přenese do druhé lázně, kterou tvoří nepříliš silné mydliny, rovněž 50° C teplé. V těchto se látka důkladně mědlí, načež se na rámu usuší.

Loetogen, pájka k spájení všech kovů kromě aluminia (Hildebrand, Mnichov 8) bez kyseliny a bez zvláštního čištění spájených míst, která také proti okysličení chrání.

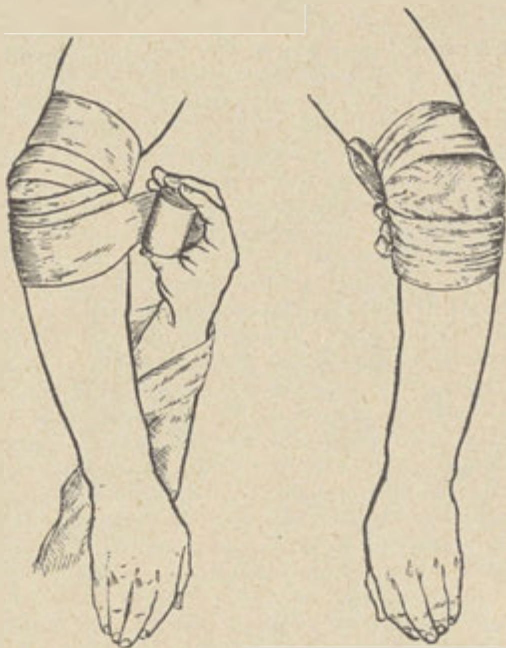
Logika, nauka o správném (pravdivém) myšlení, věda i umění správně mysliti, t. j. nalézti k předpokladům správné vývody a naopak, k příčinám nalézti výsledek, k výsledku příčiny. **L.** má provázeti náš celý život, všechny naše činy. Kdo neumí mysliti logicky, je ztracen v životě. Falešné předpoklady zaviňují umíněnost, tvrdohlavost, nesprávný názor. Někteří lidé nemají tolik přímosti, aby doznali vlastní chybu. Ať se stane cokoli, svalují vinu na jiného. Mají falešné předpoklady. Celá řada činů se nezdaří, protože neumějí lidé logicky mysliti. Správná logika sahá k matematickému výpočtu, jehož výsledkem je zanedbávaná nauka o pravděpodobnosti. Je to rozpočet tak jednoduchý. Žádá-li kdo o místo sám a má podmínky žádané, je jeho naděje = 1. Žádají-li dva, je naděje rovna ½. Je-li žádostí deset, = $^1/_{10}$. A tak dále. Přísný předpoklad, střízlivý, ale reelní. Počet tento se stává ovšem složitějším různými okolnostmi. Kdo dovede užívati logiky a počtu pravděpodobnosti, ten jde ve svých záměrech najisto za svým úspěchem. Ženy jsou většinou bystrozraké, dobré pozorovatelky, často jsou prohlédavější nežli muži, rychle jsou hotovy se svým úsudkem, ale tento není vždy logický, často je nelogický, přes to, že se v prvním okamžiku zdá býti dobrým. Důsledky jeho bývají chybné. Je ovšem také dost mužů, kterým chybějí ony vlastnosti žen, ale také **l.**, tedy všechno. **L.** musí býti školena vědami (na př. matematikou), které vyžadují logického řešení.

Lojové moučníky jsou na př. záviny, puddingy a p. (viz t.).

Lojové svíčky, prostě z knotu do vyškvařeného loje namáčeného připravené, nyní již pořídku jen k nahodilému posvícení se upotřebují jednak pro nevalnou svou svítivost, jednak pro nutnost častého otírání knotu, jenž se v nich nedokonale spaluje. (Viz Svíčky.)

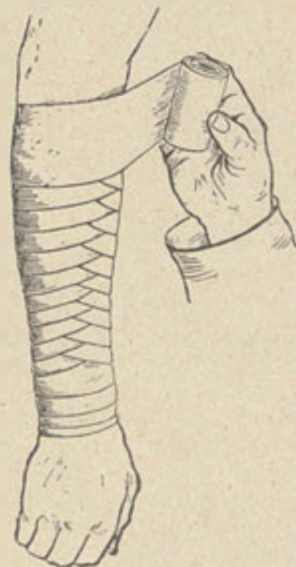
Loket: 1. Část ruky; buď jen ohbí kloubu (loketního), jenž rámě vrchní spojuje se spodním, nebo hrana, jež od kloubu loketního (okovce kosti loketní) stopovati se dá až k vnitřnímu kotníku v zápěstí, aneb konečně celé spodní rámě (také předloktí zvané), jehož základ tvoří kost loketní (*ulna*) s kostí vřetenní (*radius*). (Viz Kostra. Model v dílu III.) Zlomení loketní kosti, zánět nebo vymknutí loketního kloubu jsou zjevy dosti časté, takže znalost náležitého obvazu v domácnosti žádoucí. Loketní kloub obvazujeme buď stříškovitě (obr. 1063.), tak aby obtáčky vpředu se kryly úplně, vzadu na svalech natahovacích pak střídavě nad a šikmo pod kloubem a poslední obtáčka aby kryla střed kloubu, nebo, není-li dlouhého obvazu po ruce, obvazujeme jej pouze šátkem (obr.

1064.). K tomu účelu l. natáhneme a obvineme několikrát přeloženým trojcípým šátkem a konce zavážeme na uzel. Předloktí obvinujeme obvazem klasovitým (obr. 1065.). — Kromě obvazů



Obr. 1063. Stříškový obvaz na lokti. Obr. 1064. Obvaz lokte šátkem.

vyžaduje předloktí i loket často také m a s á ž e, která může býti *a*) kosmetická, *b*) léčebná. Na modelu těla (v díle III.) vidíme, jak svaly jsou rozloženy a jak mízní cevy se sbíhají ve větší kmeny teprve v jámě loketní a odkud vybíhají hrubší míznice do jámy podpažní, kde je značný počet žláz. Masáž sleduje tyto směry a počíná proto dole a ubírá se směrem podélným, snažíc se vytlačiti mízu a krev z míst nemocných do jámy loketní, odtud do podpaží a překročením ramene do cev krčních. Zejména l. š p i č a t ý vyžaduje tohoto ošetření (viz M a s á ž k o s m e t i c k á). (Srovn. Dr. V í t. C h l u m s k ý, *O masáži*.) Je-li zapotřebí jen l. podrobiti koupeli, použijeme k tomu vaničky, škopíčku (nejméně pohodlně umyvadla), jež vyložíme ručníky, aby se mohl l. měkce opříti. Je-li potřebí prochlazení tkání a stažení cev (při neuralgických bolestech nervu loketního nebo při zánětech), použije se vody 10—15° C teplé na ¼—½ hod. — 2. M í r a druhdy obvyklá, kterou se ještě tu a tam měří, čímž jen zmatky s mírou metrickou povstávají. Starý pražský l. neboli český l. = 59·389 cm, častěji však užívaný vídeňský = 77·7558 cm, kdežto krakovský, kterým se také tu a tam měřilo, = 59·6 cm. Zmatku nejlépe se vyhnouti koupí a měřením výhradně dle metru.



Obr. 1065. Klasovitý obvaz předloktí.

Lolium viz J í l e k.

Lombardní zápůjčky poskytují podniky úvěrní a bankovní na m o v i t é z á s t a v y, takové, které jsou předmětem bursovních nebo jiných velkotržních záznamů cenových. Takovými zástavami jsou na bursách znamenané cenné papíry, drahé kovy, zboží (obyčejně suroviny), které je předmětem hromadného obchodu tržního, jako obilí, slad, cukr, rýže, bavlna, líh, víno, vlna, dříví atd. Takové zboží může býti chováno i ve skladě dlužníkově.

Obr. 1066. Lomikamen (*Saxifraga cordiifolia*).

Lomikamen (*Saxifraga*), skupina rostlin, z velké části horských, pro každé podnebí otužilých, také většinou do skalisek a kamenných partií se hodících, kde vytvořují elegantní polštářky (na př. *Sax. granulata, umbrosa, cotyledon, cordiifolia* [obr. 1066.]) a p. Některé se hodí k pěstování také v květináčích a visutých vázách, jako především *Sax. sarmentosa* (obr. 1067.) s dlouhými šlahouny, na nichž se úplně nové rostlinky vyvinují, jež snadno mohou býti přesazeny. Daří se velmi dobře v pokoji, za mírné zimy vydrží i venku, na verandě a p. Totéž platí o druhu *Sax. Fortunei*, který však vyžaduje i v mírné zimě ochrany.



Obr. 1067. *Saxifraga sarmentosa*.

Lomnica Tatranská, lázeňské a klimaticky léčebné místo Vys. Tater (elektr. dráha Štrbské Pleso — Starý Smokovec —L. T.), 848—1030 m n. m., v klínu lesů, podnebí mírné a stálé. Doporučuje se pro chudokrevné, katary dychadel, rekonvalescenty (tuberkulosní se nepřijímají), sanatorium a vodoléčebný ústav pro neur-

asthenii, nespavost a nemoc Basedowovu. Sezona od 1.-6. do 30.-9. a od 16.-12. do 28.-2. Bližší sdělí ředitelství.

Lomozící děti viz Děti lomozící a Hluk.

Londres, tolik, co londýnský; přívlastek, jenž dává se některým druhům doutníků a lihovin, také jinde nežli v Anglii vyráběných.

Londýnské koláče, rychlé pečivo s úsporou vajec a mouky. Prohněte se dobře 120 g omastku (margarinu, másla nebo směsi), zadělá se do toho 100 g hrozinek (těmito možno ostatně spořiti nebo užíti lacinějšího suchého ovoce), 120 g cukru a pečivý prášek, načež se vše prohněte s ⅓ l vlažného mléka, aby se získalo lehké, nepříliš tuhé těsto. Pekou se z něho koláčky buď ve vymaštěných formičkách nebo v omeletových pánvičkách (50 g omastku na vymaštění).

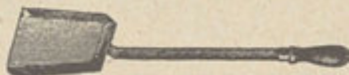
Lonicera viz Zimolez.

Lopata, nástroj, jenž v domácí zahrádce nebo hospodářství nesmí scházeti; jedná-li se o nabírání hmot, jež l-tou se zároveň odkrajují, volíme



Obr. 1068. Lopatka železná na uhlí.

l-tu do špičky seříznutou, jedná-li se o nabírání hmot sypkých, jež se po případě koštětem přimetají (smetí, písek), volíme širokou se zvýšenými okraji; podobná je také drnovka (viz



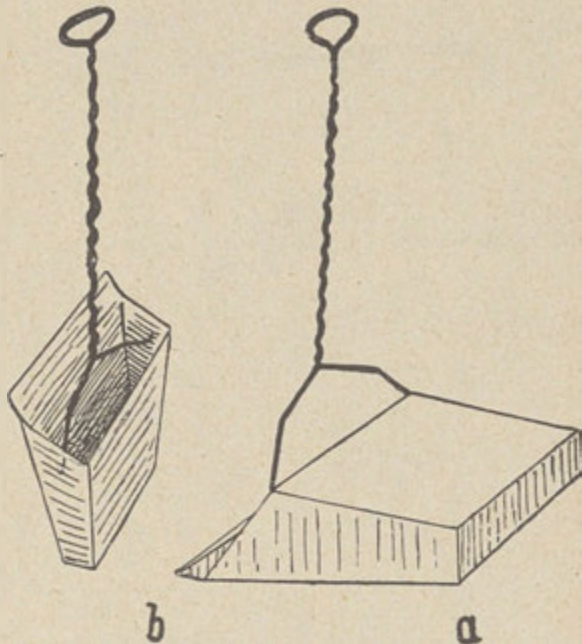
Obr. 1069. Lopatka železná na popel.

Drn), kde však její hrana je ostrá. Na sypké věci (obilí, sníh v zimě) je potřebí l-ty dřevěné.

Lopatka: 1. Menší naběrací nástroj na př. k nabírání topiva a házení do kamen (lžicovitá podoba obr. 1068. je nejlepší), nebo k vybírání popelu z popelníků (rovný tvar se zvýšeným okrajem, obr. 1069.), k smetání smetí se stolu (viz Dessert) a podobná, ovšem neozdobná k sbírání smetí na podlaze (obr. 1070.), krytá s pohyblivým držadlem na smetí (obr. 1071.), k níž netřeba se shýbati a v níž smetí dobře lze odnášeti, uzavřená (obr. 1072.) k přenášení podpalu (žhaviny) a p., dřevěná k nabírání mouky a vůbec suchého vařiva, soli a p. (obr. 1073.), příborní, která tvoří součást příboru stolního a slouží k nabírání krmí snadno

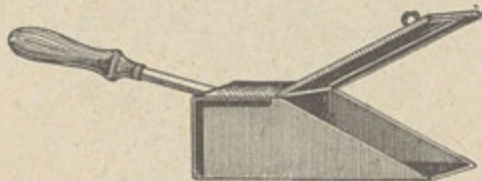
Obr. 1070. Lopatka plechová na smetí.

se rozpadajících: ryb, obložením, pečiva, i bývá k tomu účelu druhdy i stříbrná a různě ozdobně pracovaná (obr. 1074.); menší l. tohoto druhu podává se místo lžíce ke kaviáru; l. ožeho-



Obr. 1071. Lopatka na smetí: *a*) při metení vodorovně položená držadlem vzhůru obráceným, *b*) při odnášení smetí, které spadne dolů a nemůže býti shozeno ani odvanuto.

vací slouží k tavení cukrových polevů na pečivu, a l. obracovací (obr. 1075.) k rychlému obracení omelet, trhanců a pod., po jedné straně opečených. — 2. Kost, jež tvoří součást



Obr. 1072. Lopatka k přenášení podpalu (žhaviny).

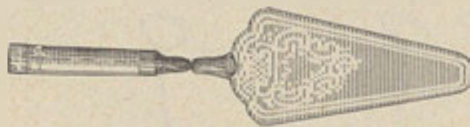
ramenního pásma, širokou jeho oporu v zádech, která celkem jen zřídka podléhá úrazům. Spíše bývá jedna lopatka výše postavena, což předzvěstí bývá zkřivené páteře, snadno se dosta-



Obr. 1073. Lopatka dřevěná na vařiva.

vující následkem chybného sezení, jednostranného nošení břemen a p. Nebo bývají obě l-ky stejnoměrně vysedlé v hubených zádech, což se pozoruje u těch, kdo houževnatě cvičí v podporu a visu na hrazdě, bradlech a kruzích.

Lophospermum (obr. 1076.), velmi krásná, jednoletá, rychle do 2 *m* vyrůstající popínavá rostlina z Mexika, výborná pro loubí, na festony, do oken, balkonů, nebo do visutých váz a pod. Se-



Obr. 1074. Lopatka příborní.

meno v únoru a březnu mělko do písčité vřesovky v stejnoměrném teple a vlhku; přepichované semenáčky přesazují se do větších květníků nebo na výsluní do volné půdy.



Obr. 1075. Lopatka na omelety.

Lopuch (*Lappa*), složnokvětá rostlina s velkými dužnatými, na spodu šedoplstnatými ostny a bodlákovitými úbory. Kořene z druhu l-u pavučinatého (*L. tomentosa*, obr. 1077.) používalo se druhdy (*radix bardanae*) k odvarům sliznatým proti příjici, vleklým vyrážkám kožním



Obr. 1076. *Lophospermum.*

a p. Obsahuje inulin, tříslovinu a něco cukru. Používá se ho k přípravě masti pro vzrůst vlasů; účinnou látkou je pak částečně tříslovina, částečně přidaný tuk, což obojí nemá pro vzrůst vlasů jiného významu, nežli že se tříslovinou do jisté míry konservuje půda vlasová, tukem pak dodává mastnoty vlasům, které jsou suché; nemá se však takových mastí používati na vlasy mastné, u nichž se zlo ještě zhorší. Vlasy suché po delším užívání mírně se zkadeří a nabudou tmavší barvy. U vlasů mastných spíše lze užíti výtažku lopuchového s jamajským rumem (viz Bayrum 2). Výtažek *extr. bardanae* přidává se i do oleje, vlasových vodiček (viz Livola de composé) a pomád. Nati utřené s olejem se užívá proti reumatismu, při nehybných vředech, příjici, vnitřně v odvaru (taktéž kořene) jako močopudného, projímavého a krev čisticího prostředku, semena ve větší dávce působí vydatně projímavě.



Obr. 1077. Lopuch (*Lappa bardana*).

Loranthus viz Jmelí.

Loretin, jodová sloučenina, vhodná k účelům antiseptickým, která nerozšiřuje podobně protivného zápachu jako jodoform (viz t.). Používá se jí k přípravě mulu, kolodia loretinového, s talkem, škrobem, magnesií do 5—10% mastí, s vizmutem vnitřně při průjmech souchotinářů, zevně jako vysušujícího léku na rány a mokvavé kožní puchýřky v podobě prášku nebo masti (1 : 15).

Lorgnet (čti lornět) jsou brejle s rukojetí, tedy jen k přechodnému, krátkému používání určené.

Loricaria viz Sumeček.

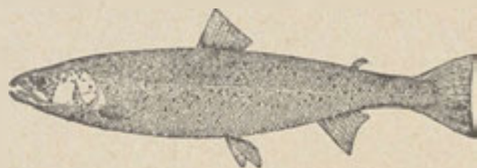
Los: 1. Jelenovitý ssavec (*Alces palmatus*), jehož maso vzácně se v trhu u nás vyskytne a podobně se upravuje jako jelení. — 2. Loterní papír, jenž je buď jen poukázkou na možnou výhru s větší nadějí, že se peníz za něj vydaný ztratí, nebo papírem ukládacím, jenž se dočká aspoň umořovací výhry; ovšem i tato výhra je ztrátou proti vynaložené ceně a úroku z ní, jestliže l. vyjde v umořovacím tahu teprv po dlouhé době. Ani pojištění na tuto ztrátu se nevyplatí. — Mnohé losy ovšem kupujeme bez ohledu na tyto ztráty jako dobrovolnou oběť k dobročinnému účelu.

Losín Velký, velká ves (2300 obyv.) v chráněném lesnatém údolí Vys. Sudet, 411 *m*, se zařízením vodoléčebným, elektro- a mechanotherapií, lázněmi slatinnými a j., léčbou terénní. 5 láz. budov, 2 hotely, vily, sanatorium s fysiokrat. zařízením o 148 pokojích. Průměrná návštěva 1200 hostí. Zimní sporty. Stanice dráhy Kouty-Petrovice n. Desnou.

Losophan (trijodmetakresol), antiseptický a svrašťující lék v 1% lihovém roztoku nebo 1—3% mastích proti chorobám kožním, cizopasníky způsobeným, ekzémům, zánětům kůže a svrabivce.

Losos (*saumon*, čti sómón franc., *Salmo* lat., *Lachs* něm.) je chutná ryba, žijící buď převahou nebo úplně v řekách. Z domácích druhů je to

l. obecný (*Salmo salar*), také z Rýna pode jménem l. rýnský prodávaný. Je to ryba tažná, která vyrůstá v moři a za účelem vytření táhne řekami do horských potoků. To znemožněno zdymadly, takže se l. u nás tře jen vzácně, uměle se nevytírá a také uměle neodchovává, což se dělo do r. 1914. Dosud však z moře k nám, avšak stále řidčeji táhne, zřídka však do Prahy a nad Prahu se dostane. První lososi táhnou z moře jako malí, sotva 2—3 kg těžcí, pestře zbarvení, objevují se obyčejně v létě (odtud jejich název l. bartolomějský) a zase do moře se vrátí, aby se brzy znovu objevili jako ryby těžší, které bývají 6—8, 10 až 15 kg těžké. U nás se tito l-i objevují hned, jak ledy sejdou, tedy v únoru nebo březnu; takový l. (plný zvaný, obr. 1078.) je ryba stříbřitá se hřbetem nazelenalým a jen tmavě zeleně skvrnitým, která se nejvydatněji chytá a kuchyňsky upotřebuje. V Rýně počíná její tah již v měsících podzimních, kdy u nás je tah ukončen a nový ještě nezačal; proto l-i rýnští dopravují se sem do ob-



Obr. 1078. Losos plný.

chodů lahůdkářských z Rýnu a draho se platí. Je-li však nouze o tyto, přicházejí do trhu l-i švédští (*Wernelachs*) nebo mořští l-i baltičtí hlavně ze Štětína, kteří ještě do řeky netáhli. Tito nezřídka mívají v útrobách potravu mořskou (sledě) a následkem toho jejich maso nemívá té jemné chuti jako maso l-ů, kteří v řece úplně vytrávili. L. na tahu svém v řece již ničeho nepožívá a tyje pouze ze zásob, jež ve svém svalstvu a v přívěscích žaludkových nahromadil. Je proto maso l-a přímo z moře zaslaného nejtučnější a chuti nejméně lahodné, maso l-ů z prvního tahu je krásně růžové, vždy ještě velmi tučné a syté a chuti velmi lahodné. Čím pak dále do léta maso bledne, pozbývá tučnosti a lahody a koncem července i v srpnu neplatí již za lahůdku jako rýnské v listopadu a prosinci nebo naše od února do května. L. plný táhne až do podzimu, aby dostal se do horských vod za účelem tření. V tu dobu, zejména po vytření je maso jeho již úplně bílé, až zašedlé, blátivé, bez chuti; nejspíš ještě maso mlíčňáků se může z nouze požívati, maso jikrnáčů však je přímo nepoživatelné a také velice sešlé. V některých řekách, zejména amerických, jsou l-i tak hojní, že zřízeny na nich přímo továrny na konservy, odkudž rozesílají se l-i ve velkém množství v krabicích naložení. Není-li konserva taková stará, což se temným zabarvením prozrazuje, a krabice je úplně nepoškozená, možno ji dobře doporučiti. Na Rýně, Veseře a jiných povodích, kde l. hojně se chytá, se také udí a jeho maso uzené je velmi lahodný zákusek k chlebům a houskám s máslem. Kromě l-a obecného i jiní se u nás vyskytují. V Dunaji a jeho slovenských a podkarpatských přítocích jej zastupuje hlavatka, uměle se nasazuje l. ocelový (*Salmo Gaidneri*), jenž je podobný a příbuzný, ne-li totožný s duhákem (viz t.). Jako l. prodává se u nás často také mořský pstruh jako l. stříbrný, který má kratší hlavu a silnější zuby; laik nedovede jej tak snadno dle zevnějšku od l-a rozeznati. Velicí l-i vysekávají se po kusech na váhu, menší prodávají se v celosti; při koupi a ceně rozhoduje roční doba a výborným vodítkem je barva masa; celé ryby nikdy nekupujme, je-li měkká, hnědě skvrnitá nebo jinak závadná. L. musí vždy býti na ledě (1—2 dny) odleželý. Kuchyňská úprava l-a je velmi rozmanitá; třeba však podotknouti, že nesnese nikdy mnoho tuků (pečením, smažením), neboť tím maso již tak dosti tučné stává se příliš sytým a obtížně stravitelným, mnohému vůbec nesnesitelným. Pouhým vařením ve vodě podržuje nejlépe svou význačnou a lahodnou chuť a může se pak požívati máslem polité jako dobrá, živná potravina, lahůdkou však stává se teprve s přísadami nebo omáčkami navinulými. Tak na př. vařeno ve dvou dílech vody s 1 dílem bílého vína a přísadou citronové šťávy, kůry, kapar a másla poskytuje máslem polito již potravinu velice lahodnou. Místo másla použije se některé navinulé omáčky, na př. holandské, některé majonézy, omáčky citronové a pod. Než přes to i l. pečený a smažený může býti velice chutný, byl-li k tomu účelu dříve navinulými přísadami marinován nebo v omáčce podobného způsobu k odležení naložen. V tom směru jsou přípravy velice rozmanité. Pro velké tabule, zejména svatební hostiny se připravuje l. často jako parádní kus v celosti. Vařený způsobem shora naznačeným vykládá se podložený zelenou petrželí a obložený vařenými raky na vysokou ozdobnou mísu a zdobí se shora ateletami z raků a petržele; majonéza pak podává se zvláště v příhodných omáčnících se lžičkou. Jindy se používá k obložení kromě raků také garnátů, míšenin z lanýžů a žampionů, citronů na koláčky krájených, oliv naložených, kapar atd. Neméně vhodnou úpravou pro l-a je marinování, rosolování a p., kromě toho však připravuje se z něho nesčíslné množství pokrmů, jako mateloty, pavezy, paštičky i paštiky, ze zbytků i saláty s majonézou nebo salátovou omáčkou atd. Je přirozeno, že tam, kde nelze najednou spotřebovati pohotovou větší rybu, bude se jednati o její uchování na delší dobu. Rosolovaný nebo marinovaný l. může býti nějakou dobu v lednici dobře uchován. Může se však také uchovati jako svěží k různému pak způsobu úpravy, když se řízky z něho čistě zchystané a oprané dobře šatem osuší, natrou solí (nebo také solí s pepřem a špetkou tlučeného květu) a nechají tak 2—3 hod. odležeti; pak se pekou na másle hojně podlité (asi hodinu) v mírně horké troubě, vyndají a po náležitém oschnutí navrství do širokého, kameninového hrnce, v němž obtěžkají se prkénkem. Když obtěžkaná ryba vychladla, zaleje se čerstvým rozpáleným máslem.

Losos napodobený připravuje se z ořechu telecí kýty, který se nasolí s přísadou ledku

a obtěžkaný uloží na 2—3 dny do sklepa, kde se denně obrací; maso zrůžovatí jako lososové. Maso odleželé se opláchne, na kousku másla dusí, mírně podlévá a často obrací. Vychladlé se ustrojí na mísu, zaleje se rozpuštěným nebo obloží rozsekaným pevným aspikem a podá s majonézou.

Lososovité ryby, o nichž ve Vševědu pojednáno, jsou: duhák, hlavatka, lipan, losos, maréna, pstruh, síh a siven (viz t.).

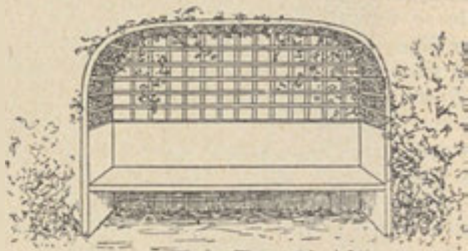
Lošák (*Hydnum*) je rouškatá houba s plodnicí velmi různého tvaru, která většinou na spodu nese jehlicovité ostny. Některé druhy jsou zcela chutné houby jedlé, tak **l.** j e l e n í (*H. imbricatum*), také j e l e n i c e nebo s r n k a zvaný (viz Příl. H o u b y j e d l é I. obr. 2. v díle I.), jenž má klobouk hnědý, s počátku poněkud zavinutý, později nálevkovitě vhloubený a tmavě čokoládový, v stáří až černými šupinami v soustředných kruzích krytý. Roste hromadně v našich jehličnatých lesích koncem léta a na podzim a hodí se výborně k sterilisování ve vlastní šťávě, také k nasolování nebo zavařování do octa. Béřeme však jen mladé, staré a mokré jsou hořké. Sbírá se také, pokud je mladý, **l.** b í l ý (*H. repandum*, viz Příl. H o u b y j e d l é I., obr. 1. v díle I.), kterýž má klobouk bělavě žlutý, někdy zarůžovělý, holý a velmi dužnatý a rouško na ostnitém povrchu vespod. Roste od července do listopadu, z mládí voní velmi příjemně, ale není valně chutný, starý je však hořký a nepoživatelný. Roste hromadně v kruzích. Nepoživatelný je také **l.** t u h ý (*H. compactum*) s kloboukem šedohnědým až hnědým, na okrajích bíle třásnitým a několik jiných druhů, z nichž *H. suaveolens* rozšiřuje do dálky vůni anýzovou.

Lot, třicátý druhý díl staré libry, dosud se v některých předpisech vyskytuje, rovná se 17·5 g.

Loterie, hra s větším množstvím stejných sázek, z kterých vyplývá výhoda předem umluvené nebo slíbené výhry, jíž se dociluje pouhou náhodou (slosováním, tahem). Pravidelně je pravděpodobnost výhry malá, z kteréž příčiny t. zv. m a l á **l.** byla zrušena, a sázení do **l.** pro spořivou domácnost je jednáním nepřípustným. **L.** d o b r o č i n n é spíše s tím počítají, že se sázka jako dar věnuje, aniž by se ve výhru mnoho doufalo. Žádná veřejná **l.** se nesmí provozovati bez povolení úředního. (Viz L o s.)

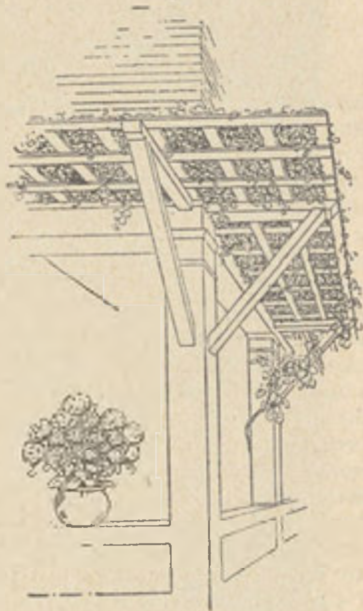
Lotus viz Š t í r o v n í k.

Loubí, stinné místo, zelení kryté: 1. V zahradě k odpočinku určené sedátko (obr. 1079.) nebo přístřešek (obr. 1080.). Prvním požadavkem je tu vzdušnost, aby vzduch měl volný přístup; vzdušnosti se docílí buď tím, že se **l.** sklene ze stromů a křovin převislých, které se jen lehkou, neviditelnou konstrukcí podeprou (hodí se k tomu zvláště jasan) anebo lehkou a řídkou mřížovou konstrukcí (obr. 259. v I. díle), stínu pak oplétavými rostlinami, jež mají dosti široké listy, aby dobře kryly. K tomu se zvláště hodí různé druhy loubince, divokých rév i réva vinná, také druhy chmelů a p., neškodí někdy proplésti jím i jednoleté, vděčně kvetoucí rostliny, jako je *Cobaea*, fazol, *Ipomoea* a p. nebo také vytrvalé popínavé růže (*Crimson*, *Rambler*) a p. Vděčné a útulné je zařízení **l.** při domě (obr. 1081.), buď v podobě



Obr. 1079. Jednoduché loubí nad sedátkem.

přístřešku nad vchodem, zejména vede-li do tohoto několik schůdků, k zastínění arkýře, verandy nebo v podobě t. zv. pergoly, t. j. delší chodby, která buď různé části budovy spojuje, aneb vůbec jen zastíněnou procházku tvoří (obr. 258. v I. dílu. Viz P e r g o l a). Takové **l.** má zpravidla konstrukci pevnější t. j. potřebnou podezdívku a hlavní osy z pevnějších trámců. Pro takové **l.** nejvděčnějšími



Obr. 1080. Loubí, jež tvoří stříšku před domkem nebo verandou.

rostlinami jsou vždy révy (zejména *Vitis riparia*) a loubince. Tyto samy svým větvovím utvoří časem spletitou krytbu velké pevnosti. I zde platí, aby **l.** bylo vzdušné, t. j. se všech stran vzduchu přístupné, by se v něm nehromadila vlhkost nebo hmyz. (Příl. XV. *a*, *b*.) Někdy sledujeme i ten směr, že pěstujeme na **l.** jen jeden druh rostlin, na př. růže nebo ovocné stromoví — krsky. (Viz P e r g o l a.) — 2. Ochranné chaty v předměstských zahrádkách, kde není rodinných domků, takže tyto

chaty určeny jsou k pobývání, ochraně před nepohodou, uschovávání náčiní a potřeb zahradních. Mnohá taková l. jsou pořizována nevkusně, jiná ledabyle, někdy zase jsou ne-



Obr. 1081. Vchod do rodinného domku otevřeným loubím před domem.

praktická a poskytují nedost chráněný útulek. Dobrý vzor, který vypomůže i v nouzi bytové, poskytuje obr. 1082. stínem i trvalou zelení. A všude je k tomu příležitost, i v poměrech



Obr. 1082. Loubí předměstské zahrádky s uzavřenou a otevřenou částí.

nejskrovnějších. Jak jinak již působí, jak jinak k posezení vybízí již pouhá lavička.

Loubinec (*Ampelopsis*), keř révovitý, jehož druh *A. quinquefolia* (obr. 1083.) obecně se pěstuje jako krytina zdí, loubí, plotů, besídek a p. Druh tento roste stejně dobře ve výsluní jako v chládku a netrpí zimou tak jako japonský druh *A. tricuspidata* s odrůdami, jichž listy se červeně barví (*A. Veitchi*). Ozdobnější druhy jsou *A. vulpina* a *odoratissima*. **L.** množí se dobře řízky z tvrdého dřeva, odnoži i semeny. *A. Veitchi* pne se sám bez přivazování, zapouštěje jemné kořínky do omítky, aniž by jinak ji poškozoval. Nepotřebuje žádného řezu. **L.** obecný však nemůže býti ponechán



Obr. 1083. Loubinec (*Ampelopsis quinquefolia*).

sám sobě, nýbrž musí býti podroben řezu. Tato bujně rostoucí rostlina vyhání ještě v pozdním létě mnoho výhonů, které nedozrají a zmrznou. Keř představuje divokou spleť suchých i zdravých větví. Proto záhy před jarem odstraní se všechna sušina



Obr. 1084. Loubinec správně na jaře řezaný. Obr. 1085. Loubinec s plnými výhony. (Řezy naznačeny.)

a všecky silnější a víceleté větve se ponechají, jen na konci se přikrátí, zato však všecky postranní výhony zkrátí se až na jedno očko (obr. 1084.), jen tam, kde vymrznutím větví povstala mezera, ponechají se trochu delší, ale jen potud, pokud mají vyzrálé dřevo. Hlavní větve se pečlivě rozvedou a lýkem přiváží.

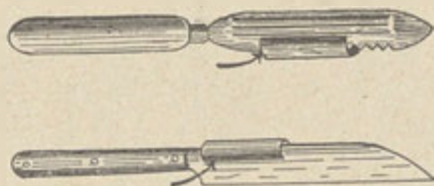
Louh nazýval se původně vodnatý roztok žíravin v popelu dřevěném obsažených, jenž přidáním hašeného vápna měnil se v l. žíravý. **L.** z popela obsahuje hlavně roztok uhličitanu draselného a sodného vedle některých jiných solí v slabém množství, i mohlo se ho proto

používati ku praní; l. žíravý neobsahuje již uhličitanů, nýbrž hydráty a používali ho hlavně mydláři. Nyní se l. připravuje jednoduše rozpuštěním uhličitanů žíravin nebo hydrátu sodného nebo draselného ve vodě. V širším smyslu slova nazýváme nyní l-em vše, co bylo vodou z nějaké pevné suroviny vylouženo, t. j. po několikrát opětovaném nalití rozpuštěno, i vůbec se tak zovou různé roztoky žíravé, jako na př. javellská voda (viz t.). Podobné l-y si také k různým účelům připravujeme, na př. na staré stříbro ze $^{3}/_{4}$ l vody, 60 g vinného kamene a 30 g soli, nebo z dřevěného popela s trochou kamence a vodou mýdlovou; na mramorové desky připravujeme l. z mýdlové vody, do níž vmícháme pálené vápno, tak aby povstala řídká kaše, která se na mramor tence nanáší a po 1—1½ dnu se vlažnou vodou omývá. — **L. žíravý**, roztok 15 dílů hydrátu sodného nebo draselného ve 100 dílech vody, je velmi silné leptadlo (viz Leptání), jež bývá součástí leptavých past, i také v lékařství se používá. Při otravě l-em účinkují dobře jako protijed kyseliny, tedy na př. ocet.

Louhový kámen je žíravý natron, který na vzduchu se rozplývá (nesmí se proto bráti do ruky, neboť pokožku rozežírá) a ve vodě snadno (v poměru 1 : 2) za silného vývoje tepla rozpouští. Prodejné zboží obsahuje 75—85% hydroxydu sodného. Roztok jeho se prodává v různé koncentraci (30—40° Bé) k účelům zmýdelňování tuku, čištění a p.

Louisin (lujsén) zove se lehčí hedvábná látka na svrchní letní oděv ženský nebo výzdobu šatu a klobouků. Šíře 45—52 cm. Má více niťovou plátěnou vazbu, bývá černě a bíle pruhován nebo čtverečkován; bílý se hodí na šaty svatební.

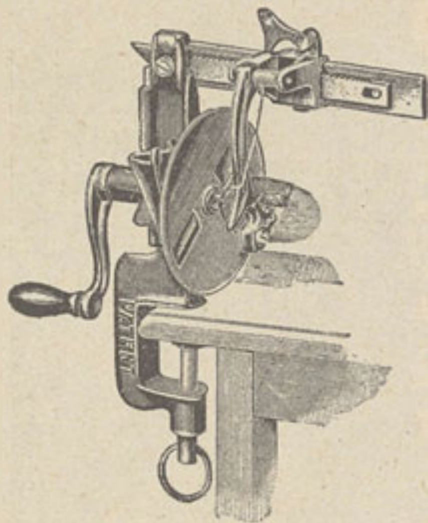
Loupák: 1. klouzek (houba) viz t. — 2. Ruční loupací nůž (obr. 1086.).



Obr. 1086. Ruční loupací nože čili loupáky.

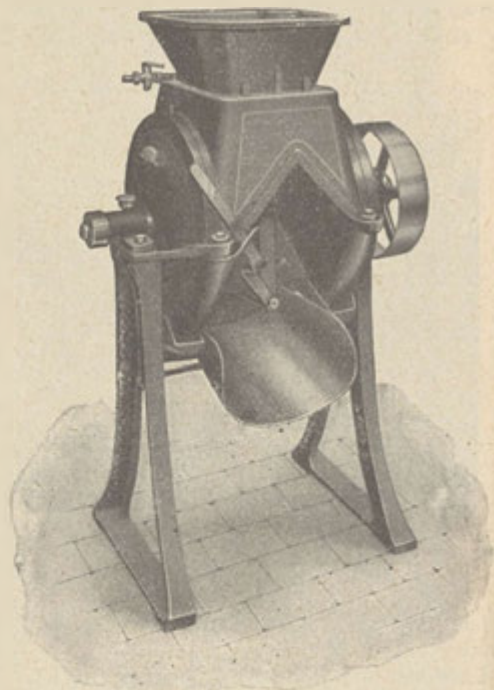
Loupání bramborů, ovoce, zeleniny a p. jest úkol namnoze zdlouhavý, obtížný a děje-li se ručně, zpravidla i neúsporný. (Viz Bramborů loupání a Jablka loupají se.) Dovednou kombinaci ručních loupáčků (obr. 1086.) s poháněcím kolem představuje strojek (obr. 1089.), kde ostří se štěrbinou stojí pevně a loupaný předmět rychle a spirálovitě se otáčí. Askania W., akc. spol. v Desavě, pořídila strojek, který brambory pere a současně loupá (obr. 1088.). Podobně slouží při ovoci hromadné potřebě loupací strojek „Unikum", jenž loupá slupky velmi tenké.

Loupavka (*Hysterangium clathroides*) je jedna z jedlých, nikoli však zvláštní chutí se vyznačujících pýchavek; sám zápach její (po sirouhlíku) neláká. Plod načervenale hnědý se snadno se loupající okrovkou.



Obr. 1087. Loupací strojek na ovoce.

Louskač na ořechy je v podstatě složen ze dvou pák, které se opírají o společný kloub nebo závěs. Na tom základě si můžeme jej zhotoviti z tvrdého dřeva dle obr. 1090. a můžeme jej zdokonaliti i vyhloubením malých jamek; stačí, když vzdálenost obou dílů u závěsu je 1½ cm nebo

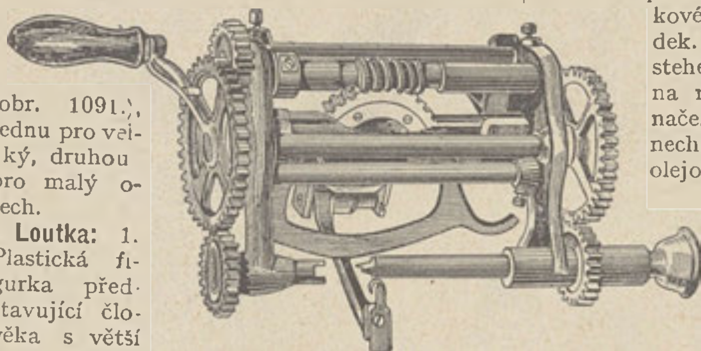


Obr. 1088. Strojek (Askanie), který brambory současně pere a loupá.

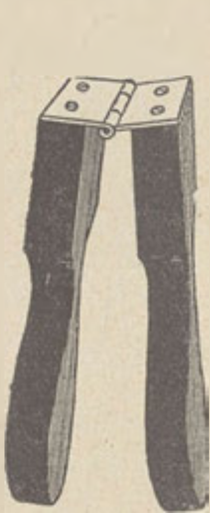
1 cm pro oříšky. Kovové jsou zařízeny na obrátku, takže slouží po jedné straně k lous-

kání oříšků, po druhé k louskání ořechů. Nejdokonalejší má ve svěráku dvě prohlubně (obr. 1091.), jednu pro veliký, druhou pro malý ořech.

Loutka: 1. Plastická figurka představující člověka s větší nebo menší věrností, sloužící za hračku dětskou. Za hračku dítěti postačí l. i zcela primitivní; kus dřeva do hadříků oblečeného, z hadříků a vaty upravené koule nebo také třeba jen dvě brambory (obr. 1092.) látkou potažené mohou utvořiti základ, jejž dovedná ruka přioděje, a má-li býti snad



Obr. 1089. Loupací strojek „Unikum". Kombinace ručních loupáků s poháněcím kolem.



Obr. 1090. Dřevěný louskač na ořechy (domácí výroby).



Obr. 1091. Kovový louskáček s dvěma prohlubněmi pro velký a malý ořech.

iluse podrobnější, i hlavičkou malovanou nebo koupenou opatří. Z různých zbytků třeba pestrých lze v domácnosti levně pořiditi oděv pro loutku, jenž ostatně se může i uháčkovati, kterýmž způsobem se i tílka ze starých loutek zužitkují. (Návody k háčkování toho druhu přináší často módní list „Bazar".) Lehce mohou býti pořízeny l-ky z e s t ř a p c ů nepotřebných (obr. 1093.) svazováním a podvazováním jednotlivých vláken střapce. Svůj zvláštní typ tvoří l-ky k v ě t i n o v é (obr. 1094.), které může dítě snadno v přírodě na vycpaný pytlík nebo dřevo dělati z listů a květů (viz Šťastný Domov roč. XVI. č. 18.). Po domácku rovněž snadno mohou býti pořízeny l-ky š i t é (obr. 1095.). Tělo loutky stříhá se z dvojího plátna, bílého a šedého podšívkového, bílé tvoří předek, šedé zadek. Oba střihy spojí se obšívacím stehem až na malý otvor, obrátí se na rub a vyplní sedlářskou vlnou, načež se otvor pro vycpání vynechaný zapošije. Na bílou stranu olejovými pastelkami lehce se namaluje obličej, což není nijak obtížné, načež šijí se z odstřižků různých látek šatičky dle vyvoleného vzoru. Zcela podobně šijí se také z v í ř á t k a (viz t.). Místo hlaviček malovaných možno užíti modelovaných, čímž l. nabude živosti a přirozenosti (obr. 1102.). — Přímo dětem jsou velmi dobře přístupny l-ky p a p í r o v é (obr. 1098.), kteréž jsou dvojího druhu: *a*) o b l é k a c í, p l o c h é, které si dítě samo z papíru vystřihuje, nejprve jen původní tělíčka panenky nebo panáčka v košilce (obr. 1098.). Může to býti z bílého tuhého papíru vystřiženo v celku, ostatek se pak dovnitř vkreslí. A nyní se učí dítě tyto loutky oblékati: přistřihne nejprve spodní šat (obr. 1099.), pak jednotlivé částky svrchního oděvu a lehce jedno na druhé přilepí (obr. 1100.). Na hotové l-ky ještě punčochy a ozdoby se dokreslí nebo barvičkami doplní. Takové l-ky dostanou se v barvotisku provedené také zadarmo jako reklamní plakátky, avšak zde schází dítěti již vlastní invence a pracuje dle pouhé šablony; *b*) p l a s t i c k é; počíná se s výstřihem symetrických podob; čárkované části třeba ohnouti (obr. 1101.) nazpět a při tom poněkud vyklenouti; stejně se to provede s rameny a tím se docílí po rozložení (figurka se každá sama složí) zcela hravě plastických figurek (obr. 1096.). Pořídí se tak snadno i figurky zvířat. — L-ky p o h y b l i v é pro divadélko jsou již práce obtížnější, ale i ty lze doma pořiditi; každá l. sestává z 10 částí (obr. 1097.) ze dřeva lipového vyřezaných, každá se opatří skobičkou (očkem) a obě skobičky se spojí kroužkem; vše se natře pleťovou barvou, hlava a ruce dvakrát; pak již není jiné starosti, nežli pořiditi oblek, snadno vyměnitelný (pomocí stiskacích knoflíčků zapínaný). Má-li se pak l. dobře pohybovati, je zapotřebí šesti nití: dvě pohybují hlavou, dvě rukama a dvě nohama (obr. 1103.). Všecky nitky se protáhnou dvěma tyčinkami, do nichž se udělají hladké dírky, jimiž nitě volně procházejí. Drahé kupované l-ky s pohyblivými údy, očima a p., všeliké zboží za nezmarné vydávané a s přepychem vypravené nehodí se tam, kde třeba spořiti, neboť nejdražší l-ku sprovodí dítě stejně jako nejlevnější; často nejprimitivnější, kterou může dle libosti svlékati a převlékati a zase vlastní dovedností si upraviti, více je pobaví a upoutá, nežli l. sebe nákladnější. Kupujte proto jen l-ky levné nebo si je sami, jak naznačeno, po domácku po-





a b c

Obr. 1093. Loutky ze střapců. *a*, *b* panenka a panáček z krátkých střapců, *c*) panáček z dlouhého a jemného střapce.



Obr. 1094. Loutka květinová: Panna Řimbaba.



Obr. 1092. Úprava loutky z bramborů nebo hadříkových zbytků.

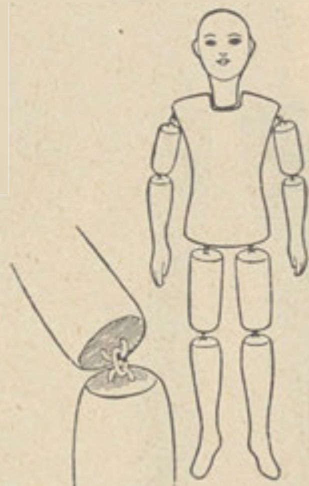




Obr. 1095. Děvče od Jindř. Hradce. Hošík landžhotský. Loutky šité s hlavičkami malovanými v čsl. krojích z kursu Spolku pro zájmy škol mateřských.



Obr. 1096. „Živá" skupina plastických papírových loutek.



Obr. 1097. Součásti pohyblivé loutky a jejich spojení.



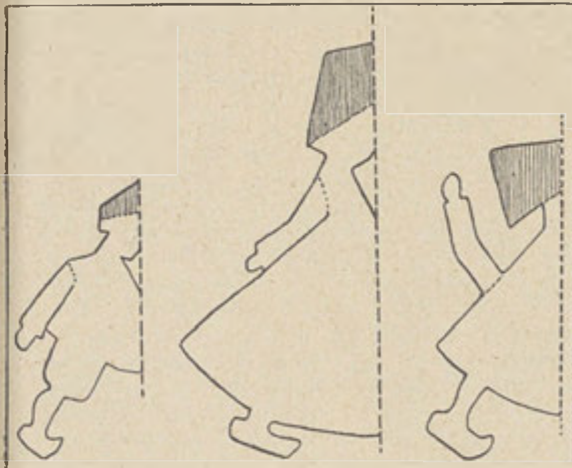
Obr. 1098. Papírové loutky neoblečené, z papíru vystřižené, s dokresleným obličejem.

Obr. 1099. Papírové loutky s přilepeným spodním oděvem.



Obr. 1100. Papírové loutky polooblečené.

řizujte. Mnoho návrhů, také pro výrobu nábytku a p. věcí pro loutky najdete ve Št. Domově. — 2. L-ky k účelům praktickým jsou především l-ky módní (obr. 1104.), které představují podle módy oblečené manekýnky; majitelé módních velkozávodů je rozesílají jako vzorníky módních úborů. — L-ky dekorační (obr. 1105.), určené k výzdobě jako sošky, někdy ke krytí nádob s teplým nápojem (čajové nebo kávové konvice) jako isolační přikrývka. Jsou pestré, fantasticky ustrojené z nejrůznějšího materiálu; vycpány jsou pilinami nebo vatou, jemně cupovanou, vlasy jsou z tenké vlny. — Konečně sem spadají i l-ky (panny) ke krejčovskému zkoušení oděvu.

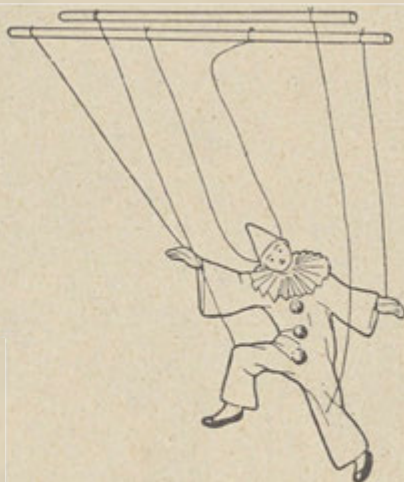


Obr. 1101. Vystřihování plastických loutek papírových. Tečkovaná čára značí směr přeložení papíru (k obr. 1096.).



Obr. 1102. Loutky šité s hlavičkou modelovanou.

Loutkové divadlo viz Dětské divadelní hry, Dětské hry, Divadélko. Při Svazu Osvětovém v Praze je Loutkářské ústředí s poradnou. Vychází časopis „Loutkář". Dekorace pořídili Bubeníček, Kašpar, Kysela, Livora, Lolek, Panuška, Procházka a Wenig (na arších, které třeba podlepiti) a k nim i českým loutkám Alšovým vydán i nábytek (pro rytířský sál od Weniga, pro salonek od Bubeníčka a pro světnici selskou dle národního musea) a j.



Obr. 1103. Zavěšení pohyblivé loutky (k obr. 1097.).

Loutna, kytara, nástroj strunový, jemuž se věnuje stejná péče jako houslím (viz t.).

Lovecký pes v užším smyslu je pes stavěcí čili ohař, krátkosrstý pro honbu v poli, hrubosrstý pro les a vodu, ostnosrstý pro polohy kamenité a ostnité. Pes takový musí vynikati čichem a podroben býti dokonalé dresuře v poslušnosti a aportování.



Obr. 1104. Módní loutky.

Lože, určené k odpočinutí a spánku po práci, má celou řadu důležitých stránek zdravotních, má-li odpočinkem poskytnouti náležité osvě-

žení, neztýrati tělo, ale také je nezměkčovati, nezchoulostivěti. Třeba míti na paměti, že člověku zdravému prospívá spáti v chladnu (srovn. L o ž n i c e) a dle toho l. nemá býti příliš teplé, aniž ovšem studené; zařízení jeho má stačiti, aby přirozenou teplotou těla mohlo býti dostatečně vyhřáto, by se nepociťoval



Obr. 1105. Loutky dekorativní z pracovny šatů při rodinné a odborné škole v Praze I.

chlad, který by nepříznivě snižoval teplotu těla a rušil spánek. Proto ovšem od všeobecného pravidla možno připustiti úchylky, jež řídí se povahou a teplotou ložnice, dobou roční a ovšem i zdravotním stavem (viz L o ž e p r o n e m o c n é h o). Normální l. má býti především dosti dlouhé a široké, aby tělo se nemuselo krčiti. Stačí délka 1·8—2·0 m pro obyčejné poměry a šířka 75—80 cm, ačkoli na př. ve Francii jsou l. i také jen 60—70 cm široká. Š í ř k a větší umožňuje jen změnu polohy těla, i zdravému člověku často žádoucí, pro nemocného pak často velmi potřebnou. Podloží záleží především z tvrdšího a vždy více méně pružného podestlání; p r k n a jsou podložím příliš tvrdým, proto v nejprimitivnějším tvaru se kryjí mechem nebo s l a m n í k e m prostě cpaným slamou nebo senem. Takové podloží se však proleží příliš záhy, takže jámy v něm třeba denně při stlaní vyrovnávati, njiak by leželo tělo nepohodlně i nezdravě. Lepší je tudíž s l a m n í k p r o š í v a n ý, nechť je již cpán slamou, travou a čímkoli jiným; prošití zabraňuje přesunování hmoty a tím i rychlé vyležení důlků. Není-li takový slamník příliš tvrdě cpán, stačí již pro obyčejné poměry, zejména pro mladé lidi, kteří mají zdravý spánek a potřebu tělo své otužovati. Stačí přikrýti jej jednoduše prostěradlem a podloží je schystáno. Slamník může býti nahrazen i d r á t ě n o u pružnou p o d l o ž k o u, která ve starších systémech se také proleží, t. j. protáhne, proto novější jsou zařízeny na napínání pletiva, na kterém ovšem přímo ležeti nelze, a přichází tu na řadu druhá část podloží — ž í n ě n k y (viz t.), jež kladou se také na tvrdé slamníky; jsou-li žíněnky cpány dobrým materiálem, především tedy žíněmi, stačí i osobám starším a nemocným pro podloží úplně. Jen výjimečně připouští se u starých osob, řidčeji u nemocných na žíněnku tenká peřina — s p o d n i c e, které by osoby zdravé a mladší nikdy neměly používati. Slamník nebo drátěnou podložku a žíněnky kombinují velmi dobře t. zv. p é r o v é ž í n ě n k y (české Pešoutovy), kteréž představují podloží úplně hotové jehož záhlaví může po případě býti libovolně nazvednuto (obr. 1106.). Svrchní část l. sestává z podušek pod hlavu a přikrývky. Pod hlavu volíme zpravidla podušky cpané peřím (viz t.); možno však dobře spodní nahraditi poduškou cpanou senem; svrchní, zvláště pro lidi, jimž se hlava potí, potahuje se také srnčí koží. Pravidlem pro normální poměry je nedávati příliš mnoho

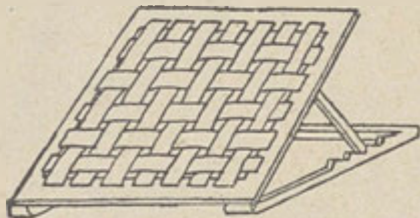


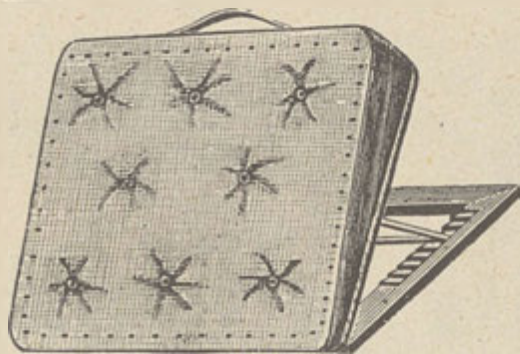
Obr. 1106. Pérová žíněnka s podhlavím, jež může býti nakloněno.

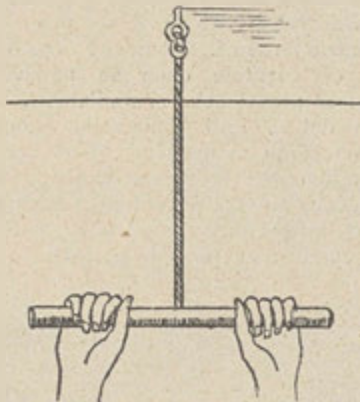
podušek pod hlavu, kteráž při ležení má býti jen mírně nadzvednuta, tak aby celé tělo dobře se narovnati mohlo. Za přikrývku používá se obyčejně p e ř i n y (viz t.), nezřídka i velké a těžké peřiny, což je sice velmi teplé, ale nepříliš zdravé. I ve spaní má býti tělu zjednána možnost volného dýchání povrchem kůže, což peřina tím vydatněji zabraňuje, čím je těžší. Je proto příznivější lehká pokrývka, nechť již obyčejná houně nebo pokrývka vlněná, vatovaná, flanelová, ze srsti velbloudí nebo i kožišiny. Velice důležitou věcí je, aby l. bylo náležitě v ě t r á n o. Zabaluje-li se tělo do nevětraných nebo nedokonale větraných peřin, tu místo aby volně vypařovalo své přebytečné výpary, dusí a paří se v teplých obalech, porušuje se dýchání, které se děje povrchem těla, a člověk si na to zvyká tak, že myslí, že tomu ani jinak býti nemůže a nesmí. A přece místo čerstvého vzduchu vdechuje vlastní vydýchaný vzduch ať z plic, ať z povrchu těla a pak se diví ráno, že má hlavu zaujatou, nebo že ho dokonce hlava bolí, a

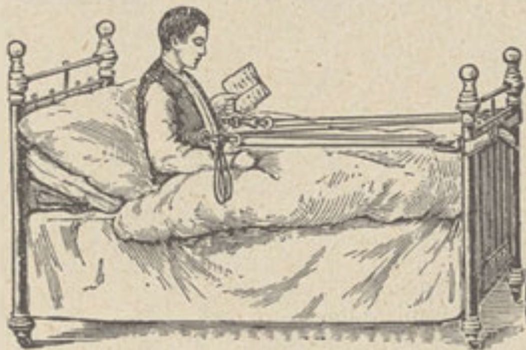
zůstává mu neznámým blahodárný pocit, jejž opatřuje člověku skutečně osvěžující spánek. Ze stejného důvodu zasluhuje odsouzení l. společné dvěma osobám nebo l. etážová, kde 2—3 lože jsou umístěna nad sebou; stejně je nemístná dekorace nad l-m, ať již brání volnému přístupu vzduchu nebo je skladištěm prachu, jenž se stále usazuje a nemůže ani dost často býti odstraňován.

Lože pro nemocného tím opatrněji a pečlivěji musí býti upraveno, neboť jemu není pouhým odpočivadlem, nýbrž podporou a dobrodiním tím pohotovějším, čím méně sebevlády chorobný má. Je třeba, aby l. trpící tělo nebo jeho části podporovalo tak účelně, aby bolesti již polohou těla byly umírněny, aby teplota k vyléčení potřebná stejnoměrně byla udržována, zevnější nepříznivé a škodlivé vlivy aby byly odstraněny, klidný spánek aby byl usnadněn a pojištěn. Proto vyžaduje l. nejpřesnější péče a pozornosti. Dobrý lékař sám již leccos nařídí, čeho třeba bedlivě šetřiti, jinak pak sledovati nutno přání a zvyklosti nemocného, jenž třeba i sám dovede naznačiti, co mu lépe vyhovuje. L. z pevné železné, emailované nebo mosazné konstrukce zasluhuje přednosti před postelí dřevěnou, zvláště starší, která bývá i rozviklaná. Již také výška jeho rozhoduje proto, aby slézání s l. nebo přenášení nemocného výškou nebylo znesnadněno nebo i nebezpečným učiněno. Výšku snižuje již značně upotřebení buď drátěných podložek pružných, na které skládají se žíněnky buď ze žíní koňských nebo mořské trávy, anebo praktické a čisté pérové žíněnky Pešoutovy. Přes žíněnku prostře se čisté prostěradlo, ne hrubě oschlé, nýbrž hladce uválcované. Pod prostěradlo spodní peřina se zpravidla nedoporučuje a jen v některých výjimečných případech, kdy nemocný má ležeti zvláště měkce, je přípustna. Důležité je upravení podhlaví. Přechod z rovného l. do podhlaví nesmí býti schodovitý, jak se to stává, naloží-li se na sebe několik polštářů, nýbrž nenáhlý. To je snadné, užije-li se klínovité podhlavnice žíněnkové anebo žíněnky Pešoutovy (obr. 1106.), která má podhlavnici zařízenou k nakloňování v libovolném úhlu. Nemáme-li takového zařízení a je zapotřebí zvedati nemocnému horní část těla, je to pro nemocného vždy nepohodlné, děje-li se to podkládáním několika podušek. V takovém případě si můžeme pořiditi dřevěný rám (obr. 1107.), jenž přeplete se popruhy a spojí poutky s rámem opěrným, jenž na postranních ramenech má zuby, do nichž podporky s obou stran mohou býti zapjaty. Taková podhlaví spojují se také se žíněnou poduškou (obr. 1108.), jež po případě i péry může býti opatřena. Podhlaví toho druhu zhotoví každý živnostník. Při takovém zařízení stačí pak nemocnému jediná poduška (polštář). Potí-li se mu hlava, nebo potřebuje-li zvlášť ještě podložení, užijeme k tomu menší podhlavničky s povlakem plátěným, jenž častěji může býti vystřídán, anebo ještě lépe s povlakem z vydělané jirchy srnčí, jenž i zdravému v létě dobře svědčí. Čím méně peřin,


Obr. 1107. Rám s popruhy pro pohyblivé podhlaví.


Obr. 1108. Pohyblivé podhlaví se žíněnkou.


Obr. 1109. Hrazdička nad ložem, aby se nemocný mohl jí chopiti a se nadzvednouti.


Obr. 1110. Jakšův přístroj k zvedání se s kabátcem.

nechť pod tělem, nechť k přikrytí, tím lépe; neboť v peřinách zadržuje se silně pot i veliká jiná vlhkost, hromadí se miasmy a choroboplodné zárodky a peřiny samy, zvláště v zimě, špatně se vyvětrávají a desinfikují. Proto i k přikrytí použijeme jen pokrývek z vlny ovčí neb velbloudí, jedné nebo dvou, jak je třeba; přikrývky vatované se pro nemocné rovněž nedoporučují. Nemocný často i bez přispění ošetřovatele chce se nadzvednouti, aby se mohl napíti nebo si nadlehčiti. K tomu účelu je dobře, je-li l. opatřeno zařízením, jež to i slabému nemocnému, jenž nemá dost vlastní schopnosti k tomu, usnadňuje. Stačí k tomu účelu po straně postele na stěnu upevniti kličku z řemenu, svinutý šátek, nebo v přiměřené výšce nad postelí zavěsiti hrazdičku



Obr. 1111. Výměna ložního prádla: Přenesení nemocného jedinou osobou za účelem výměny prádla ložního.

(obr. 1109.), aby se nemocný měl čeho rukou zachytiti a tak se nadzvednouti. K tomu účelu jsou i různé přístroje pohotově, na př. přístroj Jakšův (obr. 1110.), jenž záleží z plátěného kabátce bez rukávů, kterýž za kovové kroužky přivěšen je šňůrou k nohám postele a jednoduchou kličkou se řídí. Důležité je umístění l. Především volíme pro nemocného místnost vzdálenou jak od místností, v kterých se hluku zabrániti nedá, tak i od ulice hlučné, dvora, v němž je příliš rušno a p., majíce na paměti, že nemocný má především zapotřebí nerušeného klidu. Ovšem kde taková volba není možna, nutno pečovati, aby klid nemocného co nejméně byl rušen vlivy zevnějšími. V pokoji samém stavíme l. tak, aby při otvírání dveří a oken nebylo v průvanu. Dle možnosti stavíme je hlavou ke stěně tak, aby obě podélné strany byly volně přístupny. Klid nemocného podporuje často, nehledí-li proti oknu, nýbrž má-li okno za zády. L. nutno denně přestýlati a čistiti: nemocný buď přestupuje nebo přenáší se buď přímo do jiného



Obr. 1112. Výměna ložního prádla nemocnému. Výměna prostěradla svinutím.

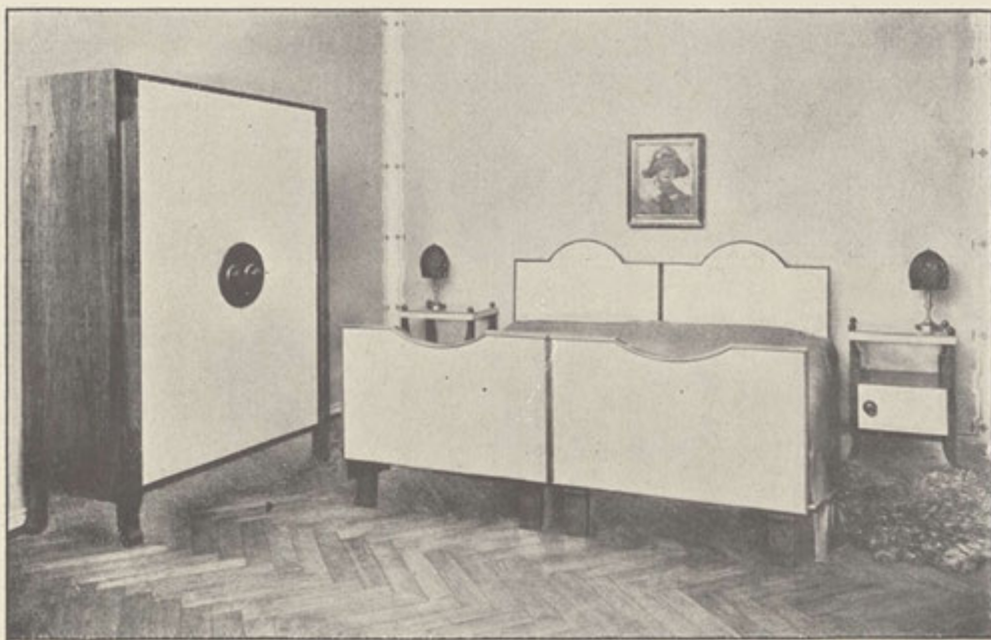
čistého l., nebo aspoň na odpočivadlo, kde přestlání l. vyčká. Ložní prádlo nemocného tvoří prostěradlo, povlak na pokrývku, cícha na peřiny a polštáře (viz Prostěradlo a Povlaky). Pravidlem jest, aby bylo vždy bezzávadně čisté, suché a hladce



Obr. 1113. Výměna ložního prádla: Zdvižení nemocného dvěma osobami za účelem výměny prádla ložního osobou třetí.

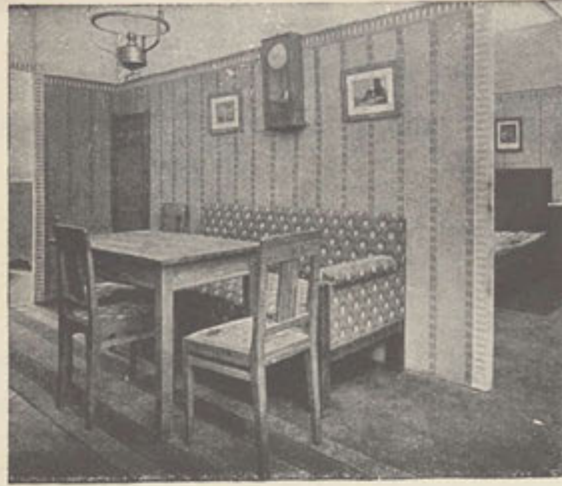


1. Ložnice z měkkého dřeva v šedém nátěru pro dvoupokojový byt pro šedomodré pozadí. Jednoduché členění a čištění houbou a mýdlem zaručuje její hygienickou stránku. Cenou je každému přístupna.

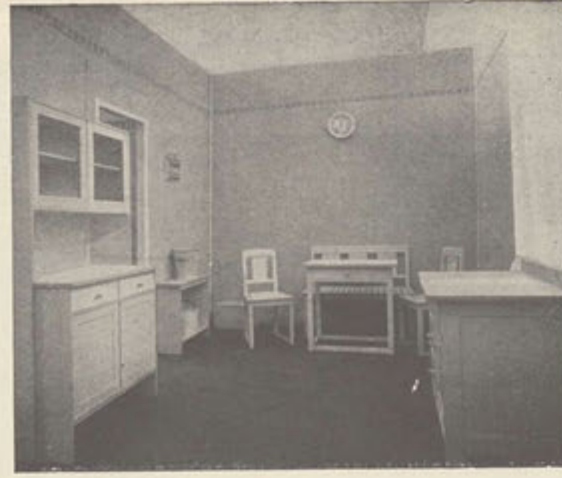


2. Ložnice pro 3—4pokojový byt z třešňového dřeva kombinovaná s broušeným nátěrem. Ač přepychovější, činí dojem naprosto nenáročný.

Oba vzory pocházejí ze závodů U. P. (Bytové kultury) v Praze (Lucerna), Brno (Masarykova), Bratislava (Štefánikova).



1



3



5



2



4



6

(Návrhy z veřejné soutěže.) 1. Velký pokoj rozdělen na ložnici a jídelnu. 2. Jídelna ve dvoupokojovém bytu úplně od ložnice oddělená. 3. Část kuchyně malé rodiny sloužící i za jídelnu. 4. Ložnice kombinovaná s jídelnou. 5. Úplná ložnice, k níž je nutna kuchyně, spojená s jídelnou (srovn. Příl. IV.). 6. Část kuchyně spojená s jídelnou.

vyválcované nebo žehlené. Zvlášť nemocnému každý záhyb, drsnost, vlhkost bývá nepříjemná, druhdy i bolestivá, naproti tomu čistota a úpravnost ložního prádla je pro zdravého i nemocného blahodárná. Proto také třeba ložní prádlo denně větrati a často vyměňovati, i v takových případech, kdy je to obtížno (na př. u těžce nemocných). Možno-li nemocného přenésti, je to ovšem nejlepší. Je však při tom zapotřebí největší opatrnosti a šetrnosti i také jisté zručnosti. Je-li po ruce jen jediná ošetřující osoba a nemocný dosti silný, aby mohl pomoci, vybídne ošetřovatelka nemocného, aby ji objal kolem krku (obr. 1111.), sama uchopí jej pravou rukou pod koleny, levou okolo pasu a klidně i zvolna jej přenese na reservní l., divan a p., byť i nebyla příliš silna; rozdělením těžiště získá se síly. Jsou-li po ruce dvě osoby, mohou si práci rozděliti. Jedná-li se jen o výměnu prostěradla, jedna osoba nemocného nadzvedne a na stranu odsune (obr. 1112.), druhá osoba za ním prostěradlo svine a druhé do poloviny l. podloží, načež se nemocný přeloží na druhou polovinu l. a podložení prostěradla dokončí. Nutno-li celé l. přestlati a není reservního l., třeba tří osob (obr. 1113.), které nemocného způsobem na obrázku naznačeným nadzvednou, načež se výměna ložního prádla provede.

Ložie, dle it. *loggia* (vysl. lodža), síň volná nebo otevřená, obloukovitým sloupením uzavřená. Zřizujeme l-ii u rodinných domů a vil na straně jižní, jihovýchodní nebo východní tak, aby místnost její byla v závětří, nebyla vystavena prudkému výsluní a mohla dobře i květinami býti vyzdobena.

Ložmistrovství viz B i l e t á ř s t v í.

Ložní stolek či p u l t jest zařízení, které má nemocnému na loži nahraditi stůl tak, aby ne-



Obr. 1114. Pult k loži upravený jako ke čtení, jenž může býti sklopen do vodorovné polohy, má-li se ho užíti k jídlu a p. Může býti nahrazen žehlicím nebo jiným prknem, jež se přes lenochy židlí položí.

musel nepohodlně s lože se naklániti. Nejdokonalejší zařízení toho druhu je pult Schrödrův, kde plocha stolová může se libovolně nakláněti (obr. 1114.) jako stůl k jídlu, čtení, psaní, při čemž nemocný bez námahy si může sám vše zaříditi. Stolek je připevněn na postranicích ložních a není-li ho potřebí, může prostě stolová deska býti odstraněna, celý pak může rovněž do plochy býti složen a odstaven. Jednodušší posunovací pult (obr. 1115.), stojící mimo lože na zvláštní noze, je zařízen tak, že může libovolně býti zvýšen nebo snížen. Podobná zařízení lze shlédnouti u bratří Čížků nást. v Praze, na Poříčí.

Ložnice, místnost, ve které se spí, má býti dle možnosti jen k tomuto účelu určena, hlavně nemá býti zároveň jídelnou nebo kuchyní a pokud možno má vůbec od místností, jež různými výpary se naplňují, býti oddělena.



Obr. 1115. Posunovací pult ložní (od Bří Čížků) k postavení vedle postele.

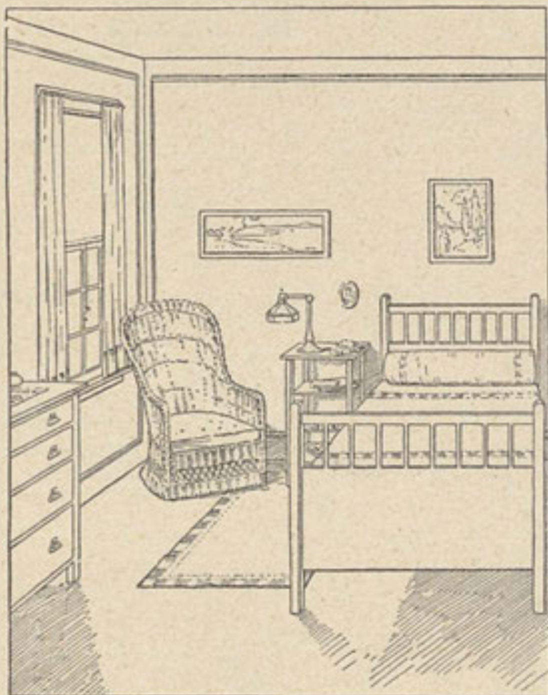
Není-li to možno, je zvláště třeba, aby byla důkladně větrána, což platí i pro l-ci úplně oddělenou a samostatnou, aby byla větrána nejen ráno po opuštění lože, nýbrž i večer před spaním, a to za každého počasí. Není-li počasí příliš studené a sychravé, je vhod i větrání v noci, které je velice příznivé těm, kdož si tomu navykli (srovn. S p á n e k), Těm, jimž to vadí, možno doporučiti větrání aspoň sousední míst-



Obr. 1116. Ložnice: prádelník a toaletní stolek.

nosti, což zavésti lze i při větrání l. nemocných. Vzhledem k spotřebě dychatelného vzduchu pro člověka třeba normálně pro jednu dospělou osobu počítati 20, pro dítě nejméně 10 m^3 prostory l., a tato prostora jen tehdy smí býti bez újmy zdraví menší, je-li l. po celou noc nepřetržitě větrána; při tom však předpokládáme l-ci, v níž

je nábytku co nejméně nebo je nábytek zapuštěn do výklenků ve stěnách. Kromě toho volíme pro l-ci místnost nejen největší, ale i nejlepší, nejvzdušnější, nejsvětlejší (právě navzdor falešným názorům mnohých). Právě l. má býti aspoň jednou denně nejlépe ranním sluncem osvětlena, neboť sluneční světlo a teplo je nejlepší desinfekční prostředek. Úzkým, dusným, na-



Obr. 1117. Ložnice: postel s nočním stolkem a křeslo rákosové.

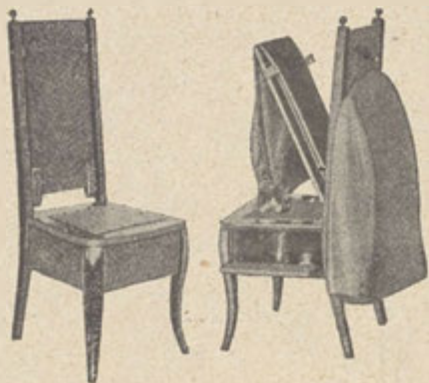
voněným l-cím dřívějších dob, zařízeným s těžkými draperiemi, zastřenými okny a s postelemi vysokými, polštáři přeplněnými, dává se dnes všude výhost. Na nábytku dřevo přírodní barvy neb i levné měkké dřevo s jasným nátěrem neb hlazením, nebo nátěr i zcela bílý, mosaz, mramor, kachlíky a kamenina, zkrátka vše, co je lesklé, jasné a zdravé, nastupuje na jich místo. Moderní l. (příl. XV.) je místnost, v níž třeba zvláště pečlivě vystříhati se přeplnění, neboť má působiti dojmem klidu. Jednoduchost je tu hlavním a základním motivem: jednoduché linie, mírné oblouky, nejjednodušší barvy jsou tu proto na místě. Staromódní, bohatě zařízená l. vážně ohrožuje zdraví a proto se z ní vyhazují těžké záclony, různé drobnůstky, ozdoby i peřiny. Od těch časů, kdy odkryty byly v peří četné bacily a zjištěno, že mohou se státi původci nejrůznějších nemocí, vypovězeny byly peřiny z ložnic buď úplně anebo aspoň omezeny na nejmenší míru stejně jako portiéry a závěsy nad ložem, v nichž usazuje se prach, bujejí různé zárodky a jež brání současně přístupu vzduchu. Podobným způsobem vyloučena též na mnoha místech dřevěná postel a na místo její nastoupila postel železná, bíle smaltovaná aneb jasně vyleštěná postel mosazná na kolečkách s otevřenými drátěnými vložkami. K věci náleží i ladné uspořádání barev. Zařízení l. v podrobnostech řídí se podle toho, pro koho je určena. L. manželů (rodičů) je vždy oddělena od l. dětí. Obvykle běžná úprava staví v l-ci manželů obě lože vedle sebe (nebo dokonce upravuje jedno velké lože společné); dělá se to i bez ohledu na velikost místnosti, třeba to zaujímalo větší polovinu jejího rozměru a dovolovalo sotva pohodlné otevření dveří nebo obmezovalo volný pohyb. Je to „moderně" zavedený přežitek středověku, jenž nesouhlasí nijak s moderním stanoviskem morálním a zdravotním. Již pro dva úplně zdravé lidi je trvalé spaní v bezprostředním sousedství závadou zdravotní, což teprv, roznemůže-li se jeden z obou; tu vzrůstá nepohodlí pro zdravého i nemocného; nepohodlí se mění v nebezpečí, je-li jeden z obou postižen nemocí nakažlivou, v době inkubace již nebezpečnou; přímo trapnou stává se situace, když nakažlivá nemoc vypukne a rozdělení stává se nevyhnutelným; takové pozdní oddělování může citlivému nebo silně ohroženému nemocnému zasaditi smrtelnou ránu odhalením kruté pravdy o jeho stavu. Zařízení společných ložnic (pokojů) je odstraněno často tam, kde je byt dosti prostorný, aby každý z manželů měl l-ci svou (jsou i chvíle, kdy člověk chce býti na nějakou dobu sám), kde to není možno, odstavují se lože od sebe, aby, jak to jde, byla mezi



Obr. 1118. Ložnice podkrovní jako pracovna. Lože oddělená.

nimi širší volná prostora, když uspořádání podélné by nedopadlo vkusně. Kromě postelí (viz t.) nemá býti v l-ci mnoho nábytku. Ne-

zbytny jsou k posteli noční stolky (viz t.) a stolek toaletní (viz t.); nemají-li manželé zvláštní jídelny či lépe řečeno pokoje obývacího (viz t.), má tu ovšem býti i stolek nebo větší taburet (viz t.) s 2 židlemi. Nejsou-li zde židle, je potřebí křesla (viz t.) nebo odpočivadla (volí se někdy chaise-longue, viz t.). Nezbytný je tu prádelník (viz t.), je však sporno, náleží-li sem šatník, neboť by musely býti dva (jeden pro mužské, druhý pro ženské oděvy); proto se sem staví jen šatník příručný pro odložení oděvu, který se právě svlékl, ač i takový oděv má býti z l. vynesen, aby jinde vyvětral a byl vyčištěn. Přijde-li se na př. z restaurantu nebo kavárny, je oděv nasáklý dýmem tabákovým a takový nemá být v ložnici pověšen, stejně ne oděv zmoklý, zaprášený a pod. Místo šatníku používá se někdy k odložení oděvu rozkládací židle (obr. 1119.).



Obr. 1119. Rozkládací židle do ložnice, na níž může býti zavěšen kabát, na odklopnou část lenochu složeny kalhoty, uvnitř sedadla ve skřínce uložen klobouk a drobné předměty (manžety, skvosty).

Rovněž je sporno, má-li zde býti umyvadelník (viz t.). Je-li při l-ci koupelna nebo aspoň komůrka pro sprchu přenosnou, staví se umyvadelník sem a odstraňuje se z l-ce, kde neposkytuje dostatek pohodlí k řádnému mytí (viz t.) s ohledem na ušetření okolí od vlhka. — Pokud se týká materiálu a zevní úpravy tohoto zařízení, volí ovšem nejméně zámožní nábytek natíraný, ač by vždy měli dáti přednost lazurovanému, slušný je nábytek z dřeva jasanového, javorového, olšového, modřínového, z borovice alepské, z pařeného buku, nebo dubový, ořechový a p. Jsou-li postele mosazné (v mezerách s bílou nebo světlebarevnou, svou čistotou oslňující látkovou výplní), hodí se k nim nejlépe nábytek mahagonový, vedle něhož obrázky ve zlatých rámcích (nikdy nesmějí býti stěny tímto dekorem přetíženy) půvabně se vyjímají. Záclony smějí býti průhledné (žádné neprůhledné, těžké čalouny) a v souhlasu s nimi pokrývky ložní (na př. bomme femme vyšívané, barevně podložené), nedá-li se přednost pouhým plumeau, na vrchní straně s bohatým barevným dekorem. Do oken, jež mají býti pokud možno stále otevřena, vsazují se ve velkých městech rámce s gázovou neb jinou jemnou tkaninou, jež zabraňují přístup sazím a prachu. Stěny natírají se vodovými barvami světlého odstínu, hlavně šedou, jasně modrou aneb světle zelenou, které vesměs působí dojmem klidu, a zůstávají bez obrazů, nebo jen skrovně obrazy jsou dekorovány. Toaletní zrcadla taktéž nevěší se již na stěny, nýbrž zasazují se do skříní nebo bez rámu upevňují na toaletní stolek, a tak celé zařízení je nejen zdravotní, nýbrž i praktické. Druhdy spojuje se l. také s pracovnou buď pro hospodyni (obr. 1118.) nebo l. děvčete či mladého muže pro jejího jednotlivého obyvatele. Tu se staví sem pracovní stůl nebo šicí stroj, tento třeba v podobě úhledné skřínky, na níž není patrno, že skrývá šicí stroj. L. nezůstává uzavřena ani návštěvám blízkých známých, stává se i budoarem (pokojíkem) hospodyně, ke kterémuž účelu se tu zřizuje útulný koutek (viz t.), v zimě blíže kamen, v létě blíže okna, květinami zdobeného. L. zřizuje se v nedostatku místností také z obývacího pokoje nebo jídelny pomocí nábytku (viz t.) rozkládacího. Srovn. příl. XVI. a XVII.

Lubické kúpele u města Lubica, 8 km jižně od stanice Kežmarok (dráha Poprad—Podolinec) na Slovensku ve výši 754 m, mají alkalicko-sirnaté prameny (lázně vanové), účinné proti vleklým zánětům kloubů, krticím, nemocem kožním a zlaté žíle. (60 pokojů.)

Lubochňa, 15 km od Ružomberka na trati Praha—Bohumín—Košice ve výši 450 m (kol vrchy do 1300 m), patří mezi nejkrásnější lázně a letoviska Slovenska, hodící se zvláště pro temperamenty, vyhledávající styk s lidmi, ale stranící se hlučných zábav. Vodoléčebný ústav, lázně uhličité, oxygenové, slané, jehličnaté, elektrické, léčí se tu výhodně funkcionelní onemocnění nervová a neurosy vůbec, chudokrevnost, počáteční lehké formy tuberkulosy; výborné místo pro rekonvalescenty a rozkošné středisko turistické. 5 stát. hotelů; vily. Bližší sdělí správa lázní.

Luboveň, lázeňky s kyselkou železitou, 3 hod. od stan. Lubotyň na trati Košice—Orlov, 566 m. Léčí se chudokrevnost, bledníčka, rekonvalescenti po těžkých chorobách.

Lucin, lepek, získaný jako odpadek při výrobě pšeničného škrobu: za vlhka rozválený suší se v tenkých lupíncích a slouží jako lep na obuv a p.

Luciocephalus viz Živorodky.

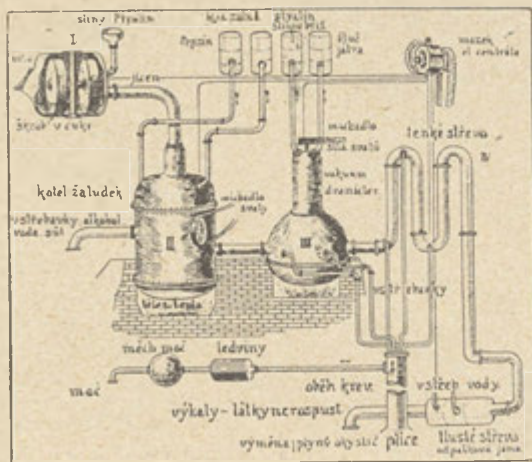
Lucioperca viz Candát.

Lučavka zove se prostonárodně kyselina dusičná (viz Dusík), l. královská, směs 1 dílu kyseliny dusičné a 2—4 dílů kyseliny solné; vyznamenává se tím, že obsahujíc volný chlor rozpouští nebo rozrušuje různé látky, jež jinak kyselinám tak snadno nepodléhají; tak na př. rozpouští zlato, odbarvuje hedvábí, rozrušuje vůbec barviva a p. Leptá silně kůži i sliznice a účinky její mohou býti mírněny jen rychlým užitím sody, magnesie nebo vaječného bílku ve vodě rozkloktaného.

Lučba, chemie, věda zabývající se skladbou hmot ústrojných i neústrojných a vzájemnými vztahy i účinky jejich součástek, zasahuje hluboce do života praktického. L. fysiologická vysvětluje nám na př. pochody, jež se

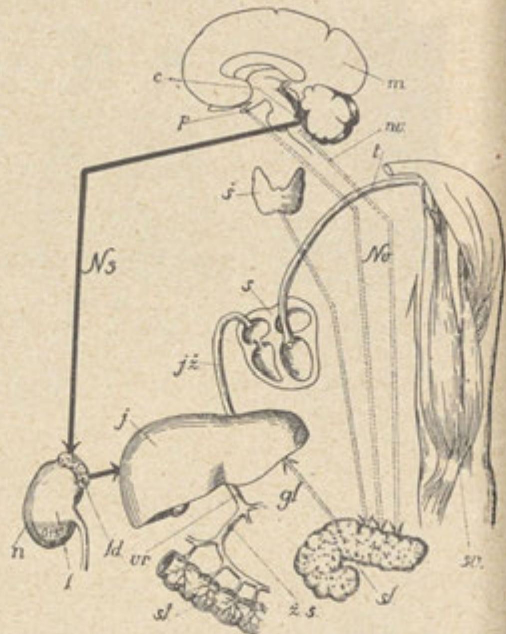
odehrávají v živém ústrojí a jsou základem vývoje a výživy rostlin a zvířat (viz L u č e b n í d í l n a n a š e h o t ě l a), vysvětluje nám na př. i skladbu potravin a význam jednotlivých jejich součástek pro výživu těla, pochody dýchání, zažívání atd.; **l.** l é k a ř s k á, k ní těsně se přimykajíc, vysvětluje pochody i takové, jež vlivem různých činitelů odehrávají se v ústrojí onemocnělém; **l.** t e c h n i c k á je základem výroby velikého množství tovarů, jichž v denním životě potřebujeme, také základem nejrozmanitějších úprav těchto potřeb (na př. praní, barvení, bělení atd.). Podkladem pak těchto zvláštních odvětví **l**-by je **l.** n e ú s t r o j n á, zabývající se výhradně hmotami neústrojnými, **l.** ú s t r o j n á, zabývající se výhradně hmotami ústrojnými, a **l.** a n a l y t i c k á, zabývající se rozborem látek a seznáváním druhu i množství (k v a l i t a t i v n í i k v a n t i t a t i v n í **l.**) součástí, z nichž se skládají. Náleží z důvodů výš uvedených **l.** mezi vědy neodlučné od domácího hospodářství, stejně jako neodlučné od hospodářství a praktického života vůbec. Hospodyně tudíž má vždy přihlížeti, aby se s její podstatou seznámila. Dobrou pomůckou je tu populární spis Lassar-Cohn, „C h e m i e v d e n n í m ž i v o t ě“.

Lučební dílna našeho těla ve své podstatě je znázorněna diagramem (obr. 1120.), k němuž vy-



Obr. 1120. Lučební dílna lidského těla (schema). I. Ústa (mlýn), kde se potrava rozmělňuje, směšuje se slinami a škrob proměňuje v cukr. II. Ž a l u d e k (kotel), kde se potrava zahřívá a mísí s kyselinou solnou a šťavou žaludeční a přeměňuje v množství lučebních sloučenin, jež zahrnujeme jménem chylus neboli t r á v e n i n a. Odtud odvádí se do těla alkohol a voda s rozpustnými solemi. III. D v a n á c t n í k (vakuum), první oddíl střeva, kde se potrava zahřívá a mísí se žlučí a zplodinou slinivky břišní, přeměňuje v množství jiných sloučenin, jež částečně vstřebavkami již odvádějí se do krve, jinak jako z a ž i t i n a přecházejí do oddílu IV. T e n k é h o s t ř e v a, dlouhého, pohyblivého rourovodu, jehož stěnami se výživné látky vytlačují do vstřebavek a odvádějí do krve, s touto do ledvin, aby se vyloučila moč, a do plic, aby se provedla výměna plynů (okysličení). V. T l u s t é s t ř e v o (odpadková jáma), kde ze zbytků potravných vyssává se voda a nestravné látky jako výkaly vyvrhují.

světlení najdeme v podrobném výkladu a v článcích: Hormony, J á t r a, K o l o i d y, L e d v i n k y, L e d v i n y, L i p o i d y, M o č, P o t, P o t r a v i n y, S l e z i n a, S l i n i v k a b ř i š n í, S l i n n é ž l á z y, T r á v e n í, V i t a m i n y, Z a ž í v a c í ú s t r o j í, Ž a l u d e k, Ž l u č. **L. d. n. t.** určena je k tomu, aby potraviny, které přijímáme ve stavu pevném, tekutém i plynném (vzduch – kyslík), zpracovala na látky tělotvorné a vše, co je nepotřebné a škodlivé, aby z těla vyloučila. Tak zpracuje největší díl potravin dusíkatých (bílkoviny) — tkáně tělotvorné i krvetvorné a jako poslední zbytek lučebné přeměny těchto látek vylučuje močovinu (viz M o č). Je to nejvyšší zplodina okysličení při kyslíkatém spalování a je zapotřebí několika přechodů, nežli tato konečná zplodina vznikne. Dusíkuprosté látky (uhlohydráty, tuky a tukotvorné hmoty) rozpadávají se ponenáhlým spalováním v kyselinu uhličitou, vodu a kyseliny mléčnou, máslovou, octovou, mravenčí, jantarovou, šťavelovou, a to jsou ty



Obr. 1121. Hospodaření s cukrem v lidském těle: *sl* slinivka břišní s Langerhahnovými ostrůvky zdržuje (šipka *g*) vylučování glykogenu v jatrech. Onemocní-li tyto ostrůvky nebo jsou obmezovány ve své činnosti působením štítné žlázy *š* nebo podvěsku mozkového *p* anebo drážděním parasympatické soustavy nervové *Nv* (nervus vagus — nerv bloudivý), nabývá vrchu působení sympatických nervů a vzniká úplavice cukrová (diabetes mellitus — cukrovka slinivková). Nerv sympatický (*Ns*) podněcuje činnost ledvinek (nadledvinek *ld* — *L* ledvinu) i vylučování adrenalinu a tato působí v jatrech *j* vylučování glykogenu. Ledviny (*L*) jsou stavidlem pro cukrové zrcadlo $1^0/_0$ — *n*). Jaterní vena (*jž*) převádí glykogen do srdce (*S*) a tímto do oběhu krve, kterouž cestou se glykogen mění v cukr hroznový (příznak cukrovky). Proud krve (tepna *T*) přivádí cukr hroznový do svalů *Sv*, které normálně spotřebují cukr hroznový jako glykogen. Tento prochází ze střev *sł* střevními žilami *žs* do jater *j*.

spojující přechodní zplodiny mezi cukry a tuky na jedné a kyselinou uhličitou, vodou a močovinou na druhé straně. Každá z kyselin uvedených mění se dalším spalováním či okysličováním v jinou. Tak kyselina mravenčí přijímajíc kyslík přeměňuje se v šťavelovou a vodu. Spojení kyseliny mravenčí a vody okysličením

dává kyselinu uhličitou, kdežto voda se při tom odděluje (dle Molechota). Konečnými zplodinami výměny látek, posledními produkty práce v lučebné továrně našeho ústrojí jsou tedy voda, kyselina uhličitá a močovina. Jsou to, abychom tak řekli, odpadové vody této továrny, a ledviny, kůže a plíce jsou velké kanalisační roury, jimiž ústrojí těchto zplodin rozkladu se zbavuje. Voda odvádí se ledvinami jako moč, koží jako pot a plicemi s vydechnutým vzduchem jako pára. Asi tři litry vody zplodí **l. d. n. t.** denně, množství kyseliny uhličité odváděné s vydechnutým vzduchem plic páčí se denně na 900 g čili 450 litrů. Močoviny vyrábějí laboratoře našeho ústrojí ve 24 hod. 30—40 g. Avšak tyto ustavičně se v těle našem opakující lučebné okysličovací i rozkládací procesy ještě něco jiného způsobují: z uvolněných lučebných sil či z lučebného napětí vzniká t e p l o, ono vlastní teplo našeho těla, které až do jistého stupně je nezávislé na zevnějších vlivech, zejména na zevnější teplotě ovzduší. K tvoření tohoto tepla přispívá ovšem také mechanická práce, především pracovní síla srdce, kteráž nakonec není zase než výsledkem výměny látek, výživy, tak, jak ji zprostředkují laboratoře našeho ústrojí. Vypočítalo se a pokusem zjistilo, že lidské ústrojí pro hodinu a pro každý kilogram tělesné váhy produkuje 1·5 kalorie tepla. Počet jedniček tepelných během 24 hodin vyvozených obnáší dle toho pro normálního člověka 2500. Jaký počet jedniček čili kalorií se vyrobí, takový nutno opět vydati, aby se teplo v těle nadbytečně nehromadilo. Teplo to vydává naše ústrojí vyzařováním a výparem koží a plicemi a především je opět proměňuje v práci. Neboť jako práce vzbuzuje teplo, tak také teplem může býti ústrojí uvedeno v činnost. Dle zásady mechanické teorie tepla o ekvivalenci tepla a práce vykonává se spotřebou jedné tepelné jedničky práce 424 mkg, t. j. práce, které odpovídá zvednutí 424 kg do výše jednoho metru. Naše srdce vydává během 24 hodin 208 kalorií, což odpovídalo by výkonu 88·272 metrkilogramů (t. j. zvednutí 1 kg do 1 m výšky), kdyby všechny tyto tepelné jedničky v práci byly proměněny. Než těmito pochody není veškera lučební činnost v nitru našeho těla vyčerpána. Spolupůsobí tu kromě žláz výše uvedených ještě žlázy s t. zv. vnitřní sekrecí, t. j. žlázy, které nemají žádného určitého vývodu do některého ústroje, jako má na př. slinivka břišní, přece však vylučují látky, které mají veliký lučebný a fysiologický vliv. Takovými žlázami jsou na př. l e d v i n k y (viz t.), p o d v ě s e k m o z k o v ý (viz t.), p o h l a v n í ž l á z y a š t í t n á ž l á z a (viz t.); připojený schematický diagram (obr. 1121.) vysvětluje na př. účast těchto žláz při hospodaření cukrem, kde vylučování glykogenu (živočišného cukru) záhy podléhá jednak vlivu ledvinek (nadledvinek) t. j. většímu nebo menšímu vylučování adrenalinu, jednak vlivu slinivky břišní, kteréž oba vlivy souvisí na jedné straně s vlivem sympatického nervu, na druhé straně s vlivem žlázy štítné, podvěsku mozkového a nervu bloudivého. — Zcela podobný svůj vlastní kruh tvoří přepracování potravin v krev pomocí sleziny, dřeně kostní a jater. Konečné vyčerpání tráveniny z potravin upravené zprostředkuje tenké a tlusté střevo (viz t.) a zbytky odvádí z těla jako výkaly, které ve stavu zdravém obsahují jen látky nestravné, jimž nemůžeme se naprosto vyhnouti; část jich je v potravě nutna jako obal nebo nosič látek stravných, část je nutna v podobě požitin, chuť povzbuzujících. V celém pochodu této **l. d. n. t.** mohou ovšem nastati poruchy. Někdy je zaviňuje nějaká závada v elektrickém vedení, t. j. v našich nervech, jindy je zaviňuje závada v poháněcí síle, t. j. v našem svalstvu, srdci, slabost tělesná, jindy konečně samo ústrojí zažívací odchyluje se od pravidelné své činnosti, což bývá zaviněno nedopatřeními při naplňování kotlů továrny, t. j. při požívání potravin, jindy zas uvázne činnost některých žláz s vnitřní sekrecí, aniž víme proč. Vrchní správce — mozek dopustil se chyby nějaké, připustil, že se požilo potravy mnoho, že se nepřiložilo — nejedlo v pravý čas nebo v náležitém pořádku, nebo že se potravy požilo příliš málo, či potravy nebo požitiny některé jednostranně mnoho (na př. málo pevných látek a mnoho nápoje, zejména lihoviny) nebo že se některé oddělení **l. d. n. t.** neopatřilo náležitě proti zevním vlivům — že se žaludek nebo střeva zachladila, že se dostaly do vnitra látky škodlivé, jedovaté atd. Následek všech takových nedopatření jeví se v poruchách, ústrojí netráví vůbec, nebo trávení na dlouhou dobu prodlužuje, prozrazuje mimořádné touhy, na př. mnoho píti, účinkuje svou nedostatečností i na jiné ústrojí, na př. na ústrojí chuti, nevstřebává tráveninu náležitě (dostavují se zácpy a průjmy), vázne tvoření krve a trpí její skladba, vázne tvoření hormonů a s nimi přeměna důležitých živin, vázne vzrůst nebo se zrychluje, vázne duševní vývoj atd. Krátce vidíme, že v každém směru naše ústrojí osvědčuje se jako lučebná a zároveň i fysiologická dílna, na jejímž nejpřesnějším chodu závisí celý výsledek a úspěch výroby a života. Nadto však nesmíme zapomenouti své vlastní nedostatečnosti, že je to lučebná dílna, které ani vrub navrub dokonale neznáme. Jsou v ní leckterá zařízení, jichž účelu se jen dohadujeme a jichž poruchy nedovedeme zvenčí často náležitě rozpoznati. Je tudíž zapotřebí pozornosti zvláště bedlivé a zvýšené, aby se celé to ústrojí udrželo v náležitém chodu.

Lučebné škodniny na povrchu těla mohou způsobiti leptavé rány přímým vlivem zevním, také však mohou se šířiti ze vnitra krví a vyvolati záněty v kůži, jejichž vzhled může býti velmi rozmanitý. Viz K ů ž e z á n ě t y.

Lučebnice, absolventka luč. oddělení vyšší prům. školy nebo luč. odd. vys. školy technické, má otevřené pole působnosti buď jako samostatná podnikatelka lučebné analytické laboratoře nebo lučebného podniku (barvírny, čistírny látek a p.), může také hledati služebné postavení jako odborná síla v luč. továrnách a v průmyslu, který se nemůže obejíti bez lučlaboratoře (cukrovary, lihovary, barvírny, mydlárny atd.). Při luč. odd. stát. prům. školy v Praze

a v Brně jsou zvláštní odděl. pro barvení látek a koží.

Lučivná, klimatické léč. místo, 759 m v příhodné krajině na trati košicko-bohumínské s vodoléčbou, parními a slatinnými lázněmi.

Lúčky, lázně s kyselkou železitou 35 - 37° C v rozkošném údolí, 616 m, 4 km sev. od stanice Liptovská Tepla na trati Žilina-Košice. Léčí se poruchy oběhu krevního, chudokrevnost, krtice, poč. stadia tuberkulosy a nemoci ženské.

Ludvíkovy kúpele, sirné lázně u Tahaňovců, severně od Košice.

Ludwigia alternifolia, velmi otužilá severoam. v zimě se zelenající rostlina pro akvaria.

Lues, příjičná otrava celého těla, která často až po letech nesprávného zhojení počáteční příjice (viz t.) vystupuje hlívami, které zachvacují kůži, podkožní vazivo, svaly a konečně i kosti, kde dochází k zánětům a těžkým ztrátám. Příznačným zjevem toho druhu je n o s s y f i l i t i c k ý (viz t.), a lékaři rozpoznávají i nejisté luetické onemocnění luetickou reakcí (viz W a s s e r m a n n o v a reakce).

Luffa, (t i v u k), rostlina tykvovitá, jejíž druh t i v u k e g y p t s k ý *Luffa aegyptica*, hojně se pěstuje pro plody, jichž vláknivo vyluhované poskytuje houbovité pletivo, jež jménem *luffa* je známo jako náhrada za tkané žínky k mytí buď tak, jak po vyluhování a vyčištění zbude, nebo do plátna zašité; také se z tohoto pletiva vyrábějí lehké letní klobouky. Pletivo, byvši dobře vyždímáno, nehnije, dobře se vypírá a rychle vysychá, takže lze ho i několikrát denně k mytí upotřebiti a vydrží tak rok i déle. Výborné jsou z něho vložky do obuvi, zejména pro potivé nohy a pro ty, kdo trpí provlhčením podešvů.

Lugol, roztok jodu a jodidu draselného, nazvaný tak dle svého původce franc. lékaře Lugola (0.20 g jodu čistého na 2 g jodidu draselného). Používá se ho k vytírání mandlí (viz t.) při difterii (viz t.), také k vstřikování do volete nebo vodné kýly.

Luhačovice, české lázně na Moravě s vodou alkalicko-muriatickou, která se odtud nyní i rozesílá a k léčbě pitím v domácnosti může býti použita. Voda ta je velice příbuzna s emžskou a gleichenberskou a hodí se k léčbě chorob dychadel zvl. s hojnou expektorací, ústrojí zažívacího (kyselé katary žaludku), jater u otylých a alkoholiků (kaménků žlučových), ledvin (kaménků ledvinových), chorob výměny látek, jako úplavice cukrové, zkornatění cev, otylosti, vleklé slabosti svalu srdečního, chronických chorob kožních některých chorob ženských, kostižeru a krtičnatosti. Nicméně nelze raditi, aby se vody používalo bez nařízení lékařského, jakkoli zasluhuje tato česká voda přednosti před cizími. Nejspíše lze doporučiti obecně vodu luhač. Vincentku, zvláště s horkým mlékem při kataru dychadel. Léčbu pitnou podporuje vydatně léčba koupelemi v lázních samých, (přír. lázně uhličité, slatinné, sirné, vodoléčebný ústav, pneumatické komory, říční a vzduchové lázně), kde i jinak moderními zařízeními je postaráno o zájem nemocných, kteří sem raději mohou se obraceti nežli do lázní německých. Zejména zřízeno velké i n h a l a t o r i u m, jediný toho druhu velký ústav ve střední Evropě, pro chronické katary cest dýchacích (jako rýmy, katary nosohltanu, hltanu, hrtanu, průdušnice, průdušek). **L.** nehodí se pro tuberkulosu, těžká onemocnění se značnou tělesnou slabostí, plicní choroby.

Lůj, pevný tuk živočišný, jmenovitě od přežvýkavců pocházející, jenž dílem mezi svaly, dílem v ústrojí břišním (vnitřní, ledvinový) je usazen. Převládají v něm pevné sloučeniny tukové (tristearin a tripalmitin), z kteréž příčiny **l.** za obyčejné teploty je velmi pevný a jen zvolna se rozhřívá za teploty stoupající (taje při 40 až 49° C), zato poměrně záhy tuhne (při 12 až 15° C). V domácnosti používáme hlavně loje h o v ě z í h o, jenž rychleji se rozhřívá a pomaleji stydne, a loje s k o p o v é h o, jenž stydne rychleji (proto se potraviny s lojem skopovým požívají nejraději horké a příbory k tomu účelu se ohřívají) a také rychleji žlukne. **L.** nevyškvařený na vzduchu vůbec dosti rychle žlukne, zvlášť je-li vlhký a obsahuje vlákna masitá; proto lojovité maso ovětralé není chutné, také stává se nevzhledným, neboť **l.** žluknutím žloutne. Jakost loje svěžího poznáváme tedy nejen dle barvy, zápachu, ale i dle stupně tuhosti, dávajíce přednost tužšímu ze zvířat krmených přirozeným suchým krmivem (senem v zimě), kdežto z píce zelené, mláta, řízků, výpalků mají dobytčata **l.** řídký a nevydatný. Škvařením na mírném ohni roztopí se **l.** a zbývají v něm obsažená vlákna tkáně svalové, která tvoří š k v a r k y (viz t.), z nichž se **l.** čistý ještě vylisuje škvarkovými nebo ovocnými lisy. V domácnosti krájíme k tomu účelu **l.** na kousky, kdežto ve velkém se mačká rýhovanými válci, aby se vlákna a buňky roztrhaly. Škvaření třeba prováděti při teplotě co nejnižší (na vodní lázni, ve velkém vodní parou), neboť vyšší teplotou rozkládají se mnohé součástky (připalují), **l.** tím nabývá barvy zažloutlé a nepříjemného zápachu. Ve velkém škvařený **l.** často se vyluhuje i různými přísadami, na př. sodou, zředěnou kyselinou sírovou. První výškvar, získaný při nejnižší teplotě z nejlepšího vnitřního, t. zv. l e d v i n o v é h o l o j e, zove se *premier jus*; zadnějšímu loji dodává se lepšího vzhledu (bělosti) a čistoty rafinací; po domácku děje se to přetápěním (nečistoty se nechají usaditi) a vyvařováním ve vodě; ve velkém zahřívají **l.** se zředěným roztokem sody nebo se zředěnou kyselinou (sírovou a dusičnou) a přísady tyto pak odstraňují vypíráním ve vodě. Chuť loje se zlepšuje škvařením s přísadou majoránu a cibule a **l.** se procedí, nebo s mlékem (na 1 kg loje 50 g mléka), s nímž se zahřívá tak dlouho, až se všechna voda vypaří. (Neprovede-li se to dokonale, nedá se **l.** dlouho udržeti.) Loje používá se dnes ve velkém množství k výrobě umělého másla (viz M a r g a r i n), stearinu (svíček stearinových) a mýdla, k napouštění vlny a usní, k výrobě mazadel. V domácnosti získá se **l.** nejen vyškvařováním pevného loje, ale i sbíráním omastků s polévek při vaření tučných součástí masa hovězího (na př. také vemene) i skopového; ta-

kový bývá velmi čistý a jemný. Naše kuchyně si loje méně všímá (ač neprávem) nežli anglická, která mnoho loje používá i do puddingů a j. pokrmů podobných. (Viz L o j o v ý z á v i n.) Má-li býti l. na delší dobu zachován, má se uškvařiti jen na mírném ohni, aby nezežloutl a musí se za horka nalíti do vypařeného a vysířeného hrnce; ani škvarky, ani ssedlina se nesmí při tom dostati s sebou.

Lůj jelení je nejlepší tuk na ochranu menších defektů kožních proti vlivům povětrnosti.

Lumbago viz H o u s e r.

Lumci a **lumčíci** jsou velmi užitečné štíhlé vosy, které kladou svá vajíčka do larev a housenek škodného hmyzu našich zahrad a tím často zabrání velké zkáze (obr. 1122.).

Obr. 1122. Housenka napadená larvami lumčíků.

Lunaria, m ě s í č n i c e, často nyní v suchém stavu vídaná a do zimních kytic používaná, křížokvětá rostlina (druh **L.** *annua*), na níž ze šešulí po odstranění semen zbývají stříbřité, mázdrovité přepážky tvaru kruhovitého až elipsovitého (měsíčky), které se velice dekorativně vyjímají.

Lunch (lanč), také *luncheon*, nazývají Angličané druhou přesnídávku (v poledne podávanou jako náš oběd), kterýž termín místo dobrého českého se k nám také často zbytečně zavádí, třeba i pro oběd, podávaný návštěvám cizím v pozdních hodinách odpoledních.

Lůno (*vulva*), zevní část pohlavních ústrojů ženských, tvořená velkými pysky stydkými a malými pysky, které velkými jsou kryty (jen zřídka mezi nimi ven vyčnívají); mezi malými pysky leží poštěváček (*clitoris*), bohatý cevami a nervy, za ním je zevní ústí roury močové, dále za tímto blána panenská, která vchod poševní neuzavírá úplně. Tento normální stav podléhá již za vývoje v zárodku změnám, které mají následky často osudné, i když neohrožují život. Tak ústí přímo do lůna nebo do výše ležící pochvy (*tripospadie*) někdy měchýř močový, někdy i konečník, s čímž souvisí často i nepravidelný vývoj rodidel, ač jsou známy i případy opačné. Vyskytují se i případy obojetnictví, buď z d á n l i v é h o, že se ústrojí mužů podobá ústrojí druhého pohlaví, ale ústrojí vnitřní je příslušné k prvnímu, anebo úplného, kde i vnitřní ústrojí souhlasí s vnější podobou; stává se tak, že uzavrou manželství osoby stejného pohlaví; nepravidelné stavy bývají i následkem onanie (viz t.), jako na př. zvětšené, zbytnělé malé pysky, zbytnělý poštěváček a p. Nedostatek čistoty, která vyžaduje, aby l. bylo denně omýváno teplou vodou a mýdlem, zaviňuje, že se zadržují odměsky z pochvy, moč, krev při čmýře, z prachu vznikají i různé plísně, které způsobují rozklad těchto zbytků, který šíří nepříjemný zápach, vznikají suché příškvary, které dráždí kůži a žlázy tukové, dostavuje se i mazotok, nastává svědění, tvoří se vřídky (nežity), záněty žláz ve velkých pyscích, které mohou i zhnisati za horečky s třesavkou nebo způsobiti nádory. Záněty zvyšují pocit svědění a pálení až do nesnesitelna. Škrábáním a třením svědivých míst vznikají oděrky, které stav jen zhoršují. Kromě nečistoty může vzniknouti zánět a vřídky i lůnovými odměsky při nákaze kapavkou nebo příjicí (viz též K o n d y l o m y), nebo při onemocnění vnitřních rodidel rakovinou; také tvořívají se vřídky v lůně při nakažlivých chorobách horečnatých (spále, záškrtu, tyfu), které mohou býti i příčinou srůstu pysků, což se někdy pozdě zpozoruje až ve stavu dospělosti. Někdy dostavuje se zánět lůna i v době odkvětu. Jak zřejmo, má každá žena věnovati čistotě rodidel co největší péči a matka má o tom dceru co nejdříve poučiti (sama ovšem u dětí o to pečovati), zejména čistotě v době čmýry, u žen dospělých po souloži dlužno věnovati zvláštní pozornost. Vyplachování vlažnou vodou s přísadou kuchyňské sody (3 káv. lžičky na 1 l vody) irigátorem nízko zavěšeným je velmi prospěšné; naproti tomu při pálení, svědění, opruzení časté omývání zejména studenou vodou nebo zasypávání prášky věc jen zhoršuje. Při palčivém svědění, bolesti, takže dotek rodidel způsobuje i křečovité stahování svalstva, bolestivém močení, ztížení chůze, rušení spánku, budiž co nejdříve volán lékař, aby příčiny byly vyšetřeny a náležitá léčba byla zavedena.

Lupa, sklo zvětšovací, je v domácnosti nástroj příručný, často velmi potřebný (viz D r o b n o h l e d), mají-li se vyšetřiti některé vlastnosti látek nebo závady na povrchu těla (zadřená tříska a p.), kterých pouhým okem rozeznati nelze. Možno voliti buď lupu jednoduchou (jen pro jedno zvětšení) a raději s větším průměrem, anebo lupu složitou pro dvojí až trojí zvětšení, která však mívá průměr malý a pozorování je tudíž obtížnější.

Lupenka (*psoriasis*, příl. VII.), zánět kožní původu neznámého, poměrně značně rozšířený, byť málo všímaný snad proto, že není bolestivý, ač někdy dosti obtěžuje. Zprvu objevují se na kůži rudé tečky a malé pupence, které v několika dnech vytlačují na povrch bělavou šupinku; nezřídka splývají pupence v celé plochy a nemoc zachvacuje místa stále širší, při čemž se šupinky odlupují, obyčejně dříve ve středu zachvácených ploch, kdežto na okraji se choroba dále šíří. Zachvacuje-li **l.** půdu vlasovou, vypadávají vlasy (srovn. L y s i v o s t), zachvacuje-li nehty, lámou a třepí se tyto, povrch jejich je rýhovaný a dolíčkovatý. Nejčastěji vyskytuje se choroba zprvu na loktech a kolenech, později se rozšiřuje i na jiné části okončin, na trup a větší část povrchu těla, jindy obmezuje se jen na půdu vlasovou, řidčeji na půdu vousů, někdy objevuje se v rodinách dědičně, jindy je nejspíše příčinou nějaká celková neduživost vnitřní. Choroba někdy sama ustoupí, léčba podporuje se čistotou, zejména koupáním, v houževnatých případech předepíše lékař léky vnitřní (extr. n. pil. thymus, arsenik a pod.) nebo masti a náplasti zevní (dehet, dehtová mýdla, chrysa-

robin 5 g s 35 g lanolinu, mýdlo torulanové, resorcinové, sírové nebo salicylové. L-ce podobá se palupenka (*parapsoriasis*), jejíž průběh je jiný; vyskytují se skvrny pomerančové nebo lososové barvy, po odloupnutí šupinky objevuje se povrch červený, mírně zavlhlý až tečkovitě krvácející: papuchy i šupinky se za několik týdnů samy vytrácejí, ale zato zas jinde nové vystupují, takže se může nemoc vléci souvisle i několik let a vystřídati nejrůznější místa. Vystupuje nejčastěji na trupu a končetinách (i na dlani a chodidle), nikoli v obličeji, podpaží a na pohlavních ústrojích.

Lupenkářství, řezba, kteráž záleží v prořezávání ornamentů v hladké desce lupenkou, tenkou, jemnou pilkou (6—20 zubů na 1 cm) s velkým obloukem. Je to nejjednodušší způsob řezby (viz t.) ve dřevě, řidčeji dnes také ještě v kosti prováděný, kterýž hodí se tu a tam na drobné předměty ozdobné, skřínky, vějíře a pod. s podložením barevným, nejméně však na klece ptačí, jež sice vypadají ozdobně, nejsou však praktické a účelné, zřídka také na rámy obrazové, pro něž jsou příliš ploché a jednotvárné. Jinak je tato řezba dobrým cvičným zaměstnáním pro dorůstající děti a může býti i účelna, používá-li se vyřezaných věcí jen jako součástí a ozdob jiných předmětů a nikoli o sobě v celku.

Lupínek, fontanela, nezkostnatělá mezera mezi temenními a čelními kostmi (l. velký) a mezi temenními kostmi a kostí záhlavní (týlní, l. malý). Také po stranách lebky mezi kostí temennou, týlní a spánkovou nalézají se dvě fontanely menší. L. velký, vyplněný jako ostatní vláknitou chrupavkou, částečně



Obr. 1123. *Lupinus Hartwcyi.*

okosticí a podlebicí, zarůstá pozvolna, takže až ke konci druhého roku zmizí, tím pomaleji, čím volnější je vývoj kostry.

Lupinus, lupina, vlčí bob, škrkavičník, je luštěnina ze skupiny ledencovitých, svým vzrůstem i latovitým květenstvím velmi ozdobná, z kteréž příčiny také celá řada druhů pestrokvětých v zahradách se pěstuje, na př. L. *affinis, Hartweyi* (zvlášť pěkné květenství do kytic), *mutabilis, texanus,* kteréž jsou vesměs jednoleté a sejí se přímo na místo i rostou v každé půdě a kvetou od června do září; také se však pěstují druhy vytrvalé, jako L. *polyphyllus.* K účelům hospodářským pěstují se hlavně v půdách písečných L. *luteus,* vlčí bob žlutý, a L. *angustifolius,* vlčí bob modrý. Semena jejich, zvláště vlčího bobu žlutého, obsahují alkaloid lupinin, příjemně po ovoci páchnoucí, který všechna zvířata nesnášejí (vyskytuje se u nich i lupinová nemoc s degenerací jaterní, zvlášť u zvěře na lupině se pasoucí), i nutno pařením nebo máčením semen v slané vodě jej odstraňovati; ryby krmí se vlčím bobem i nepařeným, pouze drobeným. Jinak náleží lupina mezi luštěniny, které půdu vydatně obohacují dusíkem. Zbaví-li se semeno hořčiny a alkaloidu iktrogenu, jakož i mýdlovité součásti saponinu, poskytne potravu i pro člověka způsobilou zejména jako náhražka kávová, z výtažku lze prý i chmelením získati nápoj pivu podobný.

Lupty, zmrtvělé vrstvy pokožkové na vlasové půdě hlavy i na jiných ochlupených místech těla, jichž tvoření je v souvislosti s mazotokem (viz t.). Není-li tento silně vyvinut nebo nejedná-li se o jinou chorobu vlasovou, odstraní se l. vodičkou livola de composé (viz t.) dvakrát denně vtíranou nebo vtíráním dvakrát týdně tekutého mýdla draselného, jež se po $1/4$ hod. vymývá vlažnou vodou, pokud mýdlo pění. Místo draselného mýdla možno užíti v lehčích případech také boraxu (1 d. boraxu na 20 d. vody), též francovky se strouhanou cibulí, jednou denně ricinovým olejem (30 g s 8 g tinktury jaborandové, 8 g tinktury chinové a 8 g rozmarinové), nebo 2% lihem resorcinovým, také ½% lihem salicylovým, anebo konečně mastí sirnou physiolovou a vymýváním roztokem 10 g uhličitanu ammonného ve 150 g vody s přísadou 10 g tinktury arnikové a 400 g čistého lihu (nutno zfiltrovati). Při tomto vymývání velice prospívá masáž půdy vlasové Petersenovým hřebenem (viz t.).

Lupulin (srovn. Chmel a Chmelový květ) podává se jako lék při chorobách měchýře močového a impotenci.

Lupus, choroba kožní, již lid odedávna zove, ač nesprávně, „žravý lišej" (Příl. VI. obr. 1.) a která je jen změněným projevem činnosti bacilů tuberkulosy a povážlivě se rozšířila tak, že často ohrožuje lidi zdravé, nejsou-li náležitě opatrni. Platí to zejména o chorobě, již lékaři zovou l. *vulgaris,* pro kterouž vleklou po léta trvající chorobu kožní je příznačná luposní skvrna velikosti špendlíkové hlavičky až malé čočky, v úrovni kůže ležící, poněkud průhledná, žlutavá až žlutohnědá nebo hnědočervená. Rovněž určitě tuberkulosní povahy je l. krticový (l. *scrophulosum*), někdy na trupu, vzácněji na končetinách a v obličeji se vyskytující u mladých lidí, krticemi trpících, někdy tak rozšířený, že se nazývá akutní, miliární tuberkulosou kůže. Dva druhy podobných onemocnění nejsou zjištěny jako tuberkulosní, pravděpodobně však jimi jsou: *a*) l. *erythematosus* v podobě zrudnutí

neboli zčervenání kůže; zprvu jsou to jen červené tečky nebo skvrny, jež pod tlakem prstu blednou, později pokrývá se postižené místo suchými, drsnými šupinkami (kůže je šagrénovitá, šupinatá, hadí kůži podobná), které lze seškrábati, při čemž zřetelně chrastí. Postižená místa často ve větší okrsky splývají; tento tvar l-u vyskytuje se nejčastěji v obličeji, na boltcích nebo v půdě vlasové, nesvědí, také nebolí, zdraví a života neohrožuje, ale hojí se, když na tomtéž místě se opětoval, jizvovitě, takže vznikají závady kosmetické. Někdy vzdoruje choroba i léčení tvrdošíjně a třeba vždy raditi se s lékařem. *b*) **L.** *pernio* v podobě hrbolovitých, modročervených, omrzliny připomínajících zduřenin na hrotu nosním, ušních boltcích a prstech; jsou tuhé a v zimě, v létě třeba po mnoho let stejné. Obyčejný **l.** *vulgaris* přenáší se často prsty, když se zachází na př. s tuberkulosním dobytkem (při dojení), se špatně desinfikovanými chrchly, prádlem tuberkulosních lidí. Tvrdošíjnost choroby i znetvoření, které způsobuje, vyvolává u mnohých nemocných trudnomyslnost, poruchy duševní a svádí i k sebevraždě. Člověk postižený l-em je stejně povrhován jako malomocný, nikdo jej nevezme do práce, nikdo se nechce s ním stýkati. Trpí tudíž jednotlivec nemocí touto neobyčejně. Je proto žádoucno velmi záhy volati lékaře-dermatologa, neboť l. je vyléčitelný. Zařizují se proto v novější době léčebny pro choré l-em, protože bývá postiženo touto chorobou nejvíce lidí nemajetných. O stavbu takového sanatoria usiluje český Pomocný zemský spolek pro nemocné plicními chorobami. (Dary přijímá sekretariát, Praha II., Spálená 28.) Léčba provádí se chirurgicky (injekcemi tuberkulinu), fototherapií, Roentgenovými paprsky, eugalolem, thyreoidem, velmi úspěšně pyotropinem (v. t.).

Lusal (Medica), lék k vnitřnímu léčení luetiků. (Viz Přijice.)

Luskokaz, brouk hrachový, viz Červivost.

Lusky požíváme fazolové (viz Fazole upravují se), řidčeji hrachové a paprikové; příliš mladé nejsou chutné, nejlepší jsou, když jsou asi na prst dlouhé a hrášky neb fazole mají napolo rozvinuté, ještě měkké. Totéž platí o hrachu (hodí se lusky cukroušů). Dobré **l.** musí býti křehké, snadno se lámou a šťavnatými se jeví. V obchodě přicházejí zpravidla jen ve slané vodě naložené nebo sterilisované (dobré zboží má míti vzhled jako čerstvé). Pro domácnost viz Fazole zachovávají se. — **L.** hrachové zavařují se také do cukru a používá se jich k výzdobě tortů a pod. výrobků. Také se z nich dělá výtažek: vaří se ve vodě s trochou sody, vývarek se pak odcedí a s přísadou cukru hustě svaří. Takový výtažek je velmi trvanlivý a čajová lžička jeho stačí dodati talíři polévky hovězí dobré hrachové příchuti. Upravují se i v podobě kašoviny (dušené s máslem) i těmi způsoby jako **l.** fazolové. **L.** paprikové viz Paprika.

Lussin piccolo (Lošinj Malý), mořské lázně istrijské.

Luster (čti lystr) viz Listr.

Lustr, lampa závěsná o třech i více světlech. Viz Osvětlovací tělesa.

Lustrin (čti lystrin), slabší, tvrdá látka z umělého hedvábí s vazbou plátnovou. Je v kuse jednotně barvená. Šíře 50 *cm*. Používá se hlavně v modistství.

Lustrovati (čti lystrovati) je tolik, jako předivo (přízi, nitě) leštiti, což provádí se namáčením jeho do různých lepkavých, po uschnutí lesklých roztoků (dextrinu, škrobu, arabské gumy a pod.); suché předivo se pak kartáči přihlazuje a tím vyleští; tak lustrovány bývají bavlněné látky podšívkové, aby nabyly vzhledu hedvábného, také nitě šicí a pod.

Luštěniny (*leguminosy*) jsou motýlokvěté rostliny, jichž plodem je lusk (viz Lusky), chovající několik semen (bobů, fazolů, hrášků, čoček a pod.). Požíváme celé lusky (viz t.), pokud jsou semena mladá, nedozrálá, anebo jen semena buď v stavu polozralém (viz Hrášek) nebo ve stavu zralém. Polozralá semena se z lusek jednotlivě vylupují, zralá získají se vymlácením, když celé rostliny k tomu účelu byly usušeny. V kuchyňském smyslu slova rozumějí se l-nami hlavně tato semena, která se vyznačují velkým bohatstvím dusíkatých látek (bílkovin 20 až 24%, viz Bílkoviny a Legumin), také značným množstvím škrobu (až 57%) a dílem i tuku (až i 3%), takže obsahují všechny látky, kterých tělo potřebuje, nicméně jsou tyto látky v nich obtížně přístupny jednak těžko stravitelným, až nestravitelným buněčným obalem, jednak svým lučebným složením v podobě tak zv. rostlinných sýrovin. Proto při některých chorobách jsou z diety vyloučeny. Nesvědčí těm, kdo trpí nadýmáním a obtížemi trávení, při kornatění cev a poruchách výživy. Přístupnějšími činí se proto *a*) fermentací; l-na se namočí přes noc do vody s přísadou dvojuhličitanu sodného, čímž nabobtná a v obsahu jejím nastane počáteční pochod rozkladu bílkovin čili fermentace; příštího dne se luštěnina s touto vodou uvede do varu, načež se voda scedí a novou ovšem vařící vodou nahradí a zvolna v ní dovaří. Místo vody může se vzíti také polévka; neškodí, když bobtnání trvá i 18—24 hodin a ještě pak se ponechají bez vody několik hodin na hromádce; hrách na př. vařený bez fermentace poskytuje z 1 kg 2637 kal., vařený po náležité fermentaci však 3072 kal. *b*) Odstraněním slupek (loupáním), mletím na mouku nebo po uvaření prolisováním (sítem) a úpravou obsahu buněčného v podobě kašovité, s mírnými kyselinami. **L.** možno vařiti jen ve vodě měkké (k tvrdé nutno přidati dvojuhličitanu sodného) nebo se použije raději přísady cukru nebo rozkrájené cibule. Chuť luštěniny v podobě kašoviny protřené se zjemní, protře-li se s sebou několik vařených brambořů; někdo miluje i přísadu satoryje, cibulky a j. koření. V tvrdé vodě bez těchto přísad utvoří bílkoviny luštěnin s vápnem vody nerozpustné sloučeniny, nezměknou a jsou nestravitelné. Vařením vyluhuje se část bílkovin, jmenovitě kaseinu a tuku,

někdy (u čočky) i barvivo, kteréž poslední mívá chuť nepříjemnou a proto se odstraňuje první voda, v níž je obsaženo. Při koupi luštěnin třeba přihlížeti k jejich čistotě, aby neobsahovaly zrna rozbitá, nahlodaná, nedozrálá, hmyzem napadená, kromě toho však také cizí zrna přimíšená, na př. obilná, často vikvová (v čočce) a plevelná, bývají i kousky lusek, stébel, zrnka hlíny, kamínky a p. věci přimíšeny. Poměrně nejčistší přichází do obchodu hrách, aspoň bývá cizích příměsků prost a obsahuje výjimečně zrna nahlodaná, rozpůlená, hmyzem napadená, kdežto ostatní luštěniny bývají všemi způsoby znečištěny. Ačkoli poskytují celkem málo příležitosti k porušování, přece se hospodyně s tímto setká dosti často k nemalé své mrzutosti. Hrách vaří se na př. přes zrno, jak hospodyně říkává, t. j. některá zrna jsou už dávno vařena, zatím co ostatní jsou ještě tvrdá. To je zjevný důkaz porušenosti zboží, neboť ukazuje k tomu, že je míchán hrách různého původu, hlavně hrách starý nebo při vysokých teplotách přesušovaný do čerstvého mladého hrachu. To se vyskytuje i u čočky. Vůbec **l.** z poslední sklizně mají vždy nejlepší hodnotu, neboť se snadno a rychle vaří, čímž nabývá se času i ušetří topiva; přimíšením starého zboží znehodnocuje se tedy zboží prodejné; to platí však také o zboží, které je třeba z jedné sklizně, ale různé sorty, na př. je-li míchán zelený hrách do žlutého nebo naopak, nebo tříděná čočka míchána s netříděnou a pod. Podle zákona o potravinách mají tyto potraviny býti čištěné a je připuštěno jen 1 ½—2% (dle váhy) takových příměsků, avšak nesmí hrách ani čočka býti poškozena hmyzem. Takové zboží je každý oprávněn ihned vrátiti. Poškozené zrno hrachové nebo čočkové obsahuje kuklu nebo i vyvinutého broučka (obr. 666. díl I.); zrno napadené se prozrazuje tmavší barvou, je také lehčí a plave na povrchu vody a je-li v něm hmyz již k vylíhnutí zchystaný, vypadne z něho a utopí se (viz Č e r v i v o s t). Kromě celých luštěnin kupujeme také luštěniny loupané, které dle zákona mají býti úplně čisté, avšak i tu se potkáváme s míšeninami starého a nového zboží, se zrním brouky napadeným, ale nezřídka také se zbožím ztuchlým, plesnivým nebo aspoň ne dobře zapáchajícím. Tu je třeba míti dobré oko a dobrý čich. **L.** trpí i při dopravě a ve skladištích dusných, po jiných hmotách zapáchajících (na př. po barvách, petroleji, přijímajíce takové zápachy, i když se jich znečištěné ruce dotýkají). Než kromě pozornosti, kterou věnujeme zevnějšímu vzhledu, zápachu a zkoušce, kterou se přesvědčujeme o stejnoměrné vařlivosti, je důležito povšimnouti si i sorty, zjevné dle velikosti a barvy zrna. — O podrobnostech viz B o b, C i z r n a, Č o č k a, F a z o l, H r á c h, L u p i n u s. Mnohé z nich jsou dobrými pícninami nebo se také pěstují v zahradách pro ozdobu.

Lutidin (β aethylpyridin) získaný z cinchoninu (chinové kůry) je protijed proti strychninu a lék proti tetanickým křečím.

Lutra viz V y d r a.

Luxace viz K l o u b v y v r t n u t ý.

Luxferové sklo viz S k l o.

Luxometr, přístroj k měření světlosti místností (od Everett, Edgcumbe a Co. v Londýně), na př. světlosti bytu na zorném poli, jehož jedna polovina je osvětlena žárovkou elektrickou určité svítivosti, druhá polovina odraženým světlem místnosti. Srovnáním obou se na sloupci vyčte světlost místnosti.

Luzula, b i k a, tráva, z jejíhož druhu bika ladní, **L.** *campestris*, která roste obecně u nás na lesních lukách, v hájích a na vřesovištích, v Holandsku a Sev. Americe požívají se sladké klásky a semena jako t. zv. „z a j e č í ch l é b".

Lůžko: 1. D ě l o ž n í neboli p l o d o v ý k o l á č, placenta, je útvar, který zprostředkuje výživu plodu krví matky; počíná vyvinovati se na místě, kde se zúrodněné vajíčko stěny dělohy přichytilo, od šestého týdne těhotenství a u plodu donošeného má průměr 20 cm a váží průměrně 565 g. Složeno je z části matečné, která povstala z výstelky dělohy (blána plodová), a z části plodové t. zv. blány klkaté, která svými klky jako kořínky je zapuštěna do blány plodové a svými vlásečnicemi ssaje výživné látky a kyslík z krve ve velkých dutinách mateřského lůžka vytvořených. Tedy lůžko nahrazuje plodu plíce i ústrojí zažívací. Při porodu se odstraňuje s plodem, což tím je usnadněno, že stahováním dělohy se zmenšuje plocha, na níž **l.** lpělo, a ono samo se odloupne. Někdy ztěžuje porod, vytvořilo-li se v dolním oddílu dělohy a stojíc vystoupení plodu v cestě (**l.** v c e s t n é); případ takový, pro matku velmi nebezpečný, ohlašuje se ke konci těhotenství častým a silným krvácením, kteréž také při porodu po prvních bolestech nastupuje. V případě takovém třeba především brániti krvácení ucpáním vatou a co nejrychleji povolati lékaře. Jinou závadou bývá **l.** p ř i r o s t l é, kde rovněž je zapotřebí zakročení lékařského. — Extrakt z lůžka je účinný prostředek mlékopudný; v tabletkách kromě toho i proti krvácení dělohy. 2. L o ž e (viz t., D ě t s k á p o s t ý l k a a P o s t e l).

Lvoun (*Otaria*), ploutvonohý ssavec mořský, jehož několik druhů poskytuje kožišinu známou jako s e a l s k i n (viz t.).

Lycetol, piperazinová sloučenina (tartrát dimethylpiperazinový), lék močopudný, doporučovaný proti dně, reumatismu a kaménkům močovým.

Lyceum značí původně ústav, připravující k vzdělání universitnímu, u nás tak jako v Německu výhradně ústav dívčí s osnovou vyšší vzdělání umožňující. U nás vydány pro dívčí lycea zvláštní učební plány s regulativem, dle něhož jsou lycea ústavy šestitřídní, jež po složení maturitní zkoušky umožňují další vzdělání na školách vysokých. Povolání, k nimž **l.** připravuje, jsou zejména tato: 1. Absolventky m o h o u býti zapsány jako mimořádné posluchačky na universitách a jako takové mohou býti připuštěny ke státním zkouškám pro učitelství lycejní. (Absolventky vyšších dívčích škol zapisují se jako pouhé hospitantky a ke státním zkouškám se nepři-

pouštějí.) 2. Absolventky lyceí **mohou** být přijaty do III. a IV. ročníku ústavu učitelského. 3. **Mohou** (po dodatečné zkoušce z latiny) studovati při universitě kurs lékárnický. 4. Mohou vstoupiti na obchodní akademii a do uměleckých škol. 5. Při poštách, železnicích a telegrafech získá jim vysvědčení maturitní přednost. Ručním pracím a zpěvu vyučuje se na lyceích jako předmětům nepovinným. Výtky v osnově lyceí zasluhuje, že neučí se dějinám českým a kulturním jako předmětům zvláštním. Z těch důvodů zřizují se nyní místo lyceí pro dívky raději úplná gymnasia (viz t.) a zatlačují je gymnasia reformní (viz t.), v které se již také mnohá lycea přeměnila. Při zápise nutno předložiti křestní (neb rodný) list a vysvědčení frekventační (nikoli školní zprávu). Koná se zkouška z jazyka českého a z počtů písemně. Ústní zkouška odpouští se těm, které mají na frekventačním vysvědčení známku dobrou a písemnou zkoušku také dobře udělaly. (Srovnej Abiturient, abiturientka.)

Lycium viz Kustovnice.

Lycoctonin, alkaloid z kořene šalamounku (viz Aconitum).

Lycoperdon viz Pýchavky.

Lycopodium viz Plavuň.

Lydit viz Kámen zkušební.

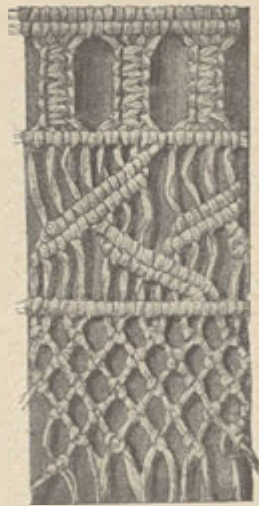
Lygosin s chininem je velmi dobrý zásyp, masť nebo obvazové desinfikum na rány, zejména hnisající, vředy, krvácivé rány, záněty rohovky oční; s natriem v 1—2 až 5% roztoku k vyplachování rodidel.

Lychee (čti lyčí), dvouslivák (*Euphoria Litschi*), plod stromu japonského, jenž v našich obchodech lahůdkářských prodává se jako čínská švestka. Podobá se ořechu s tenkou skořepinou, chutná jako některé naše slívy a je dobrým desertním ovocem k čaji.

Lychnis, knotovka, silenkovitá rostlina, jejíž druh kohoutek (**L.** *flos cuculi*) svými růžovými květy z jara zdobí naše louky. V zahrádkách pěstují se druhy **L.** *fulgens* a *Haageana*, které raně sejí se přímo na místo a často kvetou již prvním rokem. **L.** *alpina* výborná na suchá, písčitá, výslunná místa zahradního alpina (viz t.), kde i spodina je hubená.

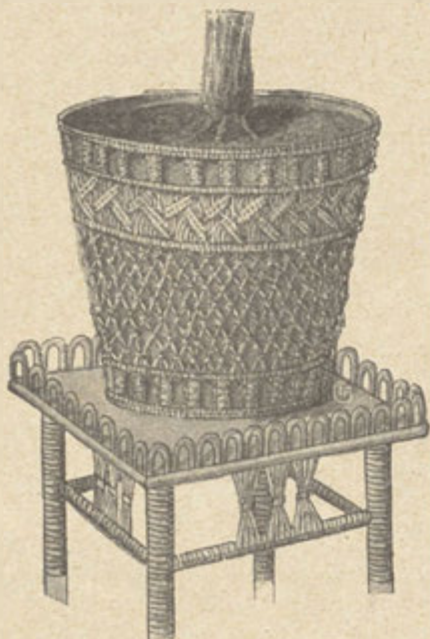
Lýko nazývá se v obecném životě nejvnitřnější část kůry kmene a kořene dřevnatých rostlin, která je složena z tuhostěnných buněk či vláken a tenkoblanných měkkých součástí (lýčí), vedle sebe v nestejném poměru uložených (lýkové buňky mohou někdy i chyběti). Nejpravidelněji střídají se vlákna s měkkým lýčím u cypřiše a tisu; u dřišťálu, kaliny, rybízu a j. nalézáme jen měkké lýčí; někde je **l.** prostoupeno mléčnými buňkami, takže při proříznutí roní mléčnou šťávu, jindy zastupují kanálky mléčné kanálky olejné. **L.** se mnohonásobně prakticky zužitkuje pro ohebnost a pevnost svých vláken; k tomu účelu se obyčejně měkké lýčí delším ležením ve vodě vyluhuje a zbývající tuhá vlákna jsou pak hebčí a ohebnější; tvoří se z nich pentlicovité pruhy, které slouží k výrobě úvazků na stromy a květiny, k výrobě prýmků a stužek, z nichž se pletou rohože, střevíce (nejznámější jsou rohože a střevíce z Ruska), klobouky (t. zv. lýkové klobouky vlašské nejsou však z lýka, nýbrž z proužků dřeva), provazce i lana, z některých druhů lýka jemně vláknitého tkají se i pestře potištěné tkaniny (někdy společně s hedvábím nebo bavlnou), zejména v Indii pode jmény *foulas, foutalonges, biambonnes, cherquemalles, romalles, pinasses, nillas* a p. známé. Lýkové rohože, střevíce, klobouky a p. možno dobře práti vlažnou vodou a benátským mýdlem; hustá pěna natírá se měkkými hadříky a mýdlo se pak splachuje čistou vodou; vypraný předmět se suší a může se sírou běliti.

Lýkové práce drhané, k nimž používá se lýka rafiového, jsou výborné pro portiéry u zasklených verand (k proutěnému a pedigovému nábytku), k přepažení chodeb a p. Takové záclony jsou i jinak praktické, neboť se dají snadno vykartáčováním vyčistiti. Snesou dokonce i praní mýdlovou vodou, která jejich vzhledu ani dost málo neuškodí. K sušení napnou se hladce na podlahu nebo koberec, aby se tvar nevytáhl. Vzor záclony viz str. 296 obr. 568. Obal na velký květináč (obr. 1125.). je tvořen z dlouhých smyček. Před prací lýko se navlhčí a pověsí nebo se přetírá vlhkým šatem. Tím změkne a tenké, zkroucené konce jeho dají se rozložiti. Volně drhaná práce lýková ponechává květináči volný přístup světla i vzduchu a i přelitá voda pěknému vzhledu nikterak neuškodí. Z lýka jen nejdolejší špice ztvrdlé se odstřihnou, ostatní zpracuje se tak, jak je; prameny zvláště silné se dělí. K početí práce zauzlí se dvě nitě a drhají tak, aby uzly přišly na rubní stranu. Za vkladní nit vezme se rovněž dvojité lýko v celé délce. První řada utvoří se sloupky z dvojuzlů, nato následuje šikmá řada uzlových vroubků a potom křížkovitá výplň vzorová; zakončení pak opět řadou sloupkovou z plochých dvojuzlů. Na předloze naší hotovena vzorková výplň střídavě pracovanými vroubkovanými uzly; práce jest snadnější, pracují-li se stejné uzly v jednom směru. Poněvadž jest však květináč dole užší, ponechá se s počátku a na konci mřížkového vzoru výplňkového vždy druhý nebo třetí konec viseti. Když jest již práce hotova, sdrhnou se tyto nitě a vkladní nitě se souhlasnými konci druhé strany, čímž se kořenáč pevně



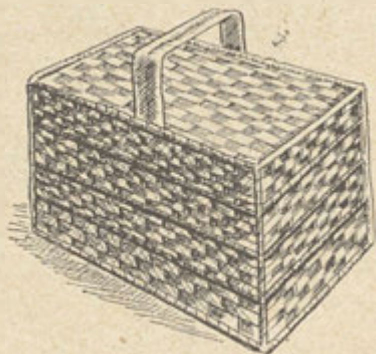
Obr. 1124. Postup práce obalu na květináč.

opne. Lýko kupované v klubkách a svazcích bývá obyčejně zdrchané a nehodí se dobře k těmto pracím. Lépe je kupovati poněkud dražší lýko navinuté na cívkách. Je to i po-



Obr. 1125. Kořenáč v obalu z drhaného lýka.

hodlnější a uspoří se mnoho lýka. Jednodušší nežli práce drhané jsou **l. p.** p l e t e n é, jichž vzorem je č t v e r h r a n n ý k o š í č e k (obr. 1126.), nebo v á l c o v i t ý k o š í č e k



Obr. 1126. Lýkový košíček čtverhranný.

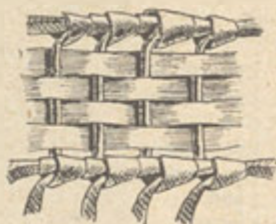
(obr. 1129.) Čtverhranný sestává ze žeber, tvořených čtverým ovinutím konců kolem napjatých proužků. Mezi žebry zbývá prostora 2 cm široká, která se vyplní pletivem (obr. 1127.). Chceme-li dno košíčku pořídíti o sobě, napneme jen jeden proužek lýkový, připneme k němu v délce strany dna, od níž počínáme, druhý proužek a upleteme těsně vedle sebe žebro za žebrem. Totéž platí o víčku, jehož okraje se však dokola languetovými uzlíky upevní; při práci se také oblouček dvěma těsně vedle sebe ležícími žebry utvoří; hranatá jeho podoba získá se dřívkem, které se dospodu před provedením languetových uzlíků zastrčí a pak úplně zakryje. Postranní díly se proplétají dle obr. 1128. Pro válcovitý košíček



Obr. 1127. Začátek jednotlivých stěn pro čtverhranný košíček.

plete se dno kruhovité dle obr. 1130. Ostatní postup je stejný jako u košíčku čtverhranného. (Praktické návody pro tyto práce viz ve Šť. Domově roč. V.)

Lýkovec (*Daphne*) je větší nebo menší úhledný keřík s růžovými vonnými květy, jež záhy z jara objevují se na holých ještě větvích; u nás jsou to druhy *Daphne cneorum* a *mezereum*, kromě nichž v květináčích pěstují se cizí *D. odorum* (zvláště vonný druh) a *cannabinum*, jež kvetou rovněž v březnu a dubnu. Až do objevení se pupenů udržují se v chladnější místnosti, načež teprv do teplého pokoje se přenášejí. Množí se dobře řízky, jež třeba zakořeniti pod skleněnými zvonci. Semena (pode jménem *semen coccognidii*) platí v odvaru jako močopudný prostředek a lihová tinktura z nich proti bolení zubů; kůra v odvaru jako prostředek proti příjici a její výtažek (*extr. mezerei*) se zřídka užívá proti příjici, častěji proti chronickému reumatismu a tvrdošíjným nemocem kožním, hlavně jen v mastích na nečinné vředy a rány.



Obr. 1128. Proplétání postranní stěny.



Obr. 1129. Válcovitý košíček z rafie.

Lýkožrouti jsou drobouncí, ale velice škodliví brouci, jichž se počítá asi 700 druhů a z těch mnohé jsou i opovědnými škůdci našich ovocných stromů, v jichž lýkové vrstvě larvy si vrtají přerozmanitě rozvětvené chodby, lýko tak zničí a strom po částech usychá. Prostředků

proti nim není jiných nežli napadené dřeviny odstraniti v zimě a spáliti.



Obr. 1130. Pletení dna válcovitého košíčku.

Lymfa viz M í z a.

Lymfa očkovací viz N e š t o v i c e, T u b e r k u l o s a a O č k o v á n í.

Lymfatické cevy viz M í z n i c e.

Lymfatické žlázy viz M í z n í ž l á z y.

Lyonnaise (čti lyonéz) jest prací látka polohedvábná a různě vzorkovaná pro svrchní ženský oděv.

Lyra: 1. Starořecký nástroj strunový. 2. Ve tvaru starořecké lyry sestrojený mosazný závěs (viz t.) pro světlo plynové, vzduchoplynové, acetylenové, gasolinové a p. Čistí se dosti obtížně. Musí se rozložiti dle možnosti v jednotlivé součásti, které se vloží do louhu sodného, i kartáčují pak s použitím mýdla. Jsou-li příliš černé a nečisté (od much), tedy se udělá kaše z mouky, sody a octa a touto se kartáčují; nutno je pak dobře propláchnouti, aby se nikde nezadržely zbytky této kaše, z nichž by se vyvinovala plísta. Kdyby menší skvrny nechtěly povoliti, použijte na ně roztoku kuchyňské soli. Cídicí pasty a křída se nehodí, jsou-li lyry zdobeny ornamenty, v jichž prohlubních by se zbytky těchto cídicích prostředků zadržely.

Lyrismus je stav duševní, který se podobá stavu lyrického básníka, jenž snaží se dáti výraz subjektivním citům a myšlenkám. Tento stav se snadno zvrhne v bolestné a melancholické dumání o každé nehodě, místo aby zažehnán byl každý zármutek, abyste ohlédli se za sebe kritickým pohledem, abyste viděli, proč a jak nehoda nebo neštěstí přišlo, ale pak jasným zrakem pohlédli přes sebe, a tak se vyvarovali dalším následkům zla. Neoddávej se zármutku, nezpívej žalmy jako Jeremiáš nad zříceninami, nýbrž chop se díla, odstraň zříceniny toho, co ti spadlo a po bedlivé, ale rychlé úvaze stav znovu, varuje se chyb, jichž ses prve dopustil. Nářek na „osud" patří slabým lidem, ale ty budiž silen, neboť s i l n ý m p a t ř í s v ě t!

Lysargin je koloid stříbra, tvořící ocelově modré lístečky. Je výborný desinfekční prostředek v chirurgii, očním lékařství, kožním lékařství, při spále, záškrtu a p.

Lysidin, lék, jenž zejména jako bitartrát se doporučuje proti dně a chorobám ledvin a měchýře.

Lysimachia, vrbina, penízek, jenž v podobě dlouhých šlahounů se žlutými kvítky vyplňuje často vlhké příkopy, je vděčná rostlinka do terraria nebo na vlhké skály okolo akvaria.

Lysitol je podobný, ale méně nebezpečný prostředek nežli lysol (viz t.).

Lysivost, mizení vlasů všeobecné nebo ohraničené (atrofie vlasů), je buď vrozená nebo získaná. I. **L.** v r o z e n á postihuje děti, které se rodí bez vlásků a zůstanou tak po celý život, leda že jim naroste obočí a v dospělosti trochu vlásků v podpaží. Zaviněna je poruchou činnosti míšků vlasových (*aplasii, dysplasii*), která může také postihnouti jen některá místa (líce — nenaroste vous; podpaží — nenarostou chlupy za pohlavní dospělosti), anebo se dítě narodí sice s vlasy, ale tyto po 6—7 týdnech vypadají, a na jejich místě narostou vlasy řídké, krátké, tenké, pod drobnohledem jako šňůrky perliček vypadající. II. **L.** z í s k a n á může míti příčiny velmi rozmanité. Dle toho rozeznává se: 1. **L.** a k t i n i c k á, vzniklá vlivem paprsků Roentgenových i paprsků slunečních. Paprsků Roentgenových se přímo používá k depilaci (epilaci), t. j. odstranění chlupů na místech, kde je to nemilé. Zastavuje se tím dočasně nebo i trvale vitální činnost buněk regeneračních. Totéž činí paprsky sluneční, z kteréž příčiny těm, kteří se v létě vydatně opalovali na slunci, na podzim vlasy vypadávají. Není vyloučeno, že působí tak, ovšem pozvolněji i jiné světelné prameny a že není zcela neodůvodněna domněnka, že proto plešatí lidé, kteří trvale pracují pod osvětlením umělým. Je-li činnost buněk regeneračních zastavena úplně, nepomohou žádné prostředky pro vzrůst vlasů, jinak viz prostředky uvedené u **l**-i předčasné. 3. **L.** c i z o p a s n é h o p ů v o d u viz F a v u s. 4. **L.** i n f e k č n í vzniká při některých nebo po některých chorobách infekčních. Je dobře známo, jak vypadávají vlasy po tyfu břišním, neštovicích, také po silné chřipce (často až za 3 měsíce po přestálé chřipce) nebo plicním zánětu chřipkovém. **L.** infekční doprovází též p ř í j i c i. Je-li infekce jen dočasně porušena výživou kůže, může nastati obnovení vzrůstu vlasů (viz **L.** p ř e d č a s n á); často však jsou papilly zničeny a tu nepomohou žádné prostředky pro vzrůst vlasů. 5. **L.** m a z o t o k o v á (seborrhoická); buď vzniká z mazotoku suchého (viz t.); půda vlasová pokrývá se lupy (viz t.), vlasy jsou suché, pozbývají barvy a hromadně vypadávají, nebo z mazotoku mastného; vlas je tučný, lepí se na sebe, takže copy ani rozčesati nelze, ženy si stěžují, že jim vlasy

tmaví, hlava svědí a půda vlasová činí dojem, jako by mastí byla namazána. Časté omývání teplou vodou, někdy i s různými přísadami pomáhá sice, ale jen na chvíli a bývalý stav znovu nastává. Často ovšem je tato choroba půdy vlasové ve spojení s jinými stavy těla, s poruchami výživy, které se projevují chudokrevností, habituelní zácpou i jinak; souvislost těchto zjevů s chorobou uvedenou není sice náležitě objasněna a je vždy žádoucí, aby se jim současně věnovala pozornost; ovšem zůstane přece v popředí péče o místní ošetření a léčení půdy vlasové. Možno předem označiti za neúčelné v těchto případech příliš časté mytí a škrábání půdy vlasové hustými hřebeny, které je přímo škodlivé, dále mnohonásobně vychvalovanou masáž hlavy, všeliké umělecké kousky vlásenkářů a mastičkářů a rozmanité kejkle, jako na př. používání zvláštních hřebenů (energos). Je známa ostatně již drahnou dobu řada prostředků, jimiž při soustavném a vytrvalém používání dá se docíliti dosti dobrých výsledků. Stačí z nich připomenouti dehet, tannin, alkohol, salicylovou kyselinu, resorcin. Nejúčinnější prostředek je však síra. Síry lze použíti rozmanitým způsobem, ačkoli mnohé doporučované způsoby nejsou dosti účelné a praktické. Zejména v podobě mýdel a mastí není upotřebení síry vždy úspěšné. Před užitím mastí a mýdel mnohou přednost má předpis dr. Zumbusche: Zaprašování půdy vlasové práškem, který je složen ze 40 dílů síry, 50 dílů rýžové mouky a 10 dílů kosatcového (iris) kořínku, ač ovšem užití jeho vyžaduje cviku a zručnosti; jde o to, aby prášek byl štětcem nanesen mezi vlasy tak, aby vlas zevně nevypadal zaprášený. Je pak zapotřebí značné opatrnosti při česání, aby síra na půdě vlasové ležeti zůstala; v tom směru je prospěšné používati soustavně místo hřebene měkkého kartáče vlasového. Občasně se pak půda vlasová vymývá lihovou vodičkou (bayrumem a p.). Síra aplikovaná jako masť physiolová (bez tuku) koná výborné služby. Ovšem budiž zdůrazněno, že v každém případě mazotoku spojeného s vypadáváním vlasů poradíme se s lékařem, který určí dle individuality nemocného i rázu choroby direktivu léčby i složení léků. 6. **L.** m e c h a n i c k á vzniká nejspíše u kojenců třením. Potí-li se silně hlavička a pot nazad stékající vzbuzuje pocit svědivý, tře si dítě samo úsilně hlavu o podušku nebo mu ji matka často sama úsilně otírá; tím se dráždí velice citlivé regenerační buňky vlasové, mírné dráždění působí silnější vzrůst, časté a silné dráždění zastaví vzrůst vlasů. Takové dráždění způsobují také špatné hřebeny, kdežto hřebeny jako Petersonův kůži vlastně jen hladí a nedráždí; používá se toho v praksi k odstraňování chlupů tím, že se dvakrát denně tře kůže drsnou pemzou. Holení je rovněž mechanické dráždění, které, čím je prováděno drsněji, tím více dráždí buňky regenerační, s počátku proto vous tím silněji roste, ale dlouhodobým holením ničí se regenerační činnost buněk a nechá-li si potom někdo „vous stát", naroste mu řídký a špatný nebo žádný. 7. **L.** l u č e b n á vzniká nejčastěji používáním nevhodných prostředků kosmetických jako je časté používání mýdel draselných o sobě nebo s dehtem (Pixavon), mytí hlavy boraxem, sodou, čpavkem. Některým lidem, náchylným k vypadávání vlasů, stává se tak i po některých léčivech ať vnitřně nebo zevně užívaných (na př. po jodu, rtuti a p.). 7. **L.** n e u r o g e n n í vzniká ohraničeně na místech innervačního nervu, který byl poraněn; stává se to nahodile i po operacích a bylo dokázáno i pokusně. Může tu hráti svou roli neurasthenie, nervosa, velké svízele a utrpení duševní a jistě souvisí tato **l.** i s chorobami nervstva ústředního (mozku, míchy, Tabes) a obvodového; takovou **l**-í je také asi **l.** ložisková (*alopecia areata = area Celsi*), kdy vypadávají vlasy v okrouhlých ložiskách, která později splývají. Tato **l.** se hojívá sama během 2—3 měsíců, v několika týdnech světlem rtuťové lampy; na lysých místech dorůstají vlasy zprvu bledé, které později ztmaví. — 8. **L.** p o r u c h a m i v ý ž i v y vznikající jeví se buď jako podélný r o z š t ě p v l a s ů (*trichophitosis*) na konci, jmenovitě u vlasů ženských, nebo u z l í č k o v a t o s t v l a s ů (*trichorrhexis*), která se jeví v podobě malinkých uzlíčků, týž dojem činících jako hnidy vší, které se tvoří na dolním konci vlasu nebo vousu, v kterýchž místech se vlasy lámou a zkracují. V prvním případě zdá se, že hraje největší roli jako příčina časté používání odtučňovacích prostředků (draselných mýdel, sody, boraxu, čpavku) a ostrých kartáčů a hřebenů, nebo bývá ve spojení se suchým mazotokem, lupenkou, favem a ekzemem; v druhém případě připisují někteří lékaři příčinu rovněž přílišnému vysoušení, jiní hromadění tuku v uzlíčcích, kde potom kůra vlasu praskne. Jisto je, že se tato **l.** vyléčí, odstraní-li se ostré kartáče a hřebeny a ostré lučebné prostředky vysušovací. — 9. **L.** p ř e d č a s n á (*alopecia praecox*), t. j. lidi v mladém věku postihující, pokud nelze její příčiny hledati v jiných tu uvedených případech, vyskytuje se na půdě jinak zdravé buď jako velká lysina na t e m e n i h l a v y, nebo n a d č e l e m, které se tím zvyšuje, nebo v podobě t. zv. „z á h y b ů m o u d r o s t i" po stranách čela k temeni se šířících. Příčina této **l**-i není známa, zdá se, že tu i štítná žláza hraje nějakou roli (viz **L.** s e k r e č n í). **L**-i předčasné jsou vystaveni lidé zrzaví méně nežli lidé světlovlasí a hnědovlasí. Příčinou toho zdá se býti, že vlasy zrzavé jsou poměrně silnější, takže u kořene vydá zrzavý vlas tolik jako 5 světlých nebo 3 hnědé vlasy. Zrzavý potřebuje 30.000 vlasů, aby jeho leb byla již bohatě vlasem kryta, kdežto světlovlasý potřebuje jich 160.000 a hnědovlasý 105.000. Nejsilnější vypadávání vlasů považuje se obyčejně za průvodný zjev stáří. Pečlivá pozorování však učí, že kosmetické stáří vlasu nalézá se u muže již mezi 20. a 30. rokem věku, u ženy však až mezi 50. a 60. Nejpozdější věk pro vytvoření lysiny je rok 40., po němž vypadávání vlasů u mužů pokračuje již jen zvolna. — 10. **L.** s e k r e č n í nazývána populárně **l.**, která vzniká z poruchy vnitřní sekrece. Je jisto, že žláza štítná reguluje vzrůst vlasů na hlavě, žlázy pohlavní v podpaží a na ohanbí. Nedosta-

tek hormonu žlázy štítné zaviňuje ztrátu vlasů, což zvláště, jak se zdá, se uplatňuje u žen po porodu následkem vyčerpání žlázy štítné; nadbytek tohoto hormonu způsobuje silnou vlasatost, ale někdy i pravý opak, vypadávání vlasů. Protože žláza štítná je v činnosti své velmi kolísavá, může se vypadávání vlasů i nový jejich vzrůst střídati. — 11. **L.** stařecká (*alopecia senilis*), úbytek vlasů často ve stáří se dostavující, buď celkově, takže vlasy vůbec řidnou, aniž by určitá místa byla holá, nebo ohraničeně, že povstává pleš; jeť to pouhý následek nedostatečné výživy kůže, jež jsouc tenká a napjatá, obyčejně i lesklá, pozbývá schopnosti vlasy tvořiti, udržeti a vyživiti. Léčení v takových případech je marné. Léčba **l**-i, jak patrno, vyžaduje především vyšetření lékařského; někdy není zapotřebí prostředků zvláštních, jindy (v případech 1., někdy v 2., zvláště v 3., 4., 5., 6., 7., často i v 8.) je nejen nadějná, ale často také choulostivá, neboť není lhostejno, jakých prostředků se užije (viz výše výstrahy před některými). Proti přirozeným pochodům nedá se často ničeho podnikati, ale možno odstraňovati příčiny a přírodě možno napomáhat čistotou, někdy i opatrnou masáží, aby se půda vlasová udržela ve svěží síle. Z prostředků osvěžujících možno uvésti: Směs bayrum 85 g, livola de composé 30 g a menthol cryst. 1 g. Půda vlasová podrobí se masáži přímo před spaním a tekutiny se nesmí užíti více, nežli aby vlas právě jen mírně byl navlhčen. Také se doporučuje natírání půdy vlasové tučným mýdlem eukalyptovým nebo mentholovým a pak tinkturou ze 150 g lihu, 15 g chinové tinktury a po 5 g oleje eukalyptového, balsámu peruvského a balsamické směsi olejové. Různé dryáčnické prostředky tu nepomáhají. Nedaří-li se zažehnati **l.**, je záhodno kůži krytu zbavenou otužovati chozením bez pokrývky na hlavě — nikoli na výsluní, a častým omýváním (vlažnou vodou bez lučebnin), natíráním aromatickými prostředky; dobře se hodí kolínská voda s trochou tinktury chinové nebo líh kafrový (25 g) a levandulový (100 g) s olejem skočcovým (5 g) nebo líh levandulový (200 g) s olejem skočcovým (3 g) a tinkturou chinovou (10 g).

Lyska (*Fulica*, obr. 1131.), bahňák ze skupiny chřástalů, hojný na našich vodách od března do podzimu. Celý černošedý má význačnou bílou lysinu na hlavě a bělavý zobák. Jen maso mladých lysek je chutné, starých však poněkud tránovité. Upravuje se podobnými způsoby na divoko jako kachna.

Lysoform je roztok formaldehydu v lihovém roztoku mýdla; desinfekční prostředek, méně jedovatý nežli lysol, na nějž jménem upomíná. S vodou dává bezbarvý, vonný a rovněž pěnivý roztok jako lysol. Používá se ho k vyplachování pochvy v roztoku nejvýš 2%. Zkoušky úředně nařízené ukázaly však, že jeho složení je velmi nestálé a účinek na bakterie proto někdy nepatrný. Nepovoluje se dovoz z Maďarska.

Lysol je roztok kresolu v mýdle. Kresol přichází vedle karbolu (fenolu) v dehtu kamenouhelném a má ještě větší účinek protihnilobný nežli karbolová kyselina. Obchodní **l.** tvoří hustou hnědou tekutinu, která s vodou dává žlutou, mýdelnatou, silně pěnící tekutinu, která na sliznici působí silně leptavě, vyvolává příškvary a může působiti omylem požita i těžké záněty. Je proto sice výbornou desinfekční tekutinou v 0·5—2% vodném roztoku na nádoby, nástroje, do plivátek a pod., které však opatrně sluší užívati při omývání rukou nebo míst poraněných; jemu podobá se i lysitol. **L**-u používá se i na desinfekční toaletní mýdla: na př. mýdlo lysolo-glycerinové obsahuje 5% **l**-u. Jako protijedy jsou mléko a alkohol neúčinné, voda dokonce škodlivá, protože se zředěný roztok lehčeji vstřebá. Osvědčuje se olej, máslo, sádlo, bílek, ale jen tehdy, podá-li se protijed nejpozději za 10 min. po požití **l**-u.



Obr. 1131. Lyska obecná.

Lyssa viz Vzteklina.

Lýtko, zadní svalnatá část bérce (viz t.), která zřídka podléhá osobitým chorobám; její vývoj však má značný význam pro souladnost celkového tvaru těla; svaly jeho zejména chůzí a prostocviky nožními se zesilují a pružnosti nabývají. Podléhají však začasté křeči (viz t.); bolí-li svaly **l**-ka po delším pochodu, tanci, zejména po otřásání při sestupu s mnoha schodů, nabývají zase rychle své původní pružnosti studenou koupelí a třením, při němž i lihu použíti možno, také masáží vibrační. U dětí se **l.** často otužuje v kratičkých punčoškách, sotva na jaře slunko vysvitne, za každého sychravého počasí, zatím co dospělí pečlivě se oblékají. Dítě chodící s nahými lýtky není vystaveno jen ochlazování lýtek, nýbrž značné části stehen a spodní části těla; možno říci, že tak aspoň třetina povrchu těla je nucena k zvýšenému vydávání tepla po 8—10 hodin denně. Toto teplo uchází úplně bez užitku a musí býti vnitřní prací těla nahrazováno, t. j. zvýšením potravní dávky. Dětem silnějšího těla a zdravého žaludku s výbornou chutí k jídlu nemusí to býti

obtížné, což možno připustiti, ale nelze to zevšeobecňovati. Naopak právě nejslabší děti se tímto radikálním způsobem „otužují", děti, které ani nemají velké chuti k jídlu, ani tak důkladného žaludku, aby ztracené teplo mohly nahraditi. Letní opatření za horkých dnů dobré nesmí se beztrestně rozšiřovati na větší část roku a doby nepohody.

Lytta viz Puchýřník.

Lyže, dopravní a sportovní prostředek lyžaření, t. j. sportu na lyžích, stal se módou, která z amatérství stala se profesí. Nabízejí se za peníze nesvědomití vůdci, kteří pořádají krátké „kursy", půjčují za peníze i **l.**, dokonce vyskytly se i ženy, k tomu se nabízející; jaké procento nejistoty může poskytovati pak za sněhové bouře v horách společnost skládající se jen z dám a nováčků, nebo z vůdce a nováčků na špatných, jim neuzpůsobených lyžích? Spis arch. K. Vávry „Sport na lyžích" ukazuje správně, jakou míru nároků třeba splniti těm, kdo chtějí se státi lyžaři; je to přece jen sport ohromně namáhavý, jemuž nestačí každé srdce, každé plíce, každé ústrojí. Čím více bude těch, kteří uvažují před rozhodnutím, tím méně bude zklamaných a tím větší bude kádr těch, kteří jsou odhodláni státi se dobrými lyžaři. Každý sport vyžaduje jisté míry znalostí. Živým slovem a názorným vyučováním jich nabýváme nejlépe a nejrychleji. Nezapomeňte na pravidlo: dříve než se rozhodnete, dejte se dobře vyšetřiti lékařem a nebeřte jeho radu na lehkou váhu. „Pravidla pro lyžařské výpravy" napsal dr. F. Smotlacha. Sportovní oděv lyžaře žádá navrch silný vlněný sweater, pro všecky případy s sebou krátký kožich, teplou koženou nebo pletenou vestu, pod koleny pevně upjaté brýčky, dlouhé, dole stažené, podkasané kalhoty, vlněnou čapku, která se dá stáhnouti přes uši, hnědé nebo černé nepromokavé boty, měkkou košili.

Lžíce, nástroj kuchyňský nebo část příboru stolního v dolní části rozšířená a prohloubená, která slouží k nabírání tekutin. Nejmenší jsou **l.** čajové a kávové, dle nichž také upravujeme dávky práškovitých přísad kuchyňských. Větší jsou **l.** polévkové, jimiž požíváme polévky, omáčky a j. tekuté nebo polo-



Obr. 1132. Lžička na zmrzlinu.

tekuté pokrmy. Způsobné držení takové **l.** při jídle vyžaduje jistého cviku. Béře se do ruky pravé, klade držadlem na prostřední prst, přidržuje shora lehce ukazovákem s pravé a palcem napříč s levé strany. Po jídle, kde vyměňují se příbory, klade se na talíř a nechá s ním odnésti; tam, kde příbor se nevyměňuje, což po polévce děje se zřídka, klopí se hřbetem vzhůru na podložku vedle talíře. Menší **l.** mívají dvojí odlišný tvar, jsou-li určeny na zmrzlinu (obr. 1132.), nebo k vybírání obsahu uvařených vajec. Větší **l.** kuchyňské dle účelu svého různě jsou utvářeny: naběračky jsou hluboké s dlouhým držadlem, obyčejně okrouhlé a plné, jen k nabírání polévek a omáček, za účelem podlévání pečení, nabírání míšenin a p. používá se naběraček



Obr. 1133. Naběračka podlouhlá.

podlouhlých (obr. 1133.), sběračky mělké a široké, buď s dlouhým držadlem nebo s krátkým, kolmo připevněným. Zvláštní účel mají sběračky dírkované, kde nejedná se o sebrání



Obr. 1134. Odpěňovačka.

jisté části tekutiny s povrchu (smetany, mastnoty a pod.), nýbrž o sebrání pevnějších součástí bez tekutiny (pěny, kalu, škraloupů a p.); takové sběračky jsou dírkované a zovou se také



Obr. 1135. Lžíce k vybírání knedlíků, nudlí a p.

odpěnovačky (obr. 1134.); k vybírání hrubších předmětů, na př. knedlíků (obr. 1135.) z vařící tekutiny, vajec (obr. 1136.) z vařící vody užíváme lžic drátěných. **L.** určená do hlubší



Obr. 1136. Lžička k vybírání vařených vajec.

mísy je pod rukojetí ozubená (obr. 1141.), nebo se na okraji mísy připevňuje kozlíček (obr. 1141.), v němž se držadlo **l.** zadrží. Lžička na zavařeninu (obr. 1138.) má držadlo prohnuté, aby na-



Obr. 1137. Lžíce na pečivo.

braná zavařenina z ní nepadala. K podávání léků dělá se **l.** s příklopou (viz Léků podávání) nebo s rozšířenými postranními hranami (obr. 1144.). K vyškrabování ran musí býti lžička

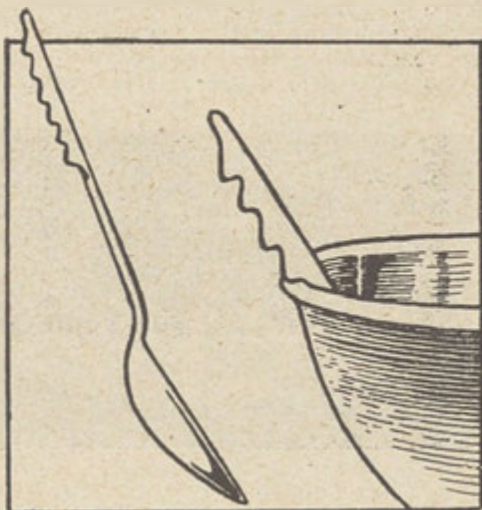
malá a ostrá (obr. 1142.); při obouvání těsní obuvi si pomáháme lžičkou k patě uzpůsobenou obr. 1143.). **L.** na saláty mají býti dřevěné nebo rohové, rovněž lžíce na majonézy, obydo vařených vajec, i nutno je hned čistiti (popelem nebo koptem). Nejméně podléhají **l.** hliníkové, ač samy původní lesk podržují jen na krátko a mnohému jsou do ruky příliš



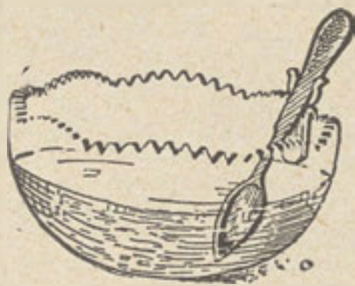
Obr. 1138. Lžička na zavařeninu.



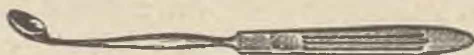
Obr. 1139. Sběračka na smetanu.



Obr. 1141. Lžíce s ozubeným držadlem.



Obr. 1140. Lžíce zadržená na okraji mísy kozlíčkem.



Obr. 1142. Lžička ranlékařská.



Obr. 1143. Lžička k obouvání obuvi.



Obr. 1144. Bezpečná lžíce pro nemocného.

čejné kuchyňské **l.** na př. na škubánky, noky, vyškrabování nádob a p. jsou ze železného, pocínovaného plechu, kdežto různé naběračky i sběračky jsou buď z tohoto nebo z cínu, příborové kromě z cínu také ze stříbra a různých slitin (alpaky). **L.** ze slitin, jež obsahují měď (stříbrné, pakfonové a pod.), nemá se vkládati do jídel kyselých, neboť tvoří se na ní plísta; stříbrné nabíhají černým sirníkem stříbrným také, použilo-li se jich lehké. Tyto čistí se roztokem boraxu (30 *g* v 1 *l* vody), do něhož se přidá několik kapek čpavku.

Lžičák, kachna severská, která zalétá dost četně k nám v říjnu a setrvá až do února a března. Maso má zvlášť výborné.

Lžičník: 1. Rostlina C o c h l e a r i a (viz t.). 2. Dřevěný nebo plechový (smaltovaný) závěs otvory opatřený na kuchyňské lžíce, vařečky, měchačky a p. Také bývá opatřen háčky, na něž se větší lžíce zavěšují.

M

Mac u angl. jména (Mac Donald) vlastního značí, že je to jméno skotské; mac znamená syn; odpovídá irskému O' (O'Brien), normanskému Fitz (Fitzgerald), fitz = franc. fils) a germánské koncovce son, -sen (Johnson, Andersen).

Maccaronata je telecí maso s makarony. Cibule na koláčky nakrájená osmaží se v horkém omastku se špetkou papriky, vloží se nakrájené maso, dusí se do měkka, poleje se trochou vody a přiloží makarony, zpola ve slané vodě uvařené s hrstí strouhaného parmezánského sýra a vše ještě $^1/_4$ hod. dusí.

Macédoine (čti masedoan) jest ovocný, někdy také zeleninný desert vkusné úpravy. K tomu cíli se buď různého druhu ovoce, jak je právě roční období poskytuje, jednoduše čistě schystá a s cukrem, vodou a citronovou korou udusí (každý druh zvlášť) a srovnává se pak v různých malebných obrazcích na kompotní mísu a zaleje zhuštěnou šťavou, která se z dušeného ovoce získala, nebo úhlednější tvoří se tím způ-

sobem, že se ovoce dušené zakládá do rosolu. K tomu cíli zvolí se některá úhledná rosolová forma, zahrabe se do ledu, do ní zapustí se jiná menší forma ledem vyplněná a do prostory mezi obě formy naleje se průhledný citronový nebo ananasový rosol; když tento ztuhl, vyndá se opatrně vnitřní forma a dutina vyloží se věncovitě ve střídavých barvách dušeným nebo zavařeným ovocem, jehož každá vrstva



Obr. 1145. Macédoine rosolový.

se vždy rosolem zaleje. Celek ponechá se delší dobu v ledu, nežli se vyklopí a také na povrchu ovocem přizdobí (obr. 1145.), kol dokola pak na míse pěnou obloží. Má-li se připraviti ze zelenin, dává se těmto úhledný tvar, každý druh zeleniny se spaří a na misce udusí a pak jako v prvním případě ozdobně na mísu vykládá a společnou silnou omáčkou zaleje.

Macecha, matka nevlastní, ocitá se často v postavení málo závidění hodném, neboť jméno samo již je provázeno množstvím předsudků, s nimiž je těžko zápasiti; předsudky ty vzaly svůj původ v tom, že málo jen žen dovedlo **m**-chou slouti, ale při tom v pravém smyslu slova **m**-chou nebýti, nýbrž býti opravdovou, vřele cítící a milující matkou, která uplatňuje plně, co v ní je ženského, jemného a ušlechtilého vůči dítěti, kterému má nahraditi matku předčasně ztracenou. **M.** vychovávejž děti sobě svěřené zcela tak jako své vlastní, dle nejlepšího vědomí a svědomí; shledáš-li u nich nezpůsoby neb jiné nepěkné vlastnosti, nezhrdej jimi proto, ale hleď je rozumným a vlídným jednáním odvykati a polepšovati, a mluvíš-li o tom se svým manželem, střez se sváděti vinu toho na zesnulou jejich matku, kterouž vůbec spíše máš vždy ctíti nežli haněti, neboť tím ctíš a v očích mužových povznášíš i sebe; jen hrubá, surová duše je s to mluviti špatně o mrtvých a dotýkati se nešetrně jejich minulosti; tím méně je přípustno haněti matku zesnulou před dětmi, kaliti obraz jejich vlastních úpomínek, neboť tím nikterak nezjednáš si úcty ani lásky. Láska a takt veďtež tvoje kroky, třeba tvé postavení někdy bylo obtížné; opakem činila bys je sobě ještě obtížnějším.

Macerace: 1. Vyloužení výtažku z pevných látek vodou, lihem nebo jinou tekutinou jako studený nebo teplý nálev. Vyluhujeme tak léčiva a p. — 2. Rozložení jednotlivých ústrojných látek vodou (delším ležením), kyselinami, čpavkem a p. Maceruje se na př. zvíře, aby se rozložilo maso a tuk a získala kostra.

Maces je velkonoční chléb (placka) israelitů, z nekysaného těsta z pouhé mouky a vody, které upravuje se buď v tenké placky nebo v malé chlebíčky; první požívají se místo housky nebo chleba, druhých upotřebuje se k přípravě různých pokrmů, jako knedlíčků do polévky, knedlíků a pod. V Africe se dosud takové **m**-y suší na zemi ve výsluní, kdežto jinde se opékají či vlastně suší v troubách a pecích.

Maceška jest druh violky s pestrým okvětím (*Viola tricolor*), velmi rozšířený zjev mezi letními květinami. Chceme-li ji míti záhy na jaře, vyséváme semeno již v červenci a srpnu do hrnků nebo chladného pařeniště a mladé rostlinky vysazujeme v září do volné půdy, kdež pak nám záhy z jara rozkvétají. Jinak sejeme je v březnu a dubnu a vysazujeme v květnu. Trh má mnoho odrůd jednak s velkými (*Viola tricolor maxima*), jednak s různě zbarvenými květy; zvláště skupina *Trimardeau* skvělými květy se vyznamenává. Divoce rostoucího drobnokvětého druhu užívá často lidová lékárna; bylina obsahuje trochu *violinu*, jenž ve větším množství způsobuje dávení a průjmy, a kromě jiných látek (barviva *violakvercitrin*) také trochu k y s e l i n y s a l i c y l o v é. Odvar povzbuzuje pot a vylučování moči, která nabývá zápachu po kočkách. Pro čištění krve užívá se čaje ze stejných dílů **m**-ky, zeměžluče a řebříčku (také čistého odvaru **m**-ky proti vyrážkám kojenců, čehož nelze doporučiti).

Macrones viz S u m c i.

Maculae coeruleae viz M o d r é s k v r n y.

Máčka (*Eryngium campestre*), okoličnatá, na suchých mezích a paloucích rostoucí rostlina, jejíž kořen v odvaru s medunkou (melisou, 20 g), hořcem (15 g) a akátovým listím (10 g) lid užívá proti zachlazené nebo slabé čmýře. Pro alpinum (viz t.) *Er. alpinum a giganteum.*

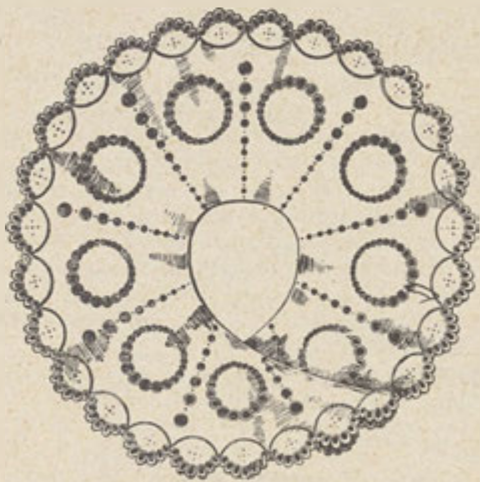
Mačkadlo viz L i s, jímž vařené brambory se nadrobno rozmačkají a sítem protrou.

Maďal viz A e s c u l u s a C o n t r h e u m a n.

Madeira: 1. V í n o ze stejnojmenného ostrova, v mladém stavu a před vývozem obyčejně silně koňakem alkoholisované (až 10% lihu se přidává, takže víno až 20% lihu mívá). Je to silné a sladké víno, zřídka v obchodě pravé; dobře vyleželé je několikaleté a drahé; užívá se ho také zpravidla jen jako léčivého vína; často se doporučuje v kuchyni do vzácnějších omáček, ale tu obyčejně se používá jen padělků. — 2. V y š í v á n í prolamované, druhdy výhradně jako anglické (viz t.) známé. Výšivky přímo z ostrova **M**-ry přivážené vyznačují se neobyčejnou a bezvadnou čistotou a pečlivým vyvedením, i také arabským sestavením vzorků, jichž se zvláště často na límce (obr. 1146.) používá.

Mademoiselle (vysl. madmoazel), zkrác. Mlle, u nás často vyslov. špatně „mamzel“ jako pojmenování cizí vychovatelky nebo společnice (Demoiselle = dáma).

Madia *elegans*, složnokvětá květina se žlutými květy o hnědém středu. Květy nevoní, ale rostlina při dotknutí rozšiřuje libou vůni. Zato setá **M.** *sativa* nezapáchá příjemně, ale semena její poskytují olej k jídlu, mazání a svícení.



Obr. 1146. Límec s madeirským vyšíváním.

Maggiho polévkové koření viz Extrakt a Koření polévkové.

Magnalium, slitina hořčíku (magnesium) s hliníkem (aluminium), která se znamenitě dá zpracovati, majíc tvrdost mosaze až i červené litiny a jsouc při tom i kujná a vyleštění schopná. Používá se jí na zrcadla, jež odrážejí světlo téměř tak dokonale jako stříbrná, na kování různých přístrojů a p.

Magnesia viz Hořká sůl a srov. Hořčík.

Magnesium viz Cev kornatění a Hořčík.

Magnetismus: 1. Síla, kterou projevuje železo přirozeně nebo uměle jí nadané na jiné látky tím, že je k sobě přitahuje. — 2. Síla, kterou naše země projevuje na př. účinkem na magnetickou jehlu, jež severním pólem v našich krajinách míří k severu a jako ukazovatel světových stran (kompas) je proto používána. (Srovn. Hodinky.) — 3. Stav ztrnulosti nebo nehybnosti živého těla, jejž možno způsobiti podrážděním některého citlivého ústrojí (magnetický spánek, **m.** živočišný neboli animální); je to pojem totožný s pojmem *hypnosa* (viz t.), *hypnotismus*. **M.** zvířecí v tom tajemném smyslu, jaký mu dávali kejklíři všech dob (projev nějaké zvláštní síly magnetisérů, kouzelné prostředky, jichž přikládáním na tělo — jako magnetů — zvláštních účinků se mělo docíliti), jest pouhým předsudkem, stejně jako léčení silou magnetickou (*magnetotherapie*), která zůstala nedomyšleným pokusem. Nicméně magnet sám je dobrou pomůckou, kde se jedná o odstranění malých střípků železa, na př. z poraněného oka.

Magnolia, šácholan, keř nebo strom, jenž na konci větví nese veliké (až 10 cm) květy a je proto oblíbenou sadovou rostlinou; zvláště **M.** *Yulan* a *obovata* i jejich kříženci, z nichž první rozkvétá dříve nežli má listy. Vyžaduje polohy spíše stinné, ale chráněné a vlhčí, a v zimě, zvlášť dokud nepřerostly výšky 2 m, i ochrany. Rozmnožuje se řízky i semenem i šlechtí různé druhy očkováním a kopulováním na kmeny druhu **M.** *obovata*. Pro zahrádky domácí hodí se lépe **M.** *stellata* (obr. 1147.), která v teplejších polohách kvete



Obr. 1147. *Magnolia stellata.*

již začátkem dubna. Květy 8 cm široké krásně voní. Větévky mohou býti v pokoji rychleny. (Viz Rychlení.)

Mahagon viz Dřevo mahagonové a Blahovičník.

Mahalebka, také uherská višeň zvaná, vyznačuje se zvláště vonnou korou (používá se proto větví na dýmkové troubele a dřevěné doutníkové špičky), semenem a listem, kterého posledního se používá jako bobkového, kdežto jádra slouží ve voňavkářství zejména k výrobě vonných mýdel.

Mahonia, rostlina dřišťálovitá s kožovitými, lesklými listy, jejíž druh **M.** *aquifolium* se žlutým květenstvím a namodrale černými bobulemi zhusta se pěstuje po kraji stinných křovisk. Když se listy hnědočerveně zbarví, jsou pěknou součástí kytic a věnců. Z kůry kořenů se těží výtažek (*Extr. fluid. Berberidis aquifolium*), užívaný jako lék při krticích, kožních nemocech, jaterních chorobách, malarii, tyfu, chronických poruchách dělohy a příjici. Bobulemi se znamenitě zlepšuje chuť marmelád z jablek, hrušek, rajských jablíček, mišpulí, bezinek, dýní a mrkve. Zvláště to platí o rajských jablíčkách, k nimž, když šťávu pustily, může se přidat až polovina bobulí mahonií. Znamenitě osvědčila se také směs těchto bobulí se šípky. V těchto směsích stačuje všude 400 *g* cukru na 1 kg dužniny. Mahonie znamenitě přispívají k trvanlivosti marmelád.

Máchání prádla jest velmi důležitý výkon, jímž mají se z prádla odstraniti všecky ostré látky, jichž se při praní používalo (zbytky

mýdla, louhu, sody), zvláště důležitý je také při bílení plátna a prádla umělými bělicími prostředky, nebo při používání těchto k odstraňování skvrn a p. Zůstanou-li zbytky takových látek v prádle, ničí se prádlo, ale tělní prádlo vyvolává také nebezpečí kožních vyrážek. Hojnost čisté vody, často vyměňované, je hlavní podmínkou; daří se proto nejlépe **m.** v proudící vodě potoční nebo říční. Prádlo má při tom býti široce rozprostřeno, aby čistá voda je všude mohla proniknouti.

Maienzieger, tvarohový vařený sýr švýcarský (srovn. *Schabzieger*). Mléko na tvaroh určené zakloktá se vejci (na 1 l mléka 6 vajec) a na mírném ohni se nechá sraziti, čemuž ostatně stříknutím studené vody lze napomoci, a sražené uvede se do varu. Sražený tvaroh se nechá ssednouti, syrovátka se sleje a tvaroh vyklopí se do prolamovaného košíčku z vrbového proutí, aby syrovátka náležitě odkapala. Po několika hodinách vyklopí se sýr na mísu a podává ozdobený květinami s máslem, medem a chlebem, nebo také s oslazenou smetanovou pěnou.

Maizena, moučka z kukuřičného zrna (viz Kukuřice), jíž se na moučníky a jemná pečiva upotřebuje. V Italii, Uhrách a hlavně v Americe také na chléb.

Máj viz Květen.

Maja, kvasinky kefiru (viz t.).

Majetek, jmění, skládá se z věcí pohyblivých, t. zv. přenosných (**m.** pohyblivý, movitý, přenosný — *mobilní*) a z věcí nepřenosných, nepohyblivých (**m.** nepohyblivý, nemovitý — *immobilní*). Tento poslední záleží v pozemcích a v tom, co na nich nehybně je postaveno, i pojišťuje se pro určitou osobu zápisem v pozemkových knihách; **m.** pohyblivý záleží v penězích, surovinách, výrobcích, nástrojích a pomůckách výrobních a vůbec ve všem, co má cenu nějakou, a je také jměním ve smyslu hospodářském, t. j. pomůckou výroby za účelem výživy a získání jmění dalšího. **M**-ku nabýti možno prací (výrobou), úsporou, hospodařením, dědictvím, ovšem i darem, výhrou a p. Úsporou, děděním, darem se pouze **m.** převádí, kdežto výrobou se skutečně rozmnožuje. Důležitou stránkou jest zachování **m**-ku tím, že se náležitě opatruje; **m.** nemovitý se pojišťuje proti ohni a jiným škodám, udržuje se v dobrém stavu, aby nepozbyl ceny, **m.** movitý kromě pojištění proti ohni, krupobití, krádeži a p. zajišťuje se bezpečným uložením (v záložně, spořitelně, cenných papírech, v pokladnách, schránkách bezpečných, místnostech ohnivzdorných anebo jinak chráněných a p.). Pokud se **m.** movitý zajišťuje uložením na zisk nebo úrok, nabývá do jisté míry povahy **m**-ku výrobního. (Srovn. Dávka z majetku.)

Majetek společný mohou míti: *a*) osoby, které zdědily majetek, o jehož užitek se mají děliti; takové osoby ze svého středu nebo mimo svůj okruh si volí správce, jenž tento majetek spravuje a jim účty skládá; ovšem spolumajitelé si musí vyhraditi jistý vliv na správu; *b*) osoby, které uzavřely společenskou smlouvu a společně tento majetek spravují; *c*) členové akciových, komanditních a p. společností a družstev, kteří správu svěřují společně zvolené správní radě a dozorčí radě.

Majetek veřejný, jenž náleží obci, zemi, státu, má každý občan považovat za majetek společný a býti jeho strážcem, ať již se jedná o veřejné sady, umělecké a přírodní památky, pozemky, domy, atd. Je to povinností, třeba i zakročení na ochranu **m**-ku v-ného bylo někdy nepříjemné.

Majitel domu viz Domu majitel.

Majka (*Meloë*) jest známý puchýřníkovitý brouk, jehož larva líhne se z vajíčka ve volné přírodě a usedá na květech, odkudž se včelou dává zanésti do úle. Zde usadí se ve voštině, sežere položené vajíčko včelí a sama místo larvy včelí dá se vykrmiti. Na štěstí není brouk ten tak hojný, aby to pro včelaře znamenalo velkou škodu.

Majolika (faience, také fayence, vysl. fajans) je zboží hliněné na způsob porculánového vyráběné s tím rozdílem, že nevybírá se surovina



Obr. 1148. Moderní talíř faiencový.

k účelu tomu tak pečlivě a že základní hmota po vypálení je prolínavá. Rozeznáváme **m**-ku jemnou (křemičitou) a obecnou či sprostou. 1. **M.** jemná, křemičitá (obr. 1148.) je z jemné, bílé, dobře plastické hlíny a dostává po vypálení polev (glasuru) průhledný nebo prosvítavý, složený z křemene, minia a boraxu; vypaluje se dvakrát, lepší druhy v pouzdrech. Je to zboží pevné a má-li polev nerozpraskalý, i úhledné, jakkoli porculánu, který často jako levnější náhražka zastupuje, se nevyrovná. Jestliže však vystavena je náhlým a značným změnám teploty, polev rozpraská a prasklinami vnikají roztoky do základní pórovité hmoty, která se zabarvuje a nedá vyčistiti. Nápadné to bývá u mis fotografických, kde se polev také lučebně rozrušuje. Jemná **m.** zdobí se buď ozdobnější malbou (obr. 1148.) jako porculán (viz t.) po druhém vypálení nebo hrubší malbou i jednobarevnými kovovými nádechy (lystrem, ve Francii s oblibou hnědým, v Anglii bledě žlutým a hnědým

= **m.** n o k i n g h a m s k á) po prvním, který někdy doužkuje, nebo polevy žíhanými. K tomu cíii natře se sloučeninou kovovou (olověnou, vizmutovou a pod.) a vypálí pak v parách



Obr. 1149. Novodobé nádoby faiencové z let devadesátých min. stol.

okysličovacích. Výroba **m**-ky vyšla z Egypta a z poříčí Eufratu a Tigridu, kde vyskytují se skvostné zbytky dlaždic a nádob toho druhu, do Evropy ji rozšířili Maurové; proslulé jsou výrobky španělské (skvostná váza z Alhambry) a později vlašské — ve Faënze (odtud vzniklo teprv pojmenování **m**-ky) i francouzské (Rouen, Sèvre, D'Oron, Moustière, přechod k porculánu značí výrobky štrasburské, proslulé práce Bern. Palissyho); odtud přenesena do Holandska, kde proslul Delft (po bělohorské bitvě pracemi českého emigranta Čalíka) a Anglie (Wedgewood, **m.** k r á l o v s k á). Z Italie přímo Švýcarskem přešla **m.** do Německa (nádoby a kamna norimberská) a přes země alpské na Moravu (**m.** h o l i č s k á) a do Čech. Svérázně se vyvinula na Moravě v 17. a 18. stol. **m.** h a n á c k á (obr. **1151.**) a v Telči ustavila se společnost, která obrala si za úkol vzkřísiti bývalou tuto keramiku k novému životu. Ovocem těchto snah jsou i vzory majolik čsl., provedené dle návrhů prof. J. Kouly (obr. 1150.) v lidové malírně v Telči. — 2. **M.** o b e c n á, s p r o s t á, v á p e n i t á, také e m a i l o v a n á podle původních vzorů vlašských m a j o l i k o u zvaná, je z hlíny méně jemné, mnoho vápna obsahující, vypaluje se tudíž nižším žárem a střep obsahuje proto uhličitan vápenatý, který se kyselinami ruší a při tom šumí. Jsouc pórovitá, měkká a různě zbarvená pokrývá se polevem neprůhledným (emailem), který s hmotou základní se neslívá, proto změnami teploty snadno popuká a odpryskuje, také se snadno poškrábe. Kachle bílých i také některých našich barevných kamen jsou tohoto druhu. Lepší druhy snášejí změny žáru, horší však obyčejně záhy se rozpukají. V Anglii vyrábějí z barevné **m**-ky desky k obkládání stěn (viz D l a ž d i c e), v novější době pak hojně napodobují se majoliky vlašské, švýcarské i francouzské majoliky Palissyho s obrazy vypouklými (obr. 1151.). Malování této provádí se barvami lehko se roztápějícími; základní hmota obloží se nejprve vrstvou různobarevnou a neprůhlednou (*engobage*), na kterou se maluje a malba kryje se druhým polevem průhledným. Z majoliky vyrábějí se většinou jen předměty ozdobné, nádoby duté, mísy atd. Surovinou jen liší se od nich výrobky siderolitové a teralitové (viz S i d e r o l i t a T e r a l i t).

Majonéza jest studená omáčka, které se používá k různým studeným masům a salátům. V přeneseném smyslu zovou se tak i tato masa s omáčkou tou upravená, tak na př. říkává se **m.** z humra, lososa a p., místo humr, losos s **m**-zou. Základem této omáčky jsou tři věci: vaječné žloutky, jemný tabulový olej a ocet s kořením, při čemž ocet může také býti nahrazen citronovou šťávou nebo se béře kořeněný, na př. estragonový. Podle koření, k němuž se druží někdy i jemné bylinky, jsou různé druhy **m**-zy, kteréž také tím se mění, že se místo žloutků syrových používá vařených, přidává také rosolu nebo husté, silné polévky, tak zv. coulissy, másla a p. Nejjednodušší po-



Obr. 1150. Majoliky československé, provedené v Telči podle návrhu prof. J. Kouly.

řídí se z vaječného syrového žloutku tak, že tento se osolí a úsilně tře s jemným tabulovým olejem, jenž se po malých částkách přidává, později s octem (na př. estragonovým) střídá,



Obr. 1151. Majoliky hanácké z dílny Bohuše Venclíka v Tovačově na Hane.

ale tak, aby oleje spotřebovala se na 1 žloutek osmina litru a octa jen 2—3 lžíce; nakonec pak vetře se kávová lžička citronové šťávy; jedná-li se o silnější koření, může se také vetříti špetka bílého pepře, strouhaný křen nebo se vetře bílý rosol. Hlavní věci jsou: dokonalé tření a chladno. Proto se používá k tomu i zvláštních misek majonézových (obr. 1152.), jež tření usnadňují, a staví se taková miska do ledu, ač k tomu i vůbec chladnější prostory stačí. Takové m-zy možno užíti k studenému telecímu masu, k vařené studené rybě, kuřeti, masitým salátům, k bramborovému salátu a pod.



Obr. 1152. Miska ke tření majonézy.

Má-li věc býti úhlednější a pikantnější, obkládá se při tom i naloženou míchanou zeleninou (*mixed pickles*), naloženými olivami, okurkami, barevným rosolem, vždy alespoň citronovými koláčky. S m-zou ve formě upravuje se také vařený chřest, ke kterémuž účelu se do m-zy vmíchá želatina, aby zrosolovatěla a ztuhla. Obkládá se pak zeleným salátem, rajskými jablíčky, raky, smrži, vejci.

Majorán (m a r j á n k a), koření v podobě drobně roztlučených listů rostliny *Origanum majorana* (obr. 1153.), kteráž z jižní Evropy pochází a u nás také v zahrádkách se pěstuje; v obchodě bývá kromě pomíšení s prachem často také znehodnoceno toto koření příměsky cizích trav a semínek. Pro silně kořenitou chuť a vůni, která není každému příjemna, používá se jen s mírou ke kořenění omáček (jmenovitě k masu skopovému), prýtů jaternicových, klobásových, některých míšenin. Nejsilnější, poměrně nejpříjemnější vůni má m. francouzský. Semeno jeho zasejeme v březnu do pařeniště a přepichované sazeničky koncem května vysadíme na dobře vyhnojený a vápněný záhon na výsluní. V srpnu před rozkvetením keříčky sklízíme a ve stínu a průvanu dobře usušíme. Domácí druh téhož rodu viz D o b r á m y s l.

Majoránový olej, éter. olej z majoránu, užívá se vnitřně po 1—2 kapkách proti nadýmání a zevně do mazání jako dráždidlo.

Májovka, druh č i r ů v e k (viz t.).

Májový nápoj (také májová číše — *bowle* někde zvaný), zejména v Německu na Rýně, také v Brabantě a Flandrech již od 16. stol. oblíbený, jest původně víno s výtažkem z mařinky vonné (viz t.) připravované; zřídka však v tak jednoduché přípravě přichází a připravuje se dle předpisů velmi rozmanitých a složitých. Obyčejně poleje se hrst svěžích listů mařinky dvěma lahvemi vína (rázu rýnského nebo moselského) a půl hodiny nechá státi v chladnu, načež se víno sleje, přisladí 125 g cukru a může se již píti. S mařinkou



Obr. 1153. Majorán vytrvalý.

přidávají se také do vína 2 loupané, na koláčky nakrájené pomoranče, jinde přidávají také hrst listí z černého rybízu, jahod, mochny, také se přidává mladých výhonků střemchy, květů fialkových, řebříčku, melisy, máty peprné,

kerblíku, basalky, estragonu, bedrníku, fenyklu a p. Tím ovšem nabývá víno chuti silně kořenité, sotva lepší nežli s pouhou mařinkou; je-li i této mnoho nebo nechá-li se víno na ní státi dlouho, bolívá po nápoji hlava; ještě horší je nápoj takový v obchodě pohotový, neboť v tomto bývají různé esence (hlavně z bobů tonky) zdraví škodlivé. Druhdy se také m. n. míchá se šampaňským.

Mák (*Papaver*) je rostlina užitková i ozdobná, která velmi lehce se dá pěstovati. Kvete sice jen krátce, ale rozvinuje při tom velkou nádheru a celým svým zjevem je rostlinou dekorativní. Ozdobné druhy sejí se pro jaro již v srpnu nebo v září, pro léto v březnu a dubnu přímo na místo a vzešlé rostlinky se jednoduše protahují. Z jednoletých patří k nejozdobnějším *Papaver Danebrog*, skvostný tulipánový *P. glaucum*, plnokvětý *P. japonicum*, plnokvětý pivoňkovitý *P. paeoniflorum*, plnokvětý náš divoký mák *P. Rhoeas fl. pl.*, jednoduchý neb plnokvětý *P. bracteatum* (obr. 1154.), vždy skvostný anglický *shirley* (*P. shirley*) a konečně i plnokvětý mák snodárný *P. somniferum f. pl.* (obr. 1155.) Z hospodářských druhů, které možno pěstovati jak na poli, tak i v zahrádce, zasluhují pozornosti různé odrůdy m-u snodárného (*P. somniferum*), z nich zejména: 1. m. pukavý, hledík, prostě také jako m. modrý známý; má květ červený nebo modrofialový, semeno za čerstva hnědé, na vzduchu rychle modrající, které ze zralých makovic vypadává (dobrou pověst má m. modrý český a ruský); 2. m. nepukavý neboli velký bílý, jenž má květ bílý nebo červený a semeno žlutavě bílé, které z makovic dozrálých nevypadává; 3. m. šedý, jenž spokojuje se i s půdou chudší, je výnosnější nežli oba předešlé, hlavně však k výrobě



Obr. 1154. Jednoletý ozdobný mák *Papaver bracteatum*.

makového oleje se používá, neboť téhož až 50% obsahuje. Mák užitkový může se pěstovati v malém i mezi květinami, zeleninami a okopaninami. Pro pěstování máku hodí se všechny půdy v dobrém kulturním stavu se nalézající, hlavně hlinité, hlinito-písčité, písčito-hlinité, na humus bohaté pískové půdy, úrodné půdy vápenité, rovněž dobře zpracované noviny. Ku pěstování máku nevhodné jsou těžké a mokré půdy. Nejlépe daří se mák po plodinách, které půdu ve staré síle zanechávají, tudíž po přihnojených okopaninách (řepě, bramborech atd.) nebo po úhoru. Kde lze opatřiti si strojená hnojiva, totiž kyselinu fosforečnou a draslo, nechť pohnojí se v poměru k zásobě živin pole makové před zasetím. Mák vyžaduje kyprého, křehkého a hrud prostého pole. Seje se od polovice března do polovice dubna. Doporučuje se síti do řádků vzdálených 30 až 40 cm v suchých a 40—50 cm ve vlhkých polohách. Jakmile mák vzejde, zničí se v řádcích



Obr. 1155. Mák snodárný. *A* Kon c lodyhy s květem *B* Vnitřek květu v průřezu (*bl* blizna, *s* semenník, *t* ty-činky). *C* Poupě. *D* Makovice. *E* Příčný řez makovice. *F* Máček zvětšený.

všechen plevel nejprve lehkým okopáním motyčkou neb plečkou „Planet“. Když dostává mák třetí list, okopává se po druhé a při tom zároveň v řádcích jednotí, a sice ponechávají se jednotlivé rostlinky ve vzdálenosti 8—15 cm. Jakmile mák povyrostl, okopává se znovu a okopání se opakuje, pokud dovoluje to vzrůst máku. Sklizeň počíná, jakmile makovice žloutnou a schnou a mák v nich chřestí; zvláště při pukavém m-u třeba je včasně dle postupu zralosti ořezávati a na slunci, nejlépe na plátně rozprostřené dosušovati. V malých hospodářstvích při m-u uzavřeném se makovice uřezávají, pak rozřezávají a mák se vyklepává. Mák musí býti na vzdušném, k úplnému dosušení způsobilém místě v tenkých vrstvách rozložen a vícekráte obrácen, neboť jinak pro svoji olejnatost podléhá zkáze. Kupujíce m. vždy čichem se přesvědčujeme, není-li ztuchlý. Z m-u snodárného těží se v jižních a tropických krajích navrtáváním makovic *opium* (viz t.),

ze semene tlačí se olej (viz Makový olej), zbylých při tom pokrutin používá se jako přísady do krmiva dobytku; semene pak upotřebujeme často v kuchyni volíce z důvodu úhlednosti a chuti vždy raději **m.** modrý nežli bílý, nebo šedý. Semeno toto je dosti živné, obsahujíc až 15% bílkovin, 40—50% tuku a 20% klovatiny; je tu vždy obsaženo také něco součástí opia, hlavně morfium, takže větší množství **m**-u zejména na malé dítky účinkuje uspávavě („spí jako po máku"); častější používání **m**-u k tomuto účelu vzdor jemnému rozptýlení morfia je zhoubné, u mnohých dětí i nebezpečné. K účelům kuchyňským se **m.** paří a mele nebo pak v hmoždíři tluče (viz Mlýnek), nejlépe chutná povařený ve vodě s trochou mléka (pouze v mléce by se připálil) a třený v pánvi (rendlíku s drsnými stěnami a dnem, zvláště od hrnčíře připraveném) trdýlkem z tvrdého dříví do měkka, až dostane šedou barvu a rozplyne se na jazyku. To je mák na pověstných českých koláčích, který během tření vždy několika lžicemi mléka se zředí; koření a sladí se bezprostředně před upotřebením citronem a vanilkou a spojuje s cukrem (někdy také v syrub svařeným), mnohdy s čokoládou, a vejci nebo žloutky nebo s cukrem a melasou, medem, máslem, tlučenými mandlemi (někde přidávají i hořkou mandli), skořicí, někdy také badiánem a zázvorem anebo se používá **m**-u celého s cukrem nebo skořicí k sypání různých kaší, moučníků, škubánků a p., **m**-u celého o sobě také k sypání pečiva (housek, rohlíků), někdy ve spojení se solí. **M**-u s cukrem, melasou, máslem, vejci a p. upotřebuje se jako pomazánky na chléb a pečivo nebo nádivky do pečiva, k úpravě závinů, tortů, nákypů, pudingů a p. U pekaře a leckdes i v domácnostech „nastavují" **m.** strouhanou houskou. Dává-li se **m.** na koláče navrch, přidávají leckde malý kousíček nesoleného másla, aby tyto měly pěkný lesk — tře-li se však **m.** se smetanou místo mléka, je výsledek týž. — Výborné je t. zv. makové mléko. Zbudou-li 2—3 lžíce oslazeného máku s kořením, rozředí se asi 1 l mléka a vše nalije se na rozkrájené housky neb jiné pečivo. — Ve sklepě vychladlé nahrazuje v létě na vesnici ochlazující zmrzlinu a je zejména dětem oblíbenou a při tom levnou pochoutkou. V lékařství se používá nezralých makovic, které obsahují opiové zásady vázané kyselinou meconovou (ne více než 0·12% alkaloidů nebo 0·08% morfinu) vnitřně jako uspávacího a utišujícího léku, zevně na kataplasmy. Zralé makovice neobsahují již opia, nicméně se jich také, ale jen dle lékařského předpisu užívá. Semen se užívá jen bílých na emulse (5—15 : 100).

Mák přituchlý a zhořklý může býti napraven rozprostřením v tenké vrstvě na výsluní nebo přemlýnkováním. Nepomůže-li to, smíchá se s dostatečným množstvím dřevěného, na prášek utlučeného uhlí a ponechá v tomto stavu 2—3 neděle. Nato se zbaví uhelného prášku na čisticím mlýnku neb fukarem. Nebyl-li by zápach úplně ještě odstraněn, nutno pochod opakovati. Nebo nasype se přituchlý **m.** do velké nádoby (třeba kádě) s vařící vodou a nechá tam tak dlouho, až voda úplně vychladne. Vypraný se pak usuší buď na slunci, neb v teplé chlebové peci. Zápach se z máku sice odstraní, ale vnikla-li plíseň dovnitř máku, nedá se hořkost jeho ničím jiným již odčiniti.

Makabin je 1% sozojodolortuťová mast, která se doporučuje na zastaralý vřed bércový.

Makarony (na rozdíl od makronků, viz t.), pův. vlašské *maccaroni*, jsou v podstatě sušené nudle (viz t.), obyčejně rourovité, řidčeji proužkovité, které připravují se z mouky rýžové nebo jemné pšeničné s vodou, po případě s vejci na zvláštních strojích. Nejjemnější jsou bílé a tenké, t. zv. *spaghetti*, které vařením ve vodě nebo mléce nabotnají, aniž by při tom splaskly a svého rourovitého tvaru pozbyly. V obchodě přichází vždy ještě dosti původního zboží vlašského; nejlépe se platí *amalfi* z okolí Neapole, chválí se také **m.** boloňské, janovské, milánské a parmské. Zboží to nebývá však dosti často svěží (v Neapoli nepožívají **m**-ů starších jednoho týdne), neboť čileji jde na odbyt zboží, vyráběné v Budějovicích a v Praze. Pražské a budějovické výrobky jsou původu českého (Zátkovy) a zasluhují přednosti, neboť nejlepším cizozemským se vyrovnají. **M**-ů používá se v kuchyni mnohonásobně, především jako závaru do polévek, přílohy k různým pokrmům s omáčkami, jednoduše vařených přímo jako příkrmu s rozpáleným máslem (sypou se tvarohem, parmezánským sýrem a p.), také s máslem sardelovým, s vínem, s rajskými jablky nebo rajskou omáčkou a pod.; také se vařené upravují se šunkou nebo s játry drůbeže, opékají se i pekou, používá se jich k úpravě moučníků, nákypů, puddingů, paštik, knedlíčků, kroketek a pod.

Makartovy kytice, druhdy velice oblíbené, většinou již ustoupily jiným zálibám. Skládají se z rostlin sušených, přirozených barev sušením na slunci nebo vyloužením zbavených, takže všechny součástky měly barvu žlutavě nebo šedě bělavou, nicméně v různém odstínění dle volby rostlin měnivou. Kytice takové, vkusně (obyčejně v plochých vějířích) sestavené jsou trvanlivé a k některým účelům (k zastření nepěkného koutu nebo stěny) dobře dekorativní, nicméně jako skladiště prachu nesnadno odstranitelného nevítané. Místo jejich zaujaly podobné kytice v původní barvě zachované nebo barvené, raději však volíme některé rostliny suchomázdřité, barvu svou udržující, jež nevážeme do velkých kytic, nýbrž jen v malých vkusných kyticích na příslušná místa stavíme, mohouce je kdykoli beze škody hmotné čímkoli jiným nahraditi. Viz Kytice.

Makaziky jsou ořechová pamlska, hlavně v Bukovině, Rumunsku a sousedních zemích oblíbená. 1 kg ořechových jader na čtvrtky rozkrájených, tři osminy kg medu, 16 dkg cukru krupicového a trochu koření v rendlíku vaří se do husta, až to zhnědne (ale se nepřipálí), potom se na prkénku utvoří z toho podlouhlý salám, nechá trochu prochladnout a krájí na koláčky.

Makko, nebílená, nahnědlá egyptská bavlna. Viz B a v l n ě n á p ř í z e.

Makovice: 1. jako léčivo viz M á k; 2. jako vděčná hračka pro děti viz „*Hračkářský krám přírody*" (u Šolce a Šimáčka).

Makový olej je řídký, zlatožlutý, vedle olivového nejlepší olej tabulový, jenž rovná se sezamovému. Má jemnou, mandlovitou chuť a zasychá lehce, z kteréž příčiny také k přípravě mýdel a fermeží se upotřebuje. Nezřídka porušuje se jím olivový, naproti tomu **m. o.** bývá porušován řepkovým. Vaříme-li 25 až 30 g **m**-vého **o**-e s roztokem 2 g žíravého vápna ve 20 g destilované vody a procedíme pak tekutinu, obsahuje voda, je-li řepkový olej přítomen, síru, o čemž se přesvědčíme, přikápneme-li ke kapce na papír kápnuté octanu olovného; kapka ihned zčerná. Fermež z **m**-vého **o**-e připravíme, vaříme-li půl hodiny v kameninovém hrnci ½ l vody s 200 g olověného cukru a 66 g na prášek utlučeného klejtu; sraženinu pak usušíme, s **m**-vým **o**-em utřeme a na výsluní vystavíme.

Makrela (*Scomber scomber*, franc. *maquerau* — čti makró) je ostroploutvá, pestře skvrnitá ryba moře Středozemního, která přichází k nám v oleji naložená. Ač na krabicích bývá správně francouzským jménem označena, vydává se obyčejně za „p s t r u h a v o l e j i". Požívá se jako sardinka v oleji; má ovšem vydatněji více masa, nikoli však tak jemného.

Makrobiotika, nauka, jak žíti zdravě dlouhý život. Základem jejím jest nauka zdravotnická v nejširším smyslu slova a vztahuje se k ní veliká literatura. V české máme po ruce malý spisek dra Fr. Navrátila: „Jak žíti dlouhý život" (Bibliotéka lékařských spisů populárních sv. XXIII.) a starší, drem Preiningerem přeložený, nicméně v hlavních rysech vždy ještě platný spis Hufelandův ve „Světové knihovně". Řádná zdravověda (za starodávna zvaná „regiment zdraví") zastane spisy takové dokonaleji. Z nových viz Dr. Jarosl. Panýrka „*Zdravověda*".

Makronkovec je studený moučník z makronků (viz t.). K tomu cíli větší mísa vyloží se marmeládou meruňkovou nebo malinovou a tato se pokryje vrstvou hořkých makronků, které se rozvlhčí dobrým rumem nebo madeirou. To vše zaleje se horkou smetánkou, kterou připravíme z litru dobrého bílého vína nebo smetany, v němž rozkloktáme 10 žloutků s 250 g tlučeného cukru a 3 lžicemi mouky (na cukr třeba otříti kůru 1 citronu); do smetánky hustě ušlehané vmíchá se ještě tuhý sníh z 10 bílků. Smetánka na makronky nalitá nechá se vychladnouti a obloží pak zavařeným ovocem.

Makronky (dle franc. *macarons*, nikoli dle vlašského *maccaroni*) na rozdíl od makaronů (viz t.), původně vlašských, jsou konfekt z mandlí, cukru a bílku; místo mandlí možno užíti také jádra kokosového (kokosové moučky), oříšků, ořechů a p.; ze sladkých mandlí, obyčejně jen s malou přísadou hořkých, jsou **m.** s l a d k é, s větší přísadou mandlí hořkých jsou **m.** h o ř k é. Kromě hlavních uvedených součástí různými přísadami také různé příchuti se jim dodává (na př. citronové, čokoládové, kakaové, skořicové, pomerančové, vanilkové a p.), nebo zároveň s mandlemi používá se také vlašských ořechů, lískových oříšků nebo pistacií. Základem úpravy jsou mandle ustrouhané, jež smíchají se s tlučeným cukrem (na př. 500 g mandlí sladkých, 100 g mandlí hořkých a 625 g cukru), jemně utlučenou strouhanou houskou (ze 4 housek bez kůrky), citronovou korou (z 1 citronu) a s tuhým bílkovým sněhem (z 8 až 9 bílků). Těsto sází se pak v podobě malých hromádek na oplatky, tyto se kladou na plech papírem vyložený, **m.** upekou se v troubě mírně horké a s oplatek pak odloupají. Jako suchého, stále pohotového a trvanlivého pečiva upotřebuje se jich pak jako zákusků k čaji nebo k přípravě různých moučníků (řezů, charlott, nákypů, koláčů, puddingů, tortů), také k přípravě smetánek, zmrzlin a p.

Makronky otrubové jsou úsporné a zdravé (lehce stravitelné i výživné) pečivo americké, zvlášť pro děti vítané (s mlékem nebo kakaem k večeři). Půl koflíku másla s ½ kofl. cukru třením zpěněného zamísí se s 2 lžicemi smetany, 2 ušlehanými vejci, ½ kofl. otrub, 2 lžičkami pečivého prášku; přidá se mouky jen tolik, aby se těsto mohlo dobře rozválet; vykrájené koláčky se posypou strouhanými oříšky a cukrovou krupicí; na plech k pečení se rozloží dále od sebe, aby se nespekly.

Malaga, víno španělské, dle stejnojmenné provincie tak pojmenované, které již od časů Maurů má svou pověst jako víno silné, z mládí likérovité, které stářím nabývá značné jemnosti, síly a aromatického květu. Vyváží se ve velkém množství, avšak vývoz daleko nestačí spotřebě, takže velká většina vína toho jména v obchodě jest napodobena. Nejjemnější **m.** *Pedro Ximenes* (Cimenes) netěží se lisováním, nýbrž jen vykapáváním šťávy; skrovnější, ale vždy ještě výborná jsou lisovaná **m.** *secco*, ohnivé, nesladké, podobné madeiře (viz M a d e i r a) a **m.** *dolce*, bílé, sladké (sekt); nejobyčejnější a zpravidla napodobované je sladké červené **m.** *dolce del color*. Jsou to vesměs vína těžká, jež nehodí se za požitek, tím méně, že jsou i lihem silná (20 i více % lihu), některé jejich součástky působí příznivě na povzbuzení chuti a jsou někdy na místě u nemocného, postiženého vysilující chorobou; avšak i tu dnešní lékař počíná si opatrně, zvláště u rekonvalescentů a dětí, kde snadno svádějí k alkoholismu, a vyhne se jim všude, kde jsou po ruce lepší prostředky. Tím méně vhodno je používati vín těchto (a zvláště jejich, ještě škodlivějších napodobenin) v rodině bez rady lékařské, zejména **m.** s chininem nebo železem doporučované při nechutenství, chudokrevnosti, vysílení, v rekonvalescenci. V kuchyni se používá někdy dobrého **m.** k přípravě smetánky nebo zmrzliny, řidčeji místo madeiry do některých omáček. **M.** napodobené připravují obyčejně z červeného vína s hrozinkami (na 35 l vína i 5 kg hrozinek) a páleným farinovým cukrem (2½ kg), i koření je anglickým kořením (40 g) jemně utlučeným; nechají to při 25° C znovu kvasiti, načež víno scedí a vylisují, v novém sudě alkoholisují (½ l lihu) a zčištěné víno do lahví stahují. Také se napodobuje

z medu čistými kulturami kvašeného, které mívá více alkoholu nežli pravé španělské (až 16·22 % proti 15 %) a více objem. proc. extraktu (29·73 % proti 18 %).

Malachit, měďnatý minerál (uhličitan, také za rudu měďnatou platící), který přichází ve tvarech kulovitých, ledvinitých a deskovitých, v nichž se dá pěkně řezati a hladiti, i poskytuje tak výbrusy krásně zelené, druhdy malebně pruhované, jichž používá se k vykládání a zdobení různých předmětů (stěn, nábytku).

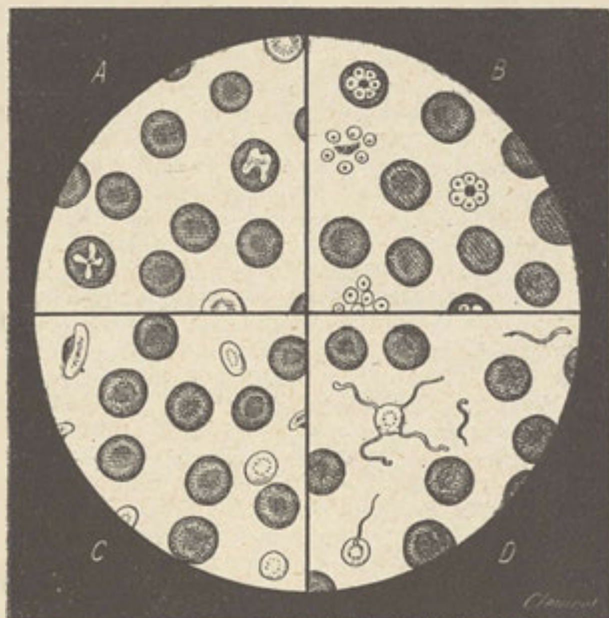
Malai je velmi dobrý sedmihradský moučník: 3 žloutky, 2 lžíce cukru a $^3/_8$ l mléka se dobře rozkloktá, vmíchá se do toho sníh ze tří bílků, čajová lžička pečivého prášku a 12 dkg mouky (v Sedmihradsku berou kukuřičnou, u nás může býti pšeničná) a kloktá se dále. Do podlouhlého pekáče dá se 6 dkg másla a když se rozpustilo, naleje se rozkloktané těsto do něho na prst zvýši a v horké troubě se to do hněda upeče, za horka nakrájí na kusy a ihned podá s kompotem.

Malajky, slepice výhradně sportovní pro překrásné vybarvení. Nesou málo a vejce malá.

Malakin, salicylový preparát proti zimnici, neuralgiím, reumatismu a tasemnici (dávka 1 g několikrát denně). Proti horečce souchotinářů 0·5 g každé dvě hodiny.

Malapterurus viz Sumci.

Malaria, zimnice, střídavka, choroba lidská, působená vlivem cizopasníků *Plasmodium malariae*, kteří vyvinují se v těle komárů (moskytů, viz Komár) jižních a tropických zemí a jimi



Obr. 1156. Krev člověka onemocnělého malarií. *A* Krev ještě zdravá, kde teprve některé krvinky napadeny cizopasníkem. *B* Krev s množícím se Plasmodium malariae. *C* Plasmodium. *D* Vývoj bičíků u něho.

pak do krve lidské se přenášejí a postupem svého vývoje střídavé horečky člověku způsobují a život jeho tak trvale podrývají. Drobnohledný obraz (obr. 1156.) krve člověka malarií zachváceného ukazuje, že na povrchu červených krvinek zachycují se plasmodie (obr. 1156 B.), zde rostou, živíce se obsahem krvinky a rozmnožujíce se dělením, takže vzniká jakási rozetka, která se odlomí a rozpadne v několik menších plasmodií (obr. 1156 C) a místo krvinky zanechá jen trochu červeného barviva. Mladé plasmodie zachycují se nových krvinek, takže krev nemocného je brzy plna malinkých plasmodií — a způsobují horečku, v určitých obdobích se opakující. Když ústrojí je proniknuto plasmodiemi, objevují se v krvi tvary nové, okrouhlá tělíska *makrogamety* s bičíky (*mikrogamety* obr. 1156 B), které se odlučují a volně v krvi plovou. Vyssaje-li komár krev, tedy mikrogamety z jedněch tělisek zúrodňují makrogamety jiné řady, vznikají tak sporozoity, které komár zas do krve jiného člověka přenáší. Nemoc tak způsobená dlouho se vleče; v prvním létě bývá při záchvatech horečných provázena krvácením kožním, v druhém se dostavují silné příznaky střevní, v třetím krvácení mozková. Kdo dleli v tropech, přinášejí si chorobu i domů. Pro toho, kdo cestuje do tropických zemí, je důležitým pravidlem, aby beze všech výstředností v životosprávě udržel si pevné zdraví a chránil se před nákazou od moskytů; skutečně se podaří Evropanům, že neonemocní přes to, že dlouho žijí v krajině malarické. Jakmile jednou nákaza se těla zmocnila, je obtížné se jí zbaviti. Spec. lékem je stále chinin nebo neo-treparsenan, jodferratin a j. po rychlém opuštění malarické krajiny. — V nejnovější době provádí se s povzbuzujícími výsledky léčba luetických chorob (viz Příjice) malarií, nejedná-li se o chorobu příliš pokročilou.

Malarin, aceton-fenetidinový preparát proti horečce a neuralgii.

Malba, znázorňující barvami v ploše ploché i plastické předměty, jest dovedností i uměním, které se provozuje i řemeslně i umělecky a přístupno je ovšem i ochotníku, jenž má k tomu potřebné vlohy a náklonnost; je z oněch ušlechtilých zaměstnání, která se i v domácnosti mohou pěstovati a také se pěstují a která přispívají k její výzdobě téměř pravidelně, v novější době však i k výzdobě oděvu a různých potřeb jiných. Hledíce jen s tohoto praktického hlediska k **m**-bě, promluvíme několik slov o různých způsobech **m**-by, jednak dle způsobu barev, jimiž se maluje, jednak dle podkladu, na kterém se maluje, jinak dle techniky, které se při tom používá, se zřetelem na účel a možnost užití **m**-by v domácnosti. Dle těchto různých dělidel rozeznává se:

1. **M.** akvarelová (viz Akvarel).

2. **M.** cornetová také brilantová zv. (viz Cornetová m.).

3. **M.** dekorační, t. j. buď výzdobná (dekorační v širším smyslu) za účelem okrášlení příbytku, oděvu, záclon, pokrývek, nábytku, nebo napodobovací na jevišti divadelním, kde

jedná se o to, aby docíleno bylo co největší iluse skutečnosti. M. výzdobná spojuje se nezřídka s jinou technikou, na př. s vyšíváním, vpalováním (do dřeva, sametu a p.), k m-bě dekorační s vyšíváním zvláště ornament lidových výšivek obsahuje hojnost dobrých podnětů. (Příl. v díle III.) — Na zvolenou látku (na př. dobré režné plátno) přeneseme nákres zvoleného vzoru; čím nákres je větší, tím výhodnější pro další provedení; bohatý dojem dává na př. pruhové uspořádání, t. j. zdobí se malbou jednotlivé pruhy, které se pak spojují krajkou, nebo místo toho na látce v celosti ponechané jednotlivé pruhy upraví se prací prolamovanou (po vzoru ornam. staročeských). Kontury kresby naznačme široce barvou olejovou (révová čerň málo míchaná benzinovou pastou). Malujeme-li barvami Helios, volme též temnější tón na okraje. Obrysy tyto musí být ohebným vedením štětce švižně pracovány; jsme-li s tím hotovi, můžeme vnitřek ornamentu položiti barvami pokud možno jasnými a živými. Červená rumělka, ultramarin, zjasněný kremžskou bělobou, jasně zelená rumělka, některé tóny fialové hodí se velmi dobře. Když jsme si vše dle vlastního vkusu přiměřenými barvami náležitě položili, necháme práci dobře uschnout. Jest samozřejmo, že možno pracovati zase jen na podkladu dobře na rámu napjatém. Pak teprve přikročujeme k vyšívání; materiál volíme k tomu dle látky, jíž jsme k malbě použili; tedy na režné plátno vezmeme červenou, modrou, bílou a černou bavlnu neb vlnu, raději vždy silnější druh; nejkrajnější kontury zevně obšijeme stehem stonkovým, k vyzdobení středu použijeme materiálu jemnějšího, vždy v barvě opačné neb odlišné od malovaného podkladu. Zde zejména můžeme uplatniti všechny ty stehy metličkovité, řetízkové, mřížkování různého druhu, to vše dodává celku neobyčejné ladnosti. Též můžeme podkládat silný tyl neb látku síťovanou, obé silnějšího druhu, což nutno pevně obšíti. Toť by byl asi ten nejlevnější a nejjednodušší způsob. Chceme-li rozvinouti více přepychu, můžeme volit látku drahocennější; k vyšívání pak použijeme hedvábí, po případě i zlatých nití na mřížkování a různých druhů sutaší. Dlužno podotknouti, že všechny plochy ornamentu jsou podmalované, jen místa význačná do popředí vystupující se vyšíváním oživí, čímž se docílí při předmětech dekorativních efektů neobyčejných. Jutou počínajíce, můžeme k podobným účelům použíti všeho, až k nejdražší látce indické, jak to určují poměry a vkus. Závěsy na různé druhy nábytku, pokrývky na podušky a pohovky, běhouny na stoly a stolky, krátce vše to, co pořizujeme k ozdobě nebo praktickému upotřebení, můžeme takovou technikou lehce a umělecky provésti. Kromě motivů lidových možno velmi vhodně k takové m-bě dekorační voliti i motivy z přírody a prováděti také výzdobu m-bou vzorkovnicovou (viz t.).

4. M. d e l f t s k á viz D e l f t s k á f a y e n c e.

5. M. f o t o g r a f i c k á záleží v kolorování či přemalování nebo v podmalování fotografií. V prvním případě maluje se přímo na povrch positivního obrazu na papíře nebo diapositivního obrazu na skle; k prvnímu účelu používá se barev akvarelových, v druhém průhledných barev lakových. K podmalování hodí se jen fotografie průsvitná (na skle nebo průsvitném papíře); není-li fotografie průsvitná, přilepí se obrazovou stranou na čisté sklo a silnější papír se vzadu navlhčí a třením se jedna jeho vrstva odstraňuje za druhou, až obraz je dosti průsvitný. Barvou akvarelovou se pak jen zcela hrubě kryjí jednotlivé plochy, v průhledu pak vystupuje obraz, jakoby nejpřesněji a nejjemněji kolorovaný. (Tento způsob viz níže podrobněji v odst. 21.: M. s n í m k ů f o t o g r a f i c k ý c h.) Také se fotografie přenášejí na dřevo, plátno i jiné tkaniny, sklo, porculán a p., aby zde sloužily za podklad podobné m-by.

6. M. g o b e l i n o v á viz G o b e l i n o v á m a l b a.

7. M. g u a c h o v á viz K v a š o v á m a l b a.

8. M. h e l i o s viz H e l i o s.

9. M. i n t a r s i o v á viz I n t a r s i o v á m a l b a).

10. M. j e h l o u viz J e h l o m a l b a.

11. M. miniaturní viz Drobnomalba.

12. M. n a d ř e v ě jest dvojího způsobu: n a p o d o b o v a c í (imitační) a n á m ě t n á. M-bou imitační napodobují se intarsie, plochy vykládané (viz I n t a r s i o v á m. a M o s a i k a), m-bou námětnou nanášejí se povrchně ornamenty, květiny, figury i podobizny, krajiny, k čemuž používá se také někdy vpalování (viz t.). K prvnímu druhu m-by hodí se hlavně jen barvy guachové a olejové, jimiž vykládaniny nejlépe lze napodobiti, k druhému druhu m-by hodí se všechny barvy, které se dobře stírati a leštiti dají, tak zejména obyčejné barvy akvarelové. Malovati lze sice na každé dřevo, přece však nejlépe hodí se k tomu dřeva světlá, jako javorové, lipové, olšové, olivové, hrušňové. Nejobtížnější jest světlá malba intarsiová na dřevech tmavých, takže se často obchází tím způsobem, že se obráceně pokračuje, t. j. intarsie se nemalují, nýbrž na světlém dřevě se vzorek ponechává v původní barvě a jen pozadí se tmavou barvou imituje. V základě rozpadá se m. na dřevě v pět hlavních výkonů: 1. přípravu dřeva, 2. kresbu nebo kopírování vzorku, 3. malbu samu, 4. její ustálení a 5. hlazení nebo lakování. Od náležité přípravy plochy k malbě určené závisí všechen zdar práce; děje se to obroušením povrchu skelným papírem a napojením dřeva některou látkou, která vpíjení a rozpíjení barev zabraňuje, jako na př. roztok 1 dílu želatiny v 30 dílech teplé vody, roztok kamence nebo nejlépe roztok 2 dílů mastixu v 5 dílech dobrého lihu. Plochy takto napuštěné se opětně a sice nejlépe pískovým papírem obrousí. Na ploše tak připravené se dobře kreslí i maluje. Kresbu jest nejlépe přenášeti tuhovaným papírem (papír indigový nebo jiné příručky zanechávají čáry příliš patrné, které se nesnadno odstraňují), kdežto tuha zmizí pouhým přetřením chlebovou kůrkou. Kopírovací papír připevní se při tom jemnými jehlami nebo voskem a kresba vyvede se jemně tvrdou

tužkou. Poněvadž kresba se nesnadno odstraňuje, třeba, aby byla přesná (bez chyb); proto méně zručný kreslič nemůže se obejíti bez kopírování, vyjímaje snad kresby, které lze provésti pravítkem nebo kružítkem. K malbě samé jsou nejpohodlnější měkké, polotekuté barvy v tubách, ač i suchých tabulkových lze upotřebiti. Nejlepší jsou štětce kuní, nepříliš dlouhé a měkké. Při m-bě ornamentální volí se a nanášejí barvy tak, aby sloh dřeva jimi ještě prosvítal, při m-bě krajinek nebo figurálních předmětů volí se barvy tak, aby s dřevem harmonovaly, naproti tomu květiny a pestré výzdoby pokládají se barvami krycími, aby dobře od dřeva se odlišovaly. — Jak při jiné m-bě i při m-bě na dřevo se dříve obrazec v hrubých tazích podmaluje a pak různé podrobnosti a stinné partie připojí i vyzvednou; jenom nanášení světel bílou krycí nebo jinou barvou se nedoporučuje, neboť účinek jeho pozdějším hlazením nebo lakováním se ruší. Skvrny a vady smýti lze, jsou-li malé, hubkou, větší možno odškrábnouti ostrým nožem, jenž staví se kolmo na dřevo a vede ve směru jeho vláken, anebo se obrousí jemným pískovým papírem; aby se nepoškodilo okolí, provádí se to tak, že vyřízne se v tenkém kartonu otvor velikosti skvrny, který se na skvrnu přiloží; aby se barva do okolí opravovaného místa nerozpíjela, napojí se toto opětně roztokem mastixu nebo se barvě přidá trochu volské žluči. Hotová m., když je úplně suchá, ustaluje se na př. řídkým roztokem bílého šelaku v silném lihu, jenž se ze vzdálenosti 30—40 cm dva- až třikrát na celý povrch rozprašuje zprvu jemněji, později silněji a vždy teprve, když m. je opět suchá. Pak možno m-bu vyleštiti nebo lakovati. K lakování jsou po ruce v obchodě laky (pro m-bu na d ř e v ě), hodí se k tomu i kopálový nebo mastixový lak, jenž se širokým štětcem stejnoměrně a ne příliš tlustě nanáší. Leštění není totožné s leštěním nábytku a je také obtížnější. Nejlépe se to provede opět šelakem bílým, jehož 60 g se rozpustí v $\frac{1}{2}$ l čistého lihu. Udělá se pevný balík z opotřebených vlněných zbytků, ten se potáhne dvojitě opraným lněným plátnem, toto se navlhčí svařeným lněným olejem a trochou rozpuštěného leštidla, načež se tím ustálená malba do kruhu tře a vyleští. Vzorníky pro malby na dřevě lze dostati v závodech, jež obchodují s potřebami pro toto zaměstnání (v Praze Bělský a Ježek). V Německu firmy toho druhu vydávají ceníky s objemnými tiskovými vzorníky (na př. Rössler a Weissenberger v Cannstadtu).

13. **M.** n a g á z o v ý c h a h e d v á b n ý c h l á t k á c h náleží k nejsnadnějším výkonům toho druhu. Zacházení s barvami je snadné a je potřebí jen poněkud zručnějšího kreslíře. Provádí se tušemi (Günther a Wagner). Vzorec vykreslí se na bílém papíře kreslicím nebo pijavém, přes něj napne se látka, na níž se má malovati, a nyní maluje se rychle štětcem, v němž nesmí býti mnoho tuše. Přebytečná barva vpije se do papíru; musí se však dáti pozor, aby se látkou nepohnulo, poněvadž by se výkres rozmazal. Po uschnutí se látka se vzoru odstraní. Tuše jsou stálé a dají se i zřediti i navzájem do různých tónů míchati. Látka vyhlíží velice efektně a nemá rubu, neboť vzor je stejný po obou stranách. Za vzory voliti jest výkresy bez velikých ploch, neboť ty se špatně



Obr. 1157. Malba na hedvábí provedená prof. A. Martinkem v Jičíně.

pokládají. Pracovati se musí rychle (obr. 1157). Viz též **M.** s u c h á (25).

14. **M.** n a p l á t n ě (srov. **M.** n a t k a n i n á c h) provádí se na podkladě kresby nebo i fotografie jako m. c o r n e t o v á, g o b e l i n o v á, h e l i o s, s u c h á, v z o r k o v n i c o v á a o l e j o v á (viz t.).

15. **M.** n a p o r c u l á n u může býti delftská nevpalovaná (viz t.) nebo se provádí barvami, jež vpalováním s hmotou porculánu se slučují.

16. **M.** n a s a m e t u a jemu příbuzných látkách je dvojího způsobu: *a*) b r o n z o v ý m i kovově lesklými a ohnivými barvami; provádí se to průmyslně stroji tiskacími, vzorek se vtlačí a pak bronzovou barvou vyplňuje; vznikají tím způsobem skvostné pokrývky stolní, povlaky nábytkové, portiéry, záclony, čalouny a zvláště umělecké výrobky toho druhu přicházejí z velkých továren francouzských. Domácně lze m-bu toho druhu velmi dobře napodobiti na předmětech menších rozměrů (zástěny, předložky a j.), při čemž není zapotřebí k tomu

zrovna talentu malířského. Je k tomu zapotřebí práškovitých barev bronzových aspoň v 10—12 odstínech, láhev bronzového oleje, 10—12 misek třecích, terpentýnový olej a 10—12 kuních štětců. K m-bě béře se samet nebo plyš dobré jakosti a v barvě tmavé, aby skvěle svítící barvy dobře se od něho odrážely. Vzorek nanáší se na samet jako v jiných případech propícháním (samet položí se lícem na měkké rýsovací prkno, na



Obr. 1158. Z oddělení kursu pro malbu na porculánu. Provedeno žákyněmi Městské dívčí odborné školy rodinné v Praze II. (Lazarská ul.) za řízení odborné učitelky Terezy Podlipné.

rub se připevní vzorek na papíru nakreslený a propichuje se, načež propráší bělobou zinkovou, samet se obrátí, a na líci obrysy vzorku štětcem a vodovou barvou se dle teček vypracují; jiný způsob nanášení vzorku je tak zv. m o m e n t n í (viz t.). Pak zchystají se barvy do misek a štětce a bronzovým olejem, který rychle schne, teprve krátce před upotřebením se rozdělávají a vždy jen v malém množství. Malovati třeba rychle štětcem vždy co nej-



Obr. 1159. Postup vpalované malby na sametu.

vlhčeji udržovaným, i nanášejí se nejdříve základní barvy (zeleň listů, červeň květů a pod.), nikoli však tak, aby celá plocha se barvou kryla, nýbrž tak, že barva většinou klade se jen osvětlenou stranou a směrem do stínu se stírá; nejhlubší stín, žilky listů, kontury a pod. se vybráním barvy špičatým dřívkem vypracují. Stírání děje se štětcem pouze do bronzového oleje namočeným. Když jsou takto základní barvy naneseny, přemalují se míchanými barvami, aby se docílilo plastických tvarů a přirozených dojmů a nakonec stříbrnými a zlatými barvami zvyšují se účinky světelné; ovšem i tyto barvy nutno roztírati; *b*) v p a l o v á n í m; k tomuto účelu vpalovací jehla opatřuje se nástrčkem (obr. 1160.), jenž má otvor postranní, kterým se jehla nad plamenem ohřeje, kdežto



Obr. 1160. Vpalovací jehla se žehlicím nástrčkem.

hladkou stranou nástrčku se pracuje. Sametu možno v tomto případě použíti i světlého: vzorek se nanáší jako výše popsáno propichováním a poprašuje se černým práškem (uhlíkem, tuhou), kontury se obrýsují vodovou barvou a vzorek od spodu (po rubu) kohinoorovým mořidlem se tónuje. Poněvadž tato mořidla jsou řídká a pro světlejší tóny ještě lihem se zřeďují, nutno tuto práci prováděti velmi opatrně, neboť jinak se barva přes kontury snadno rozplývá. Nejlépe jest začíti ve středu a pokračovati k okraji, ale nedodělati tónování až do kraje, neboť se barva propíchaným vzorem až ke kraji dotáhne. Když je takto barvami podloženo, obrátí se samet a m. obdrží nyní vpalovací jehlou lesklé obrysy, po případě se vkreslí do ploch podle vzorku potřebné čáry, žilky



Obr. 1161. Způsob malby na skle barvami silicinovými. Vzor představuje dole slunce sytě oranžové, nad ním mraky šedé, ve středu strom života s kmenem hnědým a listy zelenými, tmavě stínovanými a plody žlutými. Pozadí (obloha) je blankytné.

(obr. 1159.). Volí-li se jak barva sametu, tak barva pro tónování vkusně, vznikají tak malá, vskutku umělecká díla, a kdo rozkošnou takovou práci jednou viděl, jistě tak je jí upoután, že rád ji napodobí.

17. **M.** n a s k l e provádí se podobně jako na porculánu barvami lučebnými, jež vpalováním v peci s hmotou skla se slučují. Bez vpalování i domácně provozuje se m. na skle několika způsoby; *a*) P r ů h l e d n ý m i b a r v a m i l a k o v ý m i na podkladu fotografického diapositivu; výborně se k tomu účelu hodí brilantní tekuté barvy Keilitzovy. *b*) B r o n z o v ý m i b a r v a m i, jak to vidíme jmenovitě u malířů písma; hodí se k tomu nejlépe ploché ornamenty, jejichž účinek nezávisí příliš od vlivu světla a stínu. Je k tomu potřebí neutrální a sklové zlaté tinty (jen u větších firem s barvami po

ruce), dobrých vlasových štětců, bronzů v různých barvách, zinkových per, olejových barev v tubách a oleje terpentýnového k čištění štětců. Práce nevyžaduje tak talentu nebo cviku jako pevné ruky a klidného tempa. Deska skloněná, náležitě vyčištěná položí se na předlohu, na měkké podložce spočívající a dobře se upevní, aby se nepošinula. Na skle se pak dle předlohy vyrýsují štětcem obrysy předlohy buď s použitím neutrální nebo zlaté tinty; třeba při tom hleděti kolmo na desku, aby se obraz nezkreslil při pohledu šikmém; možno také použíti pravítka, kde jedná se o přímé čáry a hleděti jest k tomu, aby všecky čáry provedeny byly stejně silně. Pak přikročí se k vyplňování ploch barvami olejovými a bronzovými; světlé bronzy vyžadují, aby se použilo neutrální tinty, provede-li se základ temnými olejovými barvami, třeba k obrysům použíti světlých bronzů, světlý základ předpokládá užití zlaté tinty a pod.; vůbec obě tinty hrají důležitou úlohu, zprostředkujíce přechod mezi jednotlivými barvami a bronzy. Hlavní věcí je, aby bronzy byly dosti husté, sklo aby leželo vodorovně, by se barvy neroztékaly, také aby se obrysy nepřetahovaly; k poslednímu účelu je dobře použíti bílé podložky, pracuje-li se neutrální tintou, nebo tmavé podložky, pracuje-li se zlatou tintou. Mají-li bronzy zachovati náležitý lesk, nesmějí býti přemalovány barvami olejovými, jež se vždy se sikativem (*sicc. de Courtrai*) rozdělávají. Práce chrání se na vrchu lihovým lakem. *c*) R a d o v á n í m, kteréž je poněkud obtížnější nežli předešlé, zato však i vděčnější a rovněž dobře domácně může býti prováděno; je k tomu potřebí základního laku v různých barvách (černý na př. pořídí se z 10 dílů laku asfaltového, 50 dílů frankfurtské černě a 50 dílů sikativu; bílý se pořídí z 50 dílů zinkové běloby a 50 dílů bílého sikativu nebo bílé fermeže; pestrý z obyčejné olejové barvy se sikativem; takové laky jsou také v obchodě pohotově, nejsou však dobré, maží-li se příliš nebo odprýskají, v kterýchž případech radování je nemožné, kovové tinty sklové (Oswald Beulig, Lipsko—Anger je dobrý pramen) zlaté, stříbrné, zelené, modré a karmínové, zinkových per, bronzového prášku v různých barvách, olejových a anilinových barev, po případě i perleti lístkované a staniolu, stříbrné, modré, žluté, červené nebo zelené barvy; jediným nástrojem je špičatý nůž, jakého se používá také při vyřezávání v kůži, a pravítko se štětci vlasovými. Čistá, skleněná deska natře se štětcem po jedné straně základním lakem zcela tence, aby vrstva dobře uschla, což se po několika hodinách opakuje a na uschlý nátěr se přenese vzorek (vždy obráceně — neboť lakovaná strana je rub) nejlépe tak zv. momentní metodou (viz t.). Deska se položí na sukno a podloží bílým papírem a pracující ruka podloží se papírem, aby se lak nepoškodil, načež se nožem tak jako tužkou celý vzorek prokreslí a jednotlivé jeho partie vyradují (dle potřeby zanechávají se v nich žilky, stínové a dělící čáry a pod.); až potud je každá práce stejná, odtud však další postup se liší; možno na př. radovanou práci pouze podložiti staniolem stříbrným nebo barevným, jenž se řídkým, čistým a tence natřeným klihem hladce přilepí a vzadu se staniol ještě papírem kryje, jenž se na krajích přilepí; také se může staniol zmuchlati, načež se pouze ke sklu volně přiloží a tužším papírem kryje, jenž se rovněž na okrajích přilepí. V prvním případě, na př. použilo-li se černého laku a hladkého stříbrného staniolu, dopadá věc jako stříbrem v ebenovém dřevě vykládaná, v druhém případě není nepodobna předmětu perletí vykládanému. Zmuchlání provádí se nejlépe tak, že se svinuje a zvarhánkuje, nejprve po délce, pak, aniž by se rozložil, opět napříč. Jindy se vyradovaný vzorek obrýsuje zlatou tintou (zinkovým perem), nebo bronzovou barvou štětcem; plochy vyradované mohou se také částečně vymalovati anilinovými barvami lihem rozdělanými (také řídkých olejových barev možno užíti) tak, aby jimi staniol vždy ještě dosti prosvítal a jednotlivým plochám stínu i světla se propůjčilo, tak aby i jisté plastičnosti nabyly. Poněkud obtížnější je podkládání různobarevným staniolem, na př. některých květů červeně, jiných modře, listů zeleně, pupenů perleťově, stonků stříbrně a pod. — *d*) B a r v a m i s i l i c i n o v ý m i, jež rovněž zavedl saský malíř Keilitz a jimiž možno na př. okna vymalovati na způsob katedrálového skla bez vpalování, aniž by barvy odprýskaly nebo jinak se kazily. **M.** těmito barvami sama je velice jednoduchá. Předlohu položíme si pod čistě vyleštěnou desku skleněnou a tuto upevníme nyní hřebíčky, aby nesklouzala. Nejprve tak vytáhneme kontury jednotlivých barevných polí tenkými čarami hnědou barvou nebo širšími pruhy zvláštní olověnou pastou, má-li býti napodobeno spájení jednotlivých políček olovem, jako u starých maleb na skle (obr. 1161.). Když kontury uschly, pokryjí se příslušnými barvami jednotlivá políčka a **m.** je hotova, jedná-li se o moderní ornament, kde není zapotřebí dalšího stínování. Byl-li zvolen motiv jiný, krajina, květina, pták a pod., třeba přikročiti ještě k stínování, radování. Barvy silicinové dobře pouštějí ze štětce, nikdy se nerozplývají a výborně lnou ke sklu, takže není potřebí žádné ochranné pokrývky skleněné. Hodí se proto také velmi dobře ke kolorování fotografických snímků na okenní sklo přenesených. Vynálezem barev silicinových učiněna tudíž i **m.** na skle přístupnou amatérům a dovedné ruce otvírá se pole po případě i k výrobné činnosti, která se může setkati s hmotným úspěchem.

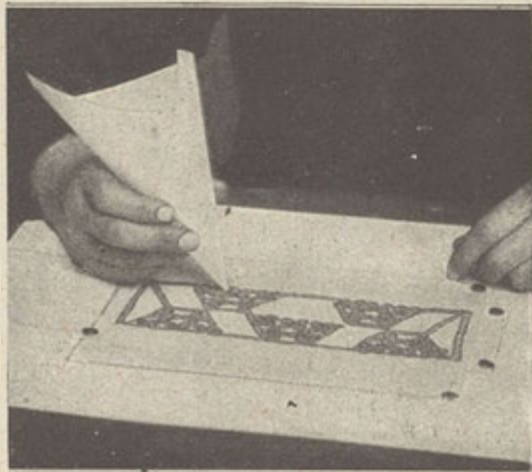
18. **M.** na t k a n i n á c h v novější době velice se rozšířila a často i vyšívání zastupuje, nebo společně s ním znamenitých dekoračních efektů dociluje. Viz v té příčině hesla C o r n e t o v á, G o b e l i n o v á **m.**, H e l i o s i výše vypsanou **m**-bu na g á z o v ý c h a h e d v á b n ý c h l á t k á c h, s a m e t u, níže **m**-bu o l e j o v o u, s u c h o u a v z o r k o v n i c o v o u. Výborné jsou zejména barvy Lohmannovy (viz H e l i o s), jež nepouštějí.

19. **M.** n ů ž k a m i viz A p l i k a c e.

20. **M.** o l e j o v á, jež provádí se olejovými barvami, známa jest obecně jako práce umělců

malířů z povolání, a olejový obraz umělecky provedený náleží k nejcennějším ozdobám stěn příbytku. Nicméně používá se této m-by také k účelům výzdobným (dekoračním) na nejrůznějších předmětech a provádí se k tomu účelu i po domácku; barvy olejové vzdorují obyčejně dobře světlu, vzduchu i vodě a proto k některým účelům zvláště dobře se hodí. Pere-li se dobře látka k tomu zvolená, můžeme směle každou práci toho druhu svěřiti bez obavy opatrné pradleně. Barvy olejové jsou většinou barvy krycí, proto neradno jich užívati pro předměty, jež mají býti průzračné, jako na př. záclony v oknech, vzdušné pokrývečky a pod. Pro takový způsob práce se hodí především hedvábí, ať světlé, ať temnější. Základní tón látky rozhoduje pak o motivu pro práci voleném. Vezmeme si na př. hladce tkanou černou látku hedvábnou, nakreslíme na př. bílou pastelkou jednoduchý motiv květu jabloňového, nejlépe dle přírody. K míchání barev uchystáme si pak tento základ: dva díly bílého vosku na drobno rozkrájíme a rozpustíme je na vlažném místě (kde nemá plamen přímo přístupu) ve třech dílech benzinu; získá se tak bílá pasta, která teplem řídne a v studenu houstne, i má výbornou vlastnost, zadržovati olej obsažený v barvě a zabraňovati rozplývání se kontur m-by. Varujeme však před jejím zneužitím, používejme jí opatrně, neboť tak, jako při m-bě s barvami Helios (viz t.), smíme i zde štětec vždy raději méně namáčeti a barvy musí býti vždy hustší (méně tekuté). Máme-li náležitou hustotu barev vyzkoušenu, začínáme s m-bou vždy od středu ke krajům. Přihodí-li se nám přes všecku opatrnost nějaká chyba, můžeme ji zastříti tak, že některý lístek protáhneme neb zvětšíme, je-li rozplynulý kraj slabší, lehce jej přetáhneme voskovou pastou a zmizí úplně. Větvičky jabloně podmalují se hnědým tónem (*stil de grain*), hořejší partie se nasadí bílou barvou se slabým odstínem chromové žlutě. Též můžeme místy dát trochu okru, spodnější partie zvláště při straně pravé nutno přitemniti barvou černou. Pro listy použijeme různých tónů zelených, od nejsvětlejší zelené rumělky až ku zelenému stil de grain, místy i trochu pálené sieny; přirudle zabarvené špičky mladých jabloňových listů vyžadují někdy silných kontrastů, což při této technice se velmi dobře uplatňuje. Hluboké odstiňování a nasazování světel blízko vedle sebe dodává plastičnosti a zvyšuje celkový dojem. Pro květy upotřebíme s prospěchem světlorůžového laku krapového, pro květy úplně rozvité přimícháme kremžské běloby, poupata držíme růžovější, zvláště u stonku. Vnitřek květů se dle potřeby vyplní světlou žlutí chromovou s trochou barvy bílé. Práci napolo dohotovenou, tedy asi více než podmalovanou, necháme do druhého neb třetího dne schnout. Pak můžeme začíti s podrobnostmi, a sice: ve větvičkách provádíme různé součky, výrůstky a nerozvité lístky, v lístcích žebírka a žilky, v květech tyčinky a prašníky, stínujeme a osvětlujeme se zřetelem k poloze a směru osvětlení. Do středu květů můžeme dát jemné čárečky z pálené sieny, což se na zmíněném žlutém podkladu velmi dobře vyjímá. Kdo chce, může po dobrém oschnutí práci retušovat francouzskou fermeží.

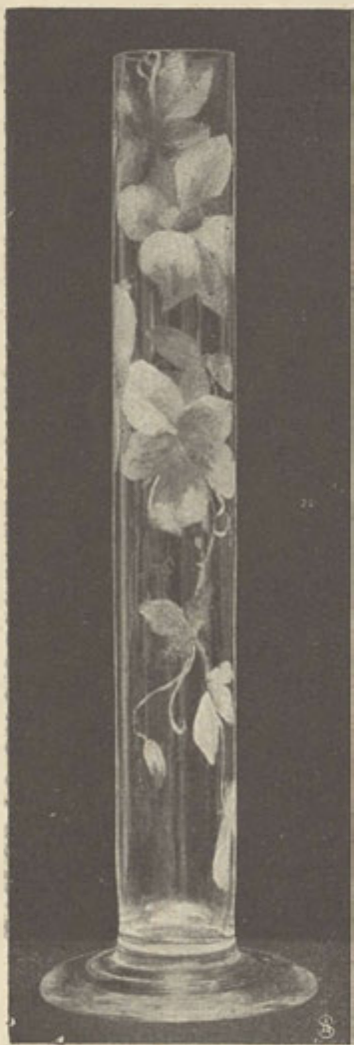
21. M. opálová provádí se olejovými barvami s jemným skleněným, bílým práškem (opálový lesk v obchodě). Zvlášť efektně působí na šifon, gumu, hedvábí a sklo. Vzorek si nakreslíme nebo přeneseme nejdříve na bílý kreslicí papír, jejž napneme na rýsovací prkno, přes nějž pak hladce napneme šifon nebo jinou volenou průsvitnou látku a prosvítající vzorek malujeme pak štětcem, používajíce barev hojně terpentýnem zředěných a sikativem (sušidlem) opatřených. Vymalo-



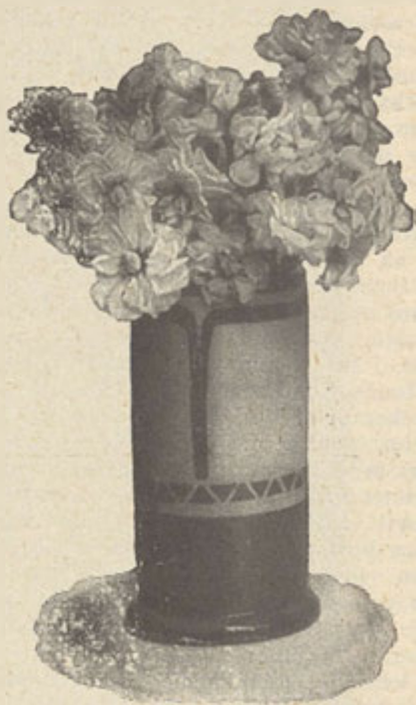
Obr. 1162. Zaprašování malby opálové.

vanou látku sundáme s prkna a necháme uschnouti, což vyžaduje asi 24 hodiny, načež látku opět napneme na rýsovací prkno, při čemž je podložíme bílým, čistým ssavým papírem, určeným k tomu, aby mastnota barvy se do něho vsákla, neboť nyní třeba pracovati barvou hustou a mohly by povstati mastné okraje okolo kontur vzorku. Je dobře namíchati si nyní tolik každé barvy, kolik asi by bylo potřebí, abychom se vyhnuli obtížím, jež vznikají z dodatečného míchání barev. Hustou barvou a jemným štětcem provedeme nyní kontury vzorku a na mokrou barvu zaprašujeme skelný prášek (obr. 1162.); zaprašování provádí se malým papírovým kornoutkem. Jakmile olejová barva uschne, lpí prášek pevně na svém podkladu a okraje malby skvěle pak doužkují. Takovým způsobem možno malbou opálovou vyzdobiti nejrozmanitější praktické předměty (kravaty, výzdoby oděvu, límce, vějíře, plesové oděvy a p.). I nejjednodušší oděv do plesu nebo věnečku možno tímto způsobem proměniti ve skvostně dekorovanou robu. Také starší oděvy hedvábné a j. mohou tímto způsobem býti osvěženy a oživeny, že činí dojem úplně nový. Na př. k staršímu stříbrošedému, zelenému nebo růžovému oděvu hedvábnému pořídíme vhodnou výzdobu rukávů a sedla z gázu fialkami pomalovaného. Také šály gázové do divadel, koncertů krásně se tak vyzdobí a i nejnádhernější levně po do-

mácku p ořídí. Při večerním světle působí vůbec tato malba velice efektně. Kdo vyzná se v malbě květin, může ovšem docíliti bohatších efektů. Maluje na dobrém hedvábném gázu zprvu zcela obyčejným způsobem používaje podložky z bílého ssavého papíru. Barvy může voliti dosti syté, neboť na lehké takové látce vypadnou tvary mnohem jemněji; skelný prášek se pak nanáší hned na hotovou malbu. Přebytečný prášek odstraní se lehkým oklepáním. Ještě krásnější je účinek, nenanášíme-li prášek mechanicky na celý vzorek, nýbrž jen na některá místa jím poprašujeme a ostatní v původní barvě ponecháme, zejména stíny, lístky v pozadí a p. vyjímají se dobře bez lesku. Taková místa malují se s velkou přísadou terpentýnu, takže dříve uschnou a přijímají méně prášku, když se k zaprašování přikročí, až když je celá malba hotova. Hledíme vůbec vždy aspoň jeden díl práce dokončiti a najednou práškem poprášiti. Výborně vyjímá se tato malba na skle, zvláště na černém nebo tmavém skle, ačkoli i na průhledných a barevných sklech velmi dobře dopadá. Možno tak zcela distinguovaně vyzdobiti skleněné vázy pro květiny. Ovšem třeba se skleněnými předměty, tak vyzdobenými, zacházeti opatrně a nedobře bychom se potázali, kdybychom je svěřili nešetrné ruce k umývání. Pravda, že i malba na látkách trpí prachem, ale vymáchání ve vodě nikterak neškodí, když se látka nemne.


Obr. 1163. Skleněná váza s opálovou malbou.

22. **M.** s m a l t o v a n á n a h l i n ě n ý c h n á d o b á c h. V novější době lze levně koupiti v obchodech vázy a misky hliněné, úplně hladké, nemalované, jednoduchých, většinou však dobrých a úhledných tvarů. Těmto výrobkům možno lehce vtisknouti kus svého vlastního vkusu smaltovou čili emailovou barvou. Barvy smaltové, jakých se k orientální malbě na hlíně používá, jsou rovněž v obchodech v krásných a nejrozmanitějších odstínech levně po ruce; jejich živý tón a pěkný lesk tvoří jemný kontrast s tupou základní barvou hlíny. Dobrý dekorativní účin nespočívá ve přízdobě motivy květinovými; neboť takové obvyklé květinové kytice na podobných nádobách, jež pro živé

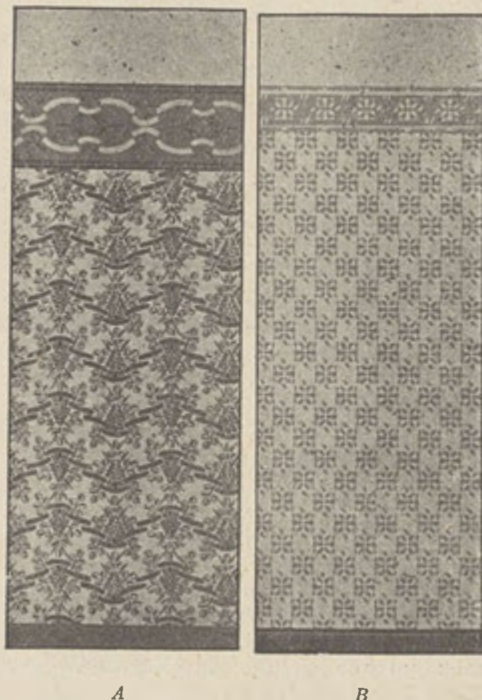

Obr. 1164. Válcovitá váza s temně modrou dekorací.

květy jsou určeny, činí velice neklidný, rozháraný dojem; kytice na váze malovaná měla by jen býti nadechnuta, aby před kyticí přirozenou ustupovala do pozadí, a to ani prostá hlína, ani smaltová barva nepřipouštějí. Vůbec dekorací, ani jiným způsobem váza nemá býti přeplněna, vůbec nemá býti bohatě dekorována; ornament voliti jest jednoduchý, průzračný, který dobrým rozdělením ploch a účinným spojením barev dává jednotný dobrý obraz (obr. 1164.). Technika práce je zcela jednoduchá. Smaltová barva nanáší se na plochy vázy vlasovým štětcem buď volnou rukou nebo pomocí šablony dříve vyřezané. Viz též S m a l t o v á n í.

23. **M.** s n í m k ů f o t o g r a f i c k ý c h, t. j. kolorování jich provádí se různým způsobem, dle toho, na jakém podkladě jsou fotografie provedeny. Na papírech drsných a matných provádí se lehce obyčejným způsobem přímo na povrch obrázku; tento slouží často také jen za pouhý podklad m-by akvarelové, kvašové nebo i olejové (na dřevě, plátně). Na papírech s tuhým, lesklým povrchem (nejlépe na aluminiovém papíře) se obyčejně ne-

maluje přímo, nýbrž obraz se podmaluje na zadní straně. K tomu účelu se fotografie škrobem nebo tragantem přilepí obrazovou stranou na sklo (užívá se také vypouklého, a obraz vlepí se dovnitř) pěkně vybroušené a vyčištěné. Když obraz uschne, obrousí se papír na zadní straně sklovým papírem (čím silnější je snímek, tím více), načež poleje se směsí 2 dílů oleje skočcového (ricinového) s 1 dílem terpentýnového, která se dobře rozetře a po hodině přebytek její ssacím papírem dobře vytře, načež se povrch opatří lakem damarovým, aby barvy dobře chytaly. Nebo roztopí se na kovové desce 1 díl bílého vosku se 3 díly velrybího tuku a 4 díly kopaivského balzámu, načež obraz na papíru aluminiovém kopírovaný se na roztopenou hmotu položí. Jinak stačí také pouhý olej ricinový lihem rozředěný. Na lakovou vrstvu nanášejí se barvy a sice malují se jimi části obrazu, jež mají ostřejší obrysy anebo jsou drobnější (při podobizně na př. oči, pysky, šperky); přiloží se pak zadem k obrazu druhé sklo (je-li první sklo duté, musí toto býti poněkud vypouklejší) a na toto sklo, rovněž lakované, malují se ostatní části obrazu zcela hrubě (netřeba přesně šetřiti kontur); barev třeba k tomu cíli krycích nebo s bílou barvou smíšených. Při některých papírech lze obrousiti papír tak, že zbude na skle pouze citlivá vrstva s obrazem; tu odpadá promašťování olejem a většinu barev možno nanésti přímo na zadní stranu obrazu, jenž se k tomu damarovým lakem upraví, pak se obraz zakryje druhou skleněnou deskou, na kterou jen hrubší plochy barevné se nanášejí. Jiný způsob spočívá v tom, že m. se provede na jiné souhlasné fotografii nebo na lehké její tužkové kopii na papír a tím se pak průhledný obraz podloží. Účinek je lepší, vloží-li se mezi obraz a podloženou kopii třetí deska skleněná.

21. M. stěn obytných místností vůbec má jen jeden účel: přitlumiti bělost stěn pouze omítaných a bílených a odstraniti jednotvárnost velkých ploch. Vůbec třeba míti na zřeteli, že stěna jest pouze pozadím, které do celkového účinu co nejméně se vměšuje; proto její barva volí se tak, aby s nábytkem, obrazy a pod. byla v souladu a výzdoba — ornament — aby nevystupovaly nápadně. Základní tón stěny nevolí se proto podle toho, chceme-li míti pokoj modrý či zelený, nýbrž dle toho, jaký máme nábytek a dekor, který nemůže býti vyměněn. Srovn. Nálada. Máme-li nábytek světle žlutý, jako je na př. javorový, volíme stěnu perlově šedou, jasanový žádá si už světle žlutou až žlutozelenou (přídavkem okru lomenou), ořechový zeleně modrou, šedožlutou nebo i okrovou, je-li nábytek ještě temněji hnědý, zeleně modrá stěna přejíti může až do zeleně hnědé a sytě modré (také koberce téže barvy); přechází-li barva nábytku do červena (olše, borovice, červeně mořené dřevo), žádá si stěnu, má-li byt býti veselý, lehce tlumenou a přece zářivou světle žlutou, ač svědčí i šedočervená, ač příliš klidná; čím je nábytek žlutší, tím stěny třeba tónovati modřeji, až třeba s odstínem do fialova; nábytek, jak někdy bývá, šedomodrý nebo šedozelený nebo i bledě modrý by harmonoval jen se stěnami převahou bílými, kdežto zase nábytek bílý žádá si stěny šedozelené, šedomodré, sytě modré nebo i žluté (okrové); černý a vůbec velmi temný nábytek žádá si stěny perlově šedé až i modré a sytě modré. — Kromě volby tónu základního, nestačí-li nám



Obr. 1166. *A* malba pro pokoj (vyšší místnost zdá se vodorovným ornamentem nižší a útulnější), *B* malba pro kuchyni (jednoduchý vzorek v kolmých řadách místnost zdánlivě zvyšuje, činí vzdušnější).



Obr. 1167. Klam zrakový, jehož se dociluje vodorovným nebo kolmým ornamentem, doličují tyto dva čtverečky.

tento, často již zcela dostatečně účinný (stačí jej doplniti tu a tam linií nebo obrubou), je důležita volba ornamentu a jeho směrnic, která se řídí výškou stěn a rozměrností prostoru. Tu třeba si pamatovati pravidlo: je-li místnost vysoká a má činiti dojem útulnější, volí se ornament vodorovný (obr. 1166. *A*), naopak, je-li nízká, ornament v řadách kolmých místnost zdánlivě zvyšuje, činí ji vzdušnější (obr. 1166. *B*). Optický tento účinek se zvyšuje

ještě rozděle ním stropu od stěn; je sice nyní dočasnou módou malbu stěn vésti právě až pod strop anebo jen zcela úzkou páskou od něho jej rozděliti; nicméně užijeme častěji bílého vlysu spuštěním až do výšky dveří (nikoli hlouběji), čímž prostor stropový ve vysokém pokoji zdánlivě se sníží; naopak zřízením vlysu se prostor stropový v nižším pokoji zdánlivě zvýší. Po delší dobu udržoval se strop čistě bílý, jak se pro něj rozhodla zdravotní reforma se zřetelem na světlost, prostornost, klid a čistotu; dnes jeho ostrá běl se mírní světlým tónem a ruční (ne šablonovou) m-bou lineární, ne-li opět štukou, jak bývalo dříve. Konečně jedná se o volbu ornamentu. Při této volbě rozhoduje i velikost prvků ornamentu, aby byla úměrná stylu a rozměru nábytku i velikosti prostoru. Vodítkem nám tu mohou býti moderní čalouny (viz t.) a málokdy sbírka vzorkovnic malířových; nelze-li v této nalézti, co by odpovídalo vkusu, pro který i výstavy bytových zařízení přinášejí leckterý podnět, poradí „Artěl" v Praze. (Srovn. Em. Edgar: *Moderní byt,* nákl. Šolce a Šimáčka. *Vymalování bytu.*)

24. **M.** suchá. Na hedvábí, sukně, kůži, papíru, dřevě, plechu, terakotě, skle, porculánu a pod. provádí se obyčejnými barvami knoflíkovými (dobré jsou t. zv. pelikánové fy Günther a Wagner a chenalky), jichž stačí vzíti 12 (karmín č. 1., 2 bledě žluté, 2 pruské modře, sienu pálenou, zeleň, pomorančovou, bílou a černou), z chenalek fialovou magentu a rumělku vermillon. Pracuje se pak tvrdými štětci, vždy tak vytřenými, aby barva jen jako nádech pouštěla (nesmí se tudíž barva roztékati ani se drobiti); na barevných látkách podkládá se m. bílou barvou kvašovou. Dobrý návod podává učitelka malby Otilie Petrová ve spisku *„Suchá malba na hedvábí."*

25. **M.** vpalovaná záleží ve vpalování vzorku rozžhavenou jehlou do dřeva, kůže, lepenky, kamene, atlasu, sametu nebo plyše. Kdežto do dřeva, kůže, lepenky, kamene skutečně se vpaluje, do atlasu, sametu nebo plyše se pouze vžehluje, ke kterémuž cíli rozžhavená jehla se opatřuje žehlicím násadcem. (Viz **M.** na sametu *b*) vpalováním, Vpalování.)

26. **M.** vzorkovnicová spočívá v tom, že vzor k m-bě určený se na podklad nekopíruje, nýbrž vyřezává se do tuhého papíru tak, aby jeho hlavní rysy v otvorech vyřezaných se jevily; tím získá se vzorkovnice, která se pouze na podklad přikládá a otvory jejími barva protírá. Obecně se dávno používalo vzorkovnice obyčejně k m-bě stěn (viz t.), v novější době používá se jí i k suché m-bě na tkaninách a vůbec k uměleckému dekoru pode jménem stencilování, které v dekorativním umění Japonska a Anglie zdomácnělo. Úspěch stencilování je závislý od volby vzoru, jeho tvaru a způsobu provedení. Vzor může býti geometrický nebo dle přírody pořízený, po případě může býti stylisovaný dle námětů přírodních. Geometrický vzor se velice lehce pořídí tím způsobem, že se složí kus papíru a ostrými nůžkami se z něho vystřihují kruhy, trojúhelníky a čtverce známým způsobem. Třeba jen vystříhané prvky do různých obrazců skládati (obr. 1168.). Při úpravě přirozených tvarů pro kresby stencilovací nutno dávati zvláštní pozor, aby se zachovaly hlavní tvary přirozené a aby se pouze vedlejší maličkosti odstranily, aby vzor se ne-



Obr. 1168. Vzorek skládaný z vystříhaných prvků.

roztahal a nestal nejasným (obr. 1169.). Vzorky takové je nejlépe kresliti na tenký, pevný papír, který se netrhá a nekrčí. Vzorkovnice (patrona) sama může býti zhotovena z tenkého mosazného plechu, mědi, nebo zinku, z patronového papíru (lepenky), jakého používají malíři pokojů, zvlášť dobře se hodí silný papír manila nebo tenký celuloid. Kovové patrony jsou drahé jak materiálem, tak i časem, jehož práce vyžaduje. Řemeslníci většinou používají patronové lepenky nebo manilového papíru, a raději jej několikráte podlepí, má-li dlouho vydržeti, nežli by podnikli výlohu kovových patron. Patrona déle



Obr. 1169. Vzorek podle přírody řezaný.

vydrží, namaže-li se ihned po vyřezání nějakým lakem a ukládá-li se v zásuvce na plocho, když jí není potřebí. Na vzorkovnici (patronu) uřízne se kus lepenky, nejméně o 5 cm na každé straně větší, nežli jest vzor sám, a sice z té příčiny, aby možno bylo patronu lépe do rukou bráti a aby se plocha, na kterou vzor nanesen býti má, prsty od barvy nepošpinila. Papír se vzorem se položí na lepenku, vsune pod něj modrý kopírovací papír a připevní se všech stran napínacími hřebíčky. Čáry vzorů vyryjí se tužkou neb rydlem, papír se odstraní se vzorem i papír

kopírovací a připevní lepenkou na rovnou plochu, buď na prkénko neb na kuchyňský stůl a vyřezávají se ostře nabroušeným nožem linie tužkou vyryté. Brousek nutno míti při ruce, aby se mohl dle potřeby nůž přiostřiti. Kovové pravítko se hodí při této práci tam, kde se vyřezávají rovné tvary, a zahnutých nůžek použije se k vyřezávání rohů a odstraňování chybiček, jimž se tu a tam nelze vyhnouti. Udělá-li se velká chyba, není jiné pomoci, než vzíti nový kus lepenky a znovu vyřezávati. Přesnost linií jest zákonem stencilování. Úspěch barevného stencilování nezáleží tak na druhu barvy, které se používá, nýbrž na způsobu, jakým se to děje. Barva vodová i lak nalézají své zastánce. Barvy vodové mají tu přednost, že pod nimi látka netuhne a se neláme, že také její struktura se nezakrývá, a hodí se tudíž nejlépe na samet, na kůži a na atlas. Plátno, kanava, mušelín, organtýn, bavlněné látky se stencilují barvou i lakem. Šifony, messaline, hedvábí a podobné jemňounké látky lépe dopadnou, stencilují-li se barvou, do které se přidalo trochu gumy arabské, aby barva se nerozplývala. Patrona má býti tence natřena parafinem nebo voskem a teplým železem má býti přežehlena (viz obr. 1170.), aneb se má namočiti do lněného oleje, aby vlhko nepřijímala a aby barvy při nanášení nerozmazávala. Vosk se může na tenounké plátky rozkrájeti, na patroně rozsypati, a přejede-li se horkou žehličkou, roztáhne se po celé patroně velmi pravidelně. Lněný olej se nanáší kouskem hadříku neb vatou. Musí býti stejnoměrně na patroně rozetřen a až se póry úplně nasáknou, pak se teprve zbývající olej setře a patrona se usuší. — Stěny mohou býti stencilovány malířskou barvou nebo barevným (olejovým) lakem,



Obr. 1170. Hotová patrona natře se parafinem a přežehlí.

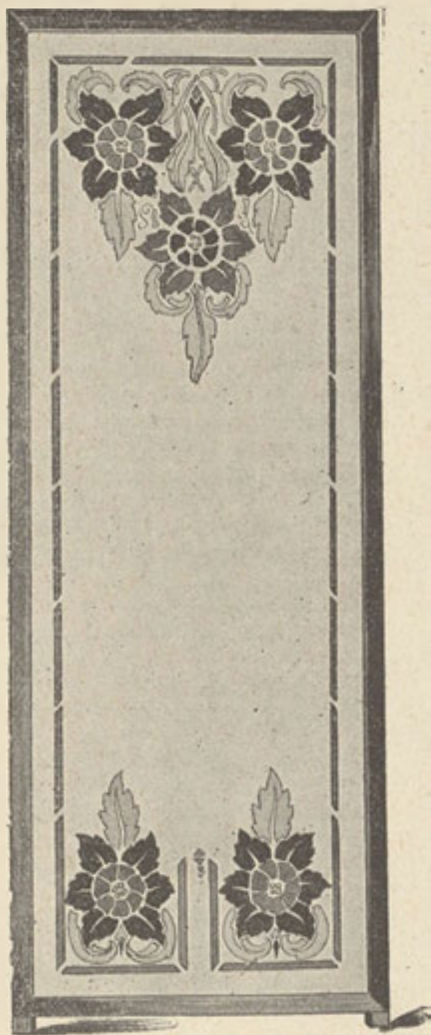
který se terpentýnem rozředí. Tentýž lak může rovněž sloužiti ke stencilování větších kusů, jako jsou koberce, portiéry, přehozy na pohovky, podušky a veškeré jiné předměty, které jsou z těžkých látek zhotoveny a tudíž samy požadují silnějších barev nežli látky tenké a blankytné. Štětce ke stencilování jsou krátké a kulaté. Jest možno zaopatřit si je v každém odborném obchodě, a jejich cena se řídí dle velikosti. Hlavně se pak mají říditi dle velikosti vyřezaného vzoru. Několik malých, tenkých štětců se hodí velmi dobře k vyplňování malých mezer neb zátočků. Má-li se na jednom vzoru používati několika barev, jest lépe míti pro každou z nich zvláštní štětec. Získá se tím času a uspoří práce. Nutno-li však ke všemu používati jen jednoho štětce, je třeba tento po každé vodové barvě velmi dobře propláchnouti; koná-li se pak stencilování barvami olejovými, tu voda



Obr. 1171. Provádění malby štětcem.

nestačí, nutno vzíti terpentýn. Jelikož jest stencilování na některé látce mnohem obtížnější nežli na druhé, jest záhodno, aby byly první jeho pokusy prováděny na látkách dobře vyzkoušených a ke stencilování se hodících. K tomu účelu se nejlépe hodí nebílené plátno nebo mušelín. Když je patrona hotova, rozprostře se list ssavého papíru na stůl, připevní se na něj látka a na ni opatrně a rovně položí patrona. Rozumný začátečník se spokojí nejdříve prací jen jednou barvou a počká, až úspěch mu poví, že se může odvážiti práce v barvách několika. Barvou temně modrou dociluje se vždy dobrého jednobarevného účinu, ačkoliv se stejně pěkně vyjímá hnědé nebo olivová zeleň na mušelínu režné barvy. Mnoho ovšem záleží na tom, jak se štětcem a barvou se zachází. Namoč štětec do barvy a po straně misky vymačkej přebytečnou tekutinu. Přetáhni štětec rychle přes ruku, a zanechá-li skvrnu, vymačkej jej ještě trochu kouskem hadříku. Příliš mnoho barvy ve štětci by bylo příčinou rozlezlých kontur kresby a rozšíření barvy za linie patron. Uchop štětec pevně do ruky právě až u štětin (obr. 1171.), drž patronu levou rukou a vetři barvu štětce do látky nebo na papír. Patronu drž velice pevně na látce, poněvadž volné její držení jest příčinou rozlezlých kontur kresby, takže nevypadá žádný vzor pěkně. Odchlipuje-li

se patrona, připevni ji tu a tam napínacími cvočky. Zadržela-li se po odstranění patrony na jejích krajích barva, nutno tuto před novým upotřebením patrony odstranit, aby látku neb papír neposkvrnila. Stencilovaný vzor třeba nechati úplně uschnouti (lakové barvy musí schnouti aspoň 24 hodiny) a teprve pak se vyžehlí. K tomu cíli polož na práci několikráte složenou vyždímanou látku, přes tuto pak suchý utěrák a horkým želízkem pak dobře vysuš. Tento způsob žehlení upevní barvu na látce.



Obr. 1172. Zástěna s malbou vzorkovnicovou (ve 2 barv.).

Přes to stencilované věci se musí práti s velikou opatrností. Pere se rychle v mydlinkách z dobrého mýdla, ihned vymáchá a pověsí a žehlí se za vlhka. Jest ovšem mnoho látek, které se rychle nešpiní, takže praní stencilovaných věcí nemusí žádnou hospodyni zaleknouti. Plátna, zvláště hrubá, kanava, hedvábí, kůže a samety se dostanou v nejkrásnějších odstínech barvy hnědé, modré, červené, tabákové a zelené, a jsou materiálem, jehož lze při stencilování dobře upotřebiti; práce na nich jest v každém ohledu vděčná. Nový sloh nábytku otevřel cestu novým dekorativním pokrývkám stolním, přehozům na pohovky, židle, záclonám okenním, k portiérám, storám a k poduškám. Výšivky a práce prolamované se krásně hodí k nábytku ze dřeva javorového a z mahagonu, dodávají však nepěkný vzhled nábytku z měkkého dřeva neb z přirozeného dubu. Tento nábytek vyžaduje předměty z hrubého plátna, ze sukna neb kanavy a k výzdobě hodí se tu vzorkovnicová malba. Hojně vzorů pro tuto malbu přinesl Št. D. již od III. roč. počínajíc, hlavně v roč. VII., VIII., IX.

Maličkosti jsou věci, které se podceňují, avšak maličká částka peněz může míti velký význam, slouží-li v pravý čas. Zanedbaná chvilka může státi mnoho dní práce a zaviní snad i jinou velkou ztrátu. Lékařem u nemocného přehlédnutá maličkost může zaviniti smrt. Bitvy byly ztraceny, protože vojevůdce přehlédl **m.** Celí národové vzali za své pro **m.**, jimž se nevěnovala pozornost. Nezanedbávejte proto **m**-tí, nepřeblížejte jich, ale také se jim nevěnujte zbytečně, nepřeblížejte a nezanedbávejte pro ně věcí důležitějších.

Malina, plod malinníku, *Rubus idaeus* (obr. 1173.), v středoevropských i amerických lesích rozšířeného, jenž také v zahradách v řadě ušlechtilých, velkoplodých, červených i žlutých sort se pěstuje; tyto nicméně aromatičností a vydatností šťávy původní lesní druh nepředčí. V novější době zavedeny také černoplodé hybridy s americkým ostružinníkem *Rubus occidentalis.* K přípravě šťávy, rosolů, octa, vůbec v cukrářství a k účelům kuchyňským upotřebuje se převahou **m**-ny lesní, kdežto zahradní sorty poskytují ovoce tabulové. Lesní **m**-ny třeba sbírati v srpnu, úplně sice dozrálé, nikoli však změklé, za počasí úplně suchého a pečlivě tak, aby se nerozmačkaly. V zahradách pěstujeme **m**-ny nejlépe ze sazenic kořenových, nejvhodněji při plotech v živné sice, ale spíše těžší a chladnější, nežli v lehčí a teplejší půdě, v poloze třeba i stinné, jen když proti ostrým větrům chráněné. Sazenice sázíme ve vzdálenosti 1—1·3 m (je-li více řad, tedy řady ve vzdálenosti 1·3—1·5 m), nejlépe na podzim, jinak také v březnu do půdy přepracované do hloubky 40—50 cm; nad zemí je ve výši 20—30 cm odřízneme; z mladých výhonů v prvním roce ponecháváme jen 2—3, v pozdějších letech 5—6 a zkracujeme je aspoň o třetinu, aby vyhnaly hojně vedlejších plodonosných větévek; také tím plodonosnost podporujeme, že zarážíme vždy mezi dva keře kolík a k tomuto větve od obou sousedních keřů sehneme a přivážeme. Plody přinášejí větve druhým rokem, načež je po sčesání ihned vyřežeme, aby mladé šlahouny pro příští rok náležitě zesílily. Plodnost podporuje hnojení na podzim tekutým hnojivem (hnojůvkou), pokrývání půdy přes zimu krátkým zetlelým hnojem a pilné zalévání v létě. Také po sčesání je prospěšné půdu zkypřiti a tekutým hnojivem pohnojiti. Po 4—5 letech třeba obyčejně maliniště přeložiti. Sorty tak zv. remontantní nesou plody již na podzim na letních výhoncích, takže poskytují dvě sklizně za rok; třeba při nich pečovati jen o náležité zkracování

špiček vedlejších výhonů a včasné vyřezání šlahounů, jež plod přinesly. Ze zahradních sort hodí se k výrobě šťávy nejlépe Hornet, z remontantních druhů zasluhuje doporučení vždy nosná z Feldbrunnen, velké stolové ovoce nesou Condor, Fasttolf, Marlborough (velmi plodná), Goliáš (bujně rostoucí), Royal Church (americká, velmi plodná, velké plody mají málo i malých zrnek), Superlativ s velkými výbornými plody pro pěstování ve velkém, Kníže Anatol Gagarin s velkým, šťavnatým a aromatickým ovocem, žluté plody má antverpská (obr.



Obr. 1173. Malina žlutá antverpská.

1173.), Colonel Wilder a výborná maltézská, černé pak Cumberland. — Plody vyhledávají v přírodě i zahradě některé ploštice, které jim dodávají nepříjemného štěnicovitého zápachu; třeba je proto při česání již bedlivě přebírati a plod, na němž ploštice byla usazena, raději odhoditi; také jiný hmyz a jeho larvy bývají tu zahnízděny; proto před upotřebením vložíme m-ny do řešeta a ponoříme toto do vody, kdež jím mírně několikrát zatřeseme, takže hmyz vyplave na povrch a může býti odstraněn; prospěje pak rozložiti m-ny na mělké mísy, kdež všechno ostatní, zejména i larvy vylezou. M-ny jsou ovoce mírně projímavé a osvěžující, kteréž vlastnosti sdílí i šťáva a rosol z nich připravený, jichž používá se hojně také do tekutých léčiv, k přípravě limonád, rosolů do pečiv a moučníků, k přípravě omáček, pěn, smetánek, zmrzlin, nákypů, tortů a tortíčků, puddingů, octa, vína i likérů. M-ny zavařují se také v celosti, k čemuž vybírají se hlavně velké, aromatické plody zahradní, sbírané za sucha a nepřezrálé, kteréž opatrně vkládají se do svařeného a čistě zčeřeného cukrového syrubu (na 1 kg malin svaří se 1 kg cukru s ½ l vody). V syrobu se m-ny povaří, aby se nerozvařily, a vylejí se pak na mělkou mísu, přikryjí sítem nebo gázem a nechají dokonale vychladnouti, načež se vkládají do sklenic, kdežto syrob se procedí a znovu svaří, poněkud pak vychladlý na m-ny naleje. Také se přidává k malinám ¼—½ jejich váhy rybízu. Marmelády (viz t.) připravují se jako z jiného ovoce.

Malinová limonáda může býti připravena z vody obyčejné pitné a syrubu (cukrové šťávy) malinového; tato má však chuť poněkud fádní, kteráž získá, použilo-li se kyselky nebo vody sodové; avšak i bez této možno m-vé l-dě dodati lepší chuti jinou kyselinou, na př. šťavou rybízovou nebo citronovou; také ze svěžích malin připravíme ji, rozmačkáme-li jich ½ l do litru pitné vody, přidáme 125 g tlučeného cukru a šťávu z ½ citronu, promícháme to a procedíme; dobře se hodí k přípravě i malinový ocet, jenž se vodou rozředí a podle potřeby přisladí.

Malinová pěna. Lžíce malinové šťávy se tře se 14 dkg cukru, vmíchá se sníh z 8 bílků, vymaže se forma, pěna se vleje do formy a nechá ¼ hodiny vařit v páře, pak se dá do trouby i s vodou a nechá se ztuhnout. Vyklopí a posype cukrem.

Malinová šťáva je v obchodě pohotova, zpravidla však dosti drahá a často porušená, jmenovitě šťavou nevykvašenou, vodou zředěna, což se nedá snadno poznati (ledaže by šťáva byla zkalena), ale dobře lučebně dokázati; mimo to se porušuje přidáváním i jiných šťav (na př. třešňové), syrubů a p., přibarvuje se a konečně i konservuje se kyselinou salicylovou; ovšem i celá šťáva uměle se připravuje. Padělek pozná zkušený obyčejně již dle barvy a vůně. Barva pravé m-vé š-vy není nikdy tak živá a jiskrná jako barva padělků. — Kdo má příležitost sbírati nebo koupiti maliny, pořídí si nejspolehlivější šťávu sám. Tato je v domácnosti vždy velice vítaným prostředkem a připravuje se nekysaná i kysaná, vařená i nevařená. Obyčejná příprava velí přebrané i vyčištěné maliny s trochou vody postaviti do mírně teplé trouby, kdež se povaří několikrát, při čemž dřevěnou měchačkou nebo porculánovou lžicí se malinami míchá a tyto se i mačkají. Získaná tak šťáva procedí se plátnem a hustý zbytek lehce se vymačká. Ve šťávě rozpustí se pak homolový cukr (na 1 g šťávy 750 g) a šťáva znovu svaří a odpařuje tak dlouho, pokud pění; nechá se pak vychladnouti, vleje do lahví, které se jen měchýřem uzavrou a do vodní lázně postaví, v níž se šťáva varem ještě 5 minut sterilisuje, načež se láhve zazátkují a zapečetí. Tak připravená šťáva je výborná a dlouho se zachová, avšak pozbyvši všech bakterií není trvale žaludku snesitelná. Může se však také upraviti bez vaření; k tomu cíli se maliny přebrané a vyčištěné rozmačkají a ponechají v chladnu 3—4 dny, šťáva se pak z nich plátnem vycedí a vylisuje a opět několik dní v studenu státi nechá a pak s utvořené ssedliny opatrně sleje; vmíchá se do ní přesátý cukr (na 1 l šťávy 1 l cukru) a hodinu se tím míchá stejnou měrou, aby se cukr dokonale rozpustil, přidá se na 5 l 120 g práškovité kyseliny vinné, načež se šťáva sleje do lahví, lehce zazátkuje a postaví na 3—4 dny do výsluní, scedí se pak znovu do vypařených lahví, zazátkuje a zapečetí a v studeném sklepě uloží. Takto připravená šťáva je krásnější a čistší, avšak nebyla-li připravena s náležitou opatrností

a pečlivě uschována, snadno se zkazí; také otevřena jednou dlouho nevydrží, i doporučuje se proto ukládafi ji jen v malých lahvích. — Poměrně nejméně bezpečnou je šťáva kysaná, poněvadž její příprava vyžaduje jisté zkušenosti, jinak jsouc nedostatečně zkvašena kvasí potom dodatečně. K tomu účelu se z malin vymačkaná šťáva nebo také celé maliny rozmačkané (mohou se zčásti nahraditi i rybízem) postaví na 5—6 dní nebo i 2—3 týdny do sklepa (ovšem nikoli studeného), kde kysati počnou, načež se šťáva plátnem procedí, ale maliny při tom nevymačkávají, do šťávy přidá se cukr (na 1 l šťávy 1⅓ kg cukru) a když se úplně rozpustil, šťáva se za pilného míchání a odpařování svaří a do lahví sleje i zapečetí. Tento způsob se většinou již opustil. Pohodlný a bezpečný způsob je příprava o v o c n ý c h š ť a v (viz t.) pasteurovaných zvláštním přístrojem. **M. š.** slazená saccharinem (cukerinem) zdá se právem řídká a nemajíc cukru je také méně vydatná.

Malinové víno vyrábí se jako vína ovocná vůbec; ovoce musí býti zralé, čerstvé a zdravé — po rozmačkání se lisuje, na 1 l šťávy se přidá 1 l vody a 350 až 500 g cukru, dle toho, jak silné víno míti chceme, a zachází se s tím jako v jiných případech. (Viz O v o c n é v í n o.)

Malinový likér na způsob r a t a f i e (viz t.) připravuje se pouhým naložením malin do lihoviny nebo smícháním této s malinovou šťávou. V posledním směru je nejjednodušší předpis francouzský: 4 l lihoviny, 2 l šťávy malinové, 1 kg cukru, 4—5 hřebíčků a několik kousků skořice. Nechá se to státi v teple 4 neděle, pak filtruje a stáhne do lahví. — Nebo: 3½ l malin se vylisuje; zbytek se pokropí ½ l vody a znovu vylisuje; k získané šťávě se přidá 5·2 l lihu, 3 kg cukru rozpuštěného v 3½ l vody a 50 g tinktury z fialkového kořene. Vše se zfiltruje. Obchodní zboží je známo jménem g r i o t k a. Dobře zralé a svěží maliny nakládají se do cognacu nebo do jiné jemnější lihoviny (1 l malin, 2 l lihoviny), postaví do výsluní a po 3—4 nedělích se lihovina sleje, smíchá s cukrovým syrubem (1 kg cukru, 1 l vody), procedí a stáhne do lahví. Nebo na 1 kg malin dají se 4 l cognacu hned s cukrem a kořením: ¾ kg cukru v 1 l vody zčeřeného, 3·5 g skořice, 2 kg hřebíčku a po 3—4 nedělích se to prostě scedí.

Malinový ocet může se jako jiný dělati ze zkyslého malinového vína (viz O c e t), nebo také ze svěžích malin přímo s vinným octem tím způsobem, že se maliny do octa naloží a na 14 dní na výsluní postaví. Na litr octa stačí ½ l malin, avšak možno jich vzíti také 1—1½ l, čímž ocet nabývá lahodnější chuti. V posledním případě stačí však i 12 hodin, aby se ocet náležitě vystál, hned se pak scedí do lahví, jež se prozatímně uzavrou měchýřem a ve vodní lázni povaří, načež se zazátkují. Nebo matoliny (zbytky vylisovaných malin) polejí se čtyřnásobným množstvím dobrého octa a týden nechají státi v teple; čistá tekutina se sleje, zbytek zfiltruje a po týdnu znovu sleje. **M. o.** hodí se dobře na saláty, k rybám, zejména ke pstruhům, do omáček, i k přípravě chladivých limonád; má-li sloužiti k tomuto účelu, připravuje se dle posledního předpisu zároveň s cukrem (na 1 l octa ½ kg cukru).

Malinový rosol svařuje se tak jako jiné rosoly ovocné (viz t.), aby však byl hutnější a chutnější, přidává se k malinám aspoň třetina dobře zralého rybízu a získaná šťáva svaří se pak se stejným množstvím cukru dle váhy. Pektinem bohatý rybíz zhušťuje šťávu. Ovšem možno tak užíti rybízu jen pozdních sort a malin ranných. Z malin přezrálých nebo den, dva dny ležících nedá se rosol svařiti. Také se však ze svěžích malin upravuje desertní rosolová mísa tím způsobem, že hustý vařící syrub cukrový (½ kg cukru a ⅓ l vody) naleje se na čistě přebrané zralé maliny zahradní (2 l) a zacedí se to šťavou citronovou (ze 2 citronů), přikryje a nechá přes noc státi v chladnu. Pak se šťáva procedí šatem (nevytlačuje se), svaří s vyzinou nebo želatinou (50—60 g), smíchá s jemným červeným vínem, aby jí byl litr, a naleje do formy, mandlovým olejem vymazané, v níž nechá se v ledu ztuhnouti.

Malinový syrub jest jen zhuštěná malinová šťáva, která se pikantnější a hustější upravuje s rybízem.

Malinový tvaroh: 375 g čerstvého, měkkého tvarohu protře se sítem a promíchá s 2 balíčky vanilkového a 50 g práškovitého cukru s trochou sladké smetany a 500 g zralých, pocukrovaných malin. Směs se ušlehá na pěnu, nakupí do pyramidy a posype strouhanými makronky.

Malířka může sice, má-li skutečný talent, prodělati počátky v některém soukromém atelieru uměleckém, avšak vzdělání své musí dovršiti na umělecké akademii. Hledá-li povolání existenční, může ze školy umělecko-průmyslové působiti buď v uměl. průmyslu nebo jako učitelka kreslení a malby.

Malířství: *a*) Pokojů hodí se pro ženu spíš jako řídící majitelku dílny než jako sílu výkonnou, nicméně musí býti vyučena v dílně (3—4 roky) nebo absolvovati malířskou odbornou školu v Praze; s 2letou praksí možno vstoupiti do spec. školy pro dekor. kreslení a dekor. malbu při uměl. průmysl. škole, jejíž vysvědčení opravňuje k samostatnému provozování živnosti. — *b*) Skla, porculánu, majoliky, velmi vděčné (vyučuje se již na průmysl. školách rodinných) povolání i pro dívku. Vyučení jako v případě předešlém; s 2letou praksí možno vstoupiti do odděl. pro všeob. dek. malbu na odb. škole pro průmysl hliněný v Teplicích. Praksi lze získati v odb. škole a malírně v Telči na Moravě. Mistrovskou zkoušku možno složiti také na odb. školách pro průmysl sklářský v Boru a Kam. Šenově.

Malomoc, malomocenství (*lepra*) je celkové a vleklé onemocnění, původně na Východě a v Asii rozšířené, jež však i v Evropě, Americe a Africe se vyskytuje; nejvíc na Islandě, dosti četně ve Francii, ojediněle ve všech větších přístavech Středozemního i Severního moře a v některých končinách Německa a Ruska. Rozeznávají se dva způsoby onemocnění: t u b e r k u l o s n í neboli lví (*elephantiasis graecorum*) a t r o p h o n e u r o t i c k é. První se jeví zrnovatěním kůže, nejdříve pod očima,

pak na okončinách a posléze na krku; tu a tam vyskočí vředy, obličej nabývá vzhledu lvího, nemocný i oslepne a umírá v době 2—8 let. V druhém případě bývá otupeno a citu zbaveno nervstvo na velkých plochách, následkem toho umořují se a ničí svaly i porušuje tkáň kostní, takže se údy znetvořují (obr. 1174.). Také zjištěny případy obou druhů onemocnění na témž jednotníku. Nemocní v druhém případě žijí s chorobou velmi dlouho. Na Islandě postavena



Obr. 1174. Ruka Eskymáka malomocenstvím trophoneurotickým znetvořená.

je pro nemocné toho druhu osamocená nemocnice, v ruské Asii zřizují pro ně útulky (oddělené osady, *leproserie, machanchany*). Pozorováním v těchto místech zjištěno, že m. není ani dědičné, ani tou měrou nakažlivé, jak se předpokládalo. Léčba učinila tou měrou pokrok, že vzbudila naději, že v několika desetiletích bude lze m. vyhubiti. Srovn. MUDr. Fr. T l u s t ý „*Malomocenství*" a S t a n. V o m e l a „*O malomocenství a malomocných*". (Lid. Rozpr. lék. 138.)

Malomocnost, nesamostatnost člověka, nedostatek vůle nebo pevné vůle, již pozorujeme zřejmě u novorozených, vyskytuje se i v dospělém věku vlivem chybné výchovy, také vlivem některých chorob (viz H y s t e r i e) a u lidí osamotněle žijících. Výchova hledí k tomu, aby dítě záhy vedeno bylo k samostatnému přemýšlení a k samostatným výkonům, a pokud možno nejdříve proto odváděno bylo od pouhého napodobování a výhradného jen plnění toho, co se mu přikáže. Naproti tomu bylo by chybou, kdyby se dítěte neujala záhy výchova, neboť v tom případě by m. zůstala mu trvalým údělem, jeť potřebí výchovy, aby člověk od m-i své přiveden byl k samostatnosti; to by se však výchově stěží podařilo, kdyby chovance osamocovala a neposkytla mu příležitost k spolčení, k výchově druhého stupně — ve společnosti.

Malomyslnost je stav duševní, který svádí člověka v zoufalství. Zdánlivý nebo skutečný nezdar, někdy neštěstí bývá tu hlavním podnětem. Dobrou radu tu dává Carlyle: „Pomni na to, že máš žít! Ano, chtěj žít! Tvůj život — i kdybys byl nejubožejším tvorem na této zemi — není pouhým snem, ale vznešenou jistotou. Život tvůj je tvým majetkem, je všechno, co máš a z čeho jsi odpověden. Pracuj tedy, podoben jsa hvězdě: beze chvatu, ale bez přestání."

Malope, oblíbená květina jednoletá, která seje se od dubna do června do výslunné polohy a kvete zde pak od července do září. Pěstují se hlavně bělokvěté a zářivě červené odrůdy druhu M. *grandiflora.*

Malta, spojovací látka zdiva; nejjednodušší je h l i n ě n á, která vlastně jen dutiny ve zdivu vyplňuje, ve skutečnosti však zdivo nepojí; používá se jí při levných stavbách, k omítání dřevěných stěn, do kterých se k tomu cíli, aby m. tato neodpadala, zarážejí dřevěné kolíky, dále do vyzdívek v pecích a kamnech, také k vyplňování mezer mezi kachly v domácnosti velmi často; potřebí je k tomu mastné, dobře vazké hlíny, která se s vodou rozdělává. Ze šamotové hlíny (moučky), vody a octa dělá se m. š a m o t o v á do pecí a topenišť v kamnech. M-ty z ohnivzdorné hlíny a šamotové moučky, nebo místo této z kremžské běloby neb z ohnivzdorné hlíny, šamotu a písku po ztvrdnutí rády odprýskají; lépe se osvědčují m-ty z křemene, sody, dextrinu a železné rudy, křemen (křemenec, křemitá břidlice, oblásky nebo hrubě zrnitý pískovec) se rozpálí a na prášek rozdrobí, smíchá se s mletou sodou a železnou rudou a nakonec s dextrinem v poměru: 100 dílů křemene, 15 dílů železné rudy, 15 dílů sody a 10 dílů dextrinu. Soda činí maltu vázavou, dextrin ji dobře drží pohromadě za studena i tepla, takže i na kolmých plochách dobře drží. V ohni se malta roztopí a spojí se se zdivem v jedinou sklovitou, pevnou hmotu. Obyčejná je m. v á p e n n á z hašeného vápna, říčního (nikoli hlinitého) písku a vody; na vzduchu tvrdne a zdivo pak skutečně spojuje; ve vodě a vlhku však netvrdne a zdivo by se rozpadlo, proto se místo obyčejného vápna používá h y d r a u l i c k é h o (1 díl vyhašeného vápna a 2—3 díly písku); tato m. tvrdne i na vzduchu a s cihlovými nebo kamennými úlomky dává dobrý beton. Kde jedná se však o rychlé ztvrdnutí za vlhka, používá se m-ty c e m e n t o v é: 1 díl cementu za sucha promíchaný s 3—5 díly písku a pak 10 objemových dílů směsi se 4—6 obj. díly vody dá m-tu pro stavby v suchu; 1 díl cementu s 1—2 díly písku a stejným poměrně množstvím vody jako v prvním případě dá m-tu pro práce ve vodě, na omítky; k spravování skulin, stěn při podlahách béřeme 1 díl cementu a 2 díly písku, na omítky žump, stok, nádrží, nebo na vyspárování zdiva, jež vystaveno je účinkům povětrnosti, béřeme m-tu cementovou bez písku. Také se vápenná a cementová m. spo-

juje, zejména pro klenby; k spravování děr a otvorů ve stěnách používáme m-ty sádrové; rozděláváme řídkou kašičku ze sádry, kterou vpravujeme do děr vodou vystříkaných; lépe se pracuje a velmi pevná výplň zejména proti různému hmyzu zjedná, rozdělá-li se sádra s rašelinnou mělí; nejjemnější m. vápnato-sádrová (z jemné pařížské sádry) zove se štuk (z 2—3 obj. dílů mastného bílého vápna a 1 dílu sádry, nebo z 3 obj. dílů vápna, 4 dílů sádry a 3—4 dílů jemného vátého písku), kterýž se také k různým účelům probarvuje a slouží k plastické výzdobě stěn a stropů. S mramorovým nebo alabastrovým práškem (místo písku) vzniká štuk leštivý (*stucco lustro*), jenž se rovněž barví a leští jako mramor. Tvrdá m. sádrová se rozdělává s kamencem. K omítkám na železné, kamenné a dřevěné stěny připravuje se ohnivzdorná m. asbestová z odpadků asbestových s vodou, nehašeným vápnem, sádrou nebo cementem. (Podejménem asbestik prodává se taková malta hotová a rozdělá se jen vodou.) Výtečné m-ty z různých mletých hornin (žuly, čediče, porfyru a p.) dodávají v hotových míšeninách Hornobřízské závody kaolinové; omítají se jimi moderní domy, hotová omítka se zdrsní vytepáním a činí dojem kamene.

Maltánské výšivky viz Koberce maltánské.

Maltezák, holub slepičák, nikoli z Malty, nýbrž z Přední Indie pocházející. Viz Slepičáci.

Maltimel, suchý sladový výtažek, určený k účelné výživě uhlohydráty, jichž rychlé vstřebání zprostředkuje v něm obsažená diastasa, která tyto mění v cukr; kromě toho značný obsah fosfátů prospívá při slabostech nervů, velkém vysílení, při opožděném vývoji, k obnovení krve, proti zvadlosti pleti a hubenosti, chudokrevnosti, při horečnatých chorobách, bronchitidě a kašli působí i k zlepšení chuti.

Maltin zahrnuje řadu sladových preparátů, spojených s arsénem (viz Arsénové preparáty), železem (viz Ferromaltin), jodem (jodomaltin), chininem chinomaltin, vápnem calcimaltin, colalecithinem a glycerofosfátem jako glykomaltin, také maltokol, jenž obsahuje vedle sladu a glycerofosfátu také guajakol (proti kašli), maltosucco, jenž vedle těchto sloučenin obsahuje i uhličitan vápnatý (proti křivici), a maltimetrin, čistý výtažek sladový.

Maltocol viz Maltin.

Malto-condurango, maltosové víno s kondurangem (viz t.) při gastrických poruchách, nechutenství, rakovině žaludeční.

Maltoferrochin (Svátek) je sladové chinoželezité víno domácí výroby. Proti chudokrevnosti, bledničce, bělokrevnosti, proti počínající tuberkulose, vysílení, slabosti, následkům podvýživy u dospělých dětí. Viz Maltonová vína.

Maltogen, sladový výtažek táborské továrny.

Maltochin, chinové víno malaga, doporučované jako sílicí a povzbuzující lék.

Maltojodové víno (Svátek), užívané při kornatění cev a kombinované léčbě lues.

Maltolecithin, sladový výtažek s lecithinem pro výživu nervů.

Maltonová vína, nápoje vyrobené ze sladu ječného, které mají určitý charakter sladkého vína révového, nezřídka chuť, která zřejmě upomíná na tokajské, sherry nebo víno portské. Docíleno toho čistými kulturami kvasinek, nahražením kyseliny vinné kyselinou mléčnou, jejíž kulturami se mladinka kvasí při 50° C za přísné kontroly, aby množství kyseliny mléčné nepřestoupilo 0·6—0·8% (zahřátím na 75° C se tvoření kyseliny mléčné zarazí), načež se zavede lihové kvašení čistými kvasinkami vinné půdy (3—4 týdny), posléze víno se dá uležeti. Kvasné sklepy toho druhu jsou na Smíchově.

Maltopepsinové víno (Svátek), domácí víno maltosové proti nechutenství.

Maltoguajakol, český prep. sladový, podobný cizímu maltokolu (viz Maltin) proti kašli, zejména při tuberkulose a zánětu plic.

Maltosa viz Cukr sladový (srovn. Cukr a Dextrin).

Maltosellol je sladový preparát s jaterním tukem, jemuž větší výživnosti a lepší chuti dodává lecithin, zpracovaný s kakaem. V podobě tekuté. Proti měknutí kostí, křivici, krticím, plicní tuberkulose a tuberkulose bronchiálních žláz.

Maltoželezitý nápoj viz Panis a srovn. Chudokrevnost.

Maltyl, sušený výtažek sladový s 90% rozpustných uhlohydrátů; proti kašli a chrapotu; mírně působící projimadlo při zácpě kojenců (3—4 lžíce denně pro dospělé, ½ lžičky 2—4krát denně pro děti.)

Malva viz Slez.

Malvaz (malvazín), červené a bílé, sladké a ohnivé víno z řeckého archipelu (Malvasie na Morei, Cypru a Kandii), za které se prodávají často však i jiná vína ze Sardinie, Sicilie, Madeiry a Španěl.

Mamon, bohatství s příhanou shonu po bohatství a jeho marnosti a pomíjejícnosti. Mamonář, kdo touží po bohatství a shání je všemožně.

Mamsel, tu a tam ještě udržované jméno pro služebnou dívku, která delší praksí nabyla způsobilosti k vedení domácnosti jako hospodyně; v novější době, kdy k takovému zaměstnání připravuje hospodyňská škola, po případě s průpravou i z jiných škol (občanské, pokračovací, průmyslové a pod.), zaujímá bývalá m. pevnější a vlivnější postavení jako skutečná hospodyně (zprvu domácí příručí), v některých zemích, na př. v Německu i postavení jakési domácí úřednice (v Německu jsou takové úřednice i ve spolcích organisovány).

Mana (také manna) není věc jediná. M., kterou dle bible živili se židé na poušti, pochází z lišejníku *Sphaerothalia esculenta* (srovnej Lišejníky). — M., kteráž se předpisuje dětem jako prostředek mírně projímavý (nej-

výš 5—10 g v mléce, ve vodě, v odvaru některém, dospělým 50 až 100 g, je zaschlá šťáva, kterou z poraněné kůry roní jasan manový (*Fraxinus ornus*, srovn. Jasan); nejlepší **m.** toho druhu je žlábková (*canellata*) v žlábkovitých kouscích, ½ cm dlouhých přicházející, zevně nažloutlá, uvnitř čistě bílá, chuti čistě sladké; podřízenější je **m.** zlomkovitá, zrnitá. **M.** tato obsahuje 70% cukru manitu, 10% jiných cukrů, trochu pryskyřice, slizu, světélkující hmoty fraxinu a vody. Manit obsahují i jiné šťávy rostlinné, z nichž pode jménem many novoholandské do obchodu přichází ztuhlá šťáva blahovičníků (*Eucalyptus mannifera* a *resinifera*, viz Blahovičník), pode jménem many perské šťáva keře *Alhagi maurorum*; **m.** beduinů v Arabii a na Sinai pochází z tamaryšku (*Tamarix gallica var. mannifera*). — Tak zv. **m.** polská nebo pruská je krupice ze semen zblochanu (*Glyceria fluitans*, obr. 1175.), jenž u nás hojně na stojatých vodách roste a semeny těmi i rybám dobrou pastvu poskytuje. Jeho dlouhé a úzké, na vodě vzplývající listy jsou dobře nápadny. Krupice tato má hlenovitou, sladkou chuť a její cukrnatá mouka je lehce stravitelná a výživná. Jsou z ní velmi dobré kaše a vůbec krmě jako z jiné krupice. — Konečně **m.** ruská je hrubozrnná krupice pšeničná, v okolí Oděsy a Taganrogu na moučníky velmi vážená.


Obr. 1175. Zblochan (*Glyceria fluitans*).

Manaleaš, jehněčí maso z kýtky na kostky nakrájené a dopola udušené na cibulce a paprice i dodušené (bez míchání, pouze natřásáváním) se zelím na kostečky nakrájeným, dužninou z několika vařených prolisovaných rajských jablíček a zrnkem citronové kryst. kyseliny. Nakonec se může vmíchati několik lžic smetany.

Mandarinky, plody pomorančových krsků z Malty, menší než malé pomoranče, s tenkou korou, která se od dužniny lehce odlučuje; kůra má vůni zvláště aromatickou. Viz též Kachna.

Mandel je v podstatě čtvrtina kopy, t. j. 15 kusů; do **m**-ů (panáků, kopenců, křižáků) rovná a staví se obilí, ale tu mívá **m.** také jen 12, někdy 15 snopů a ještě zlomek.

Mandlát je nápoj z mandlí a mléka. Na 160 g spařených a jemně utlučených mandlí vleje se litr vařícího mléka, povaří se, procedí, okoření citronovou korou na cukru otřenou a skořicí a přisladí dle potřeby cukrem, znovu povaří a zakloktá čtyřmi žloutky.

Mandelík (*Coracias garrula*), kukačkovitý pták s křídly krásně modrými, jenž přichází k nám koncem dubna a odletuje v srpnu, bývá dost často vídán na pokraji řidších lesů nebo ve velkých mýtinách, loví se pro krásné peří na ženské klobouky, ačkoli je jako hmyzožravec zákonem chráněn.

Mandelinka (slunečko), brouček v mnohých druzích rozšířený, někdy na př. jako **m.** topolová ožíráním listí škodlivý, v zahradě však velmi užitečný pronásledovatel mšic. — Zato velkým škůdcem bramborů je **m.** bramborová (obr. 1176.) v Americe, která za světové války byla přenesena do Francie, odkudž její nebezpečí hrozí celé Evropě střední, neboť se úžasně rychle množí. Nutno bedlivě sbírati vajíčka, larvy i brouky hned, jak se objeví, postřikovati nať arsénovými solemi a desinfikovati půdu benzolem a sirouhlíkem.

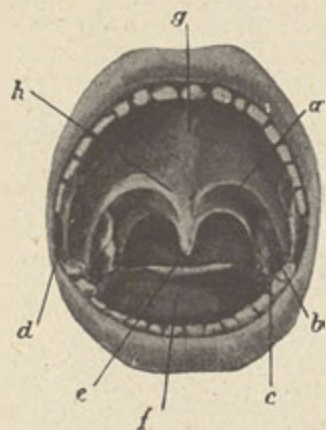

Obr. 1176. Mandelinka bramborová.

Mandl viz Valník.

Mandle, jádra plodu mandloně (viz t.). Přicházejí do obchodu ve třech druzích: **M.** sladké ze stromu *Amygdalus dulcis* DC., jehož jádra již vyloupaná jsou chuti nasládlé a tvoří hlavní předmět spotřeby v tomto oboru vedle **m**-lí praskavých z druhu *A. fragilis*, jež přicházejí do obchodu také ve skořápce tenké, podélně brázdité; jádra tato vynikají sice méně nasládlou, ale jemnější chutí mandlovitou nad **m.** sladké. Z obyčejných **m**-lí sladkých nejlepší zboží je španělské (Valencia) a majorské, postupně za ním v hodnotě sleduje francouzské neboli provençské (Aix, Toulon, Avignon), vlašské (Puglio, Ambrosino, Sicilie) a posléze portugalské; nejmenší a nejméně úhledné jsou **m.** marocké. Plody dozrávající ještě v některých krajinách již Německa a Rakouska jsou jen za čerstva chutné, brzy se však kazí. Z **m**-lí praskavých zasluhují přednosti francouzské obchodní známky (*amandes surfines à la princesse, mifines à la Dame, Abeltones, à la Molière, dorées* a j.). Třetí druh jsou pak **m.** hořké ze stromu *A. amara* (srovn. Aldehydy); hořká, tlustá a krátká jádra obsahují nejvíc alkaloidu amygdalinu a kromě něho emulsin, bílkovinu, která amygdalin za přítomnosti vody v teple mění v jedovatou psotninu; proto tato i jinak a ve větším množství požita způsobují otravné obtíže, i také na menší tvory jedovatě účinkují; pokud se jich používá v ku-

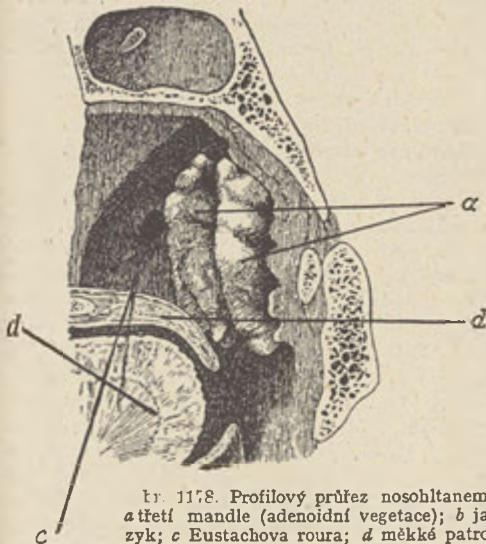
chyni a cukrářství k zdokonalení pikantní chuti, děje se to vždy jen malou jejich přísadou. (Viz Hořkomandlový olej.) Přimíšení m-lí hořkých k sladkým bez označení je porušování potravin ve smyslu zákona ze 16. 1. 1896, č. 89, 1897 a 1895. Upotřebení m-lí sladkých je velmi rozmanité. V kuchyni do velkého množství moučníků a pečiv, nákypů, puddingů a tortů, do smetánek a omáček, kaší a nádivek, polevů i pomazánek, v cukrářství do velkého počtu cukrovin a pečiv, zmrzlin, taktéž docházejí upotřebení v lékařství a voňavkářství, lisuje se z nich mandlový olej atd. Kupujíce m. hleďme, aby byly velké, stejnoměrné, plné, nesvraskalé, světle žlutohnědé, plísně prosté, lomu tvrdého, čistě bílého, chuti kořenité, tučné, nikoli žluklé, pálavé; mandlový olej v nich obsažený dosti snadno žlukne, takže starší zboží, stávajíc se méně stravitelným, vždy více méně vyznačuje se posléze naznačenou vlastností. Jako semena vůbec mají i m. značnou úživnou hodnotu, obsahujíce bílkovin 24·18, bezdusičných látek 7·23, tuku 53·68, vlákniny 6·56, minerálných solí 2·96 a vody jen 5·39%. Slupky obsahují značné množství tříslоviny. Pokrmy z m-lí jsou z naznačených příčin vždy poměrně těžší a slabý žaludek je špatně snáší. — Upotřebují se v celosti, rozkrájené, také strouhané, tlučené a pražené, pokud jsou mladé a zelené, zavařují se jako ořechy. M. zelené přicházejí k nám obchodem koncem června; mají-li se zavařiti, kladou se nejprve do vařícího louhu nebo do směsi 1 l vody a ½ l octa, i ponechají se v tekutině tak dlouho, až svrchní huňatá pokožka lehce se dá sloupnouti, načež se, této zbaveny, přeloží do studené vody a nechají úplně vychladnouti; každá se pak propíchne pět- až šestkrát drátkem nebo jehlou a vaří se všecky v čisté vodě tak dlouho, až na jehlu napíchány s ní sklouznou. Tak uvařené vychladí se opět úplně v studené vodě, načež náležitě odsáklé se polejí vařícím, odpěněným cukrovým syrubem, který se po čtyři následující dny vždy znovu sleje a svaří, posledního dne i m. se v něm varem přejíti nechají a po vychladnutí uzavrou. — M. vyloupané požívají se ve slupce za syrova se zavařeným nebo cukřeným ovocem a k tomu účelu se jen na povrchu otírají, také se však cukří nebo praží. Mají-li se cukřiti, tedy se šatem otřené polejí vařícím cukrovým syrubem (na ½ kg m-lí ½ kg cukru, jen do vody smočeného) a vaří v něm až do 4. stupně hustoty, načež se odstaví a cukrem se míchá tak dlouho, až tuhne a odprýskuje; m. se v tom z cukru odstraní, k tomuto se přidá ještě ¼ kg cukru a koflík vody a svaří se znovu na 4. stupeň; m. vloží se do mosazného kotlíku, kterým se na mírném ohni stejnoměrně točí, při tom se cukr svařený na ně kape, takže se stejnoměrným cukrovým povlakem pokryjí. Cukr se k tomuto účelu někdy také barví košenilou, šafránem nebo jiným neškodným barvivem, nebo se také koření vanilkou, růžovou vodou, citronovou anebo pomerančovou korou, maraskinem a pod. Mají-li se m. pražiti, otrou se rovněž jen šatem na povrchu, vhodí se do cukru převařeného a odpěněného (na ½ kg m-lí ½ kg cukru a ⅓ l vody) a za stálého míchání v něm vaří tak dlouho, až cukr chroupati počíná; pak se na chvíli odstaví, přidá se 6—8 *g* tlučené skořice nebo vanilky, promíchá vše a za stálého míchání na mírném ohni dopraží. — M. strouhané či tlučené třeba obyčejně dříve slupky zbaviti, což se děje spařením; již po několika vteřinách se tříslovitá slupka snadno odlupuje; oloupané m. se pak ještě properou studenou vodou a na sítě nechají náležitě odsáknouti. Tlučením bez jakékoli přísady nabývají m. nepříjemné olejovité chuti, proto se při tlučení přidává aspoň trochu studené nebo růžové vody, ne-li bílku nebo mléka, nebo vody z pomerančových květů, rumu a pod. (dle účelu). Aby se chuť m-lí při tlučení nepokazila, je lépe místo paření máčeti je za účelem oloupání v studené vodě po 12 hodin. Rychlejší je strouhání m-lí (ke kterémuž účelu nevadí je pařiti) ve mlýnku (viz Mlýnek).

Mandle, žlázy krční a hltanové. Na přechodu ústní dutiny v hltanovou sedí párovité žlázy mandlovité (*tonsilly*, obr. 1177. *c*) a nerovného povrchu, kterýž následkem přestálých zánětů u starších lidí bývá ještě i vrásčitý a rozmanitě rozrytý. Tyto žlázy vylučují hojně slizu a velké množství buniček, t. zv. leukocytů, které tvoří slizová tělíska a tím usnadňují přechod potravy těsninou hltanovou. Na zadní stěně hltanové nalézá se ještě jedna taková m., která zvláště u dětí bývá silně vyvinuta (viz Mandle třetí). O významu m-lí není dosud mnoho určitého známo. Je rozšířeno mínění, že m. jsou jakýmsi ochranným cedníkem pro choroboplodné zárodky, které se vzduchem do úst se dostávají. Nejnovější výzkumy potvrzují ochranářský úkol mandlí, avšak v jiném smyslu. V ústech odehrává se stále pochod okysličovací s jistou prudkostí. Mandle vylučují látku, která chrání jemnou tkáň sliznic před účinky tohoto prudkého pochodu, protože kyslík váže. Látka jimi vylučo-



Obr. 1177. Dutina ústní otevřená, aby viděti bylo: *c* mandle ve stavu zdravém, *a* přední, *b* zadní oblouk patrový, *d* větev spodní čelisti, *e* čípek, *f* jazyk, *g* tvrdé patro a *h* měkké patro.

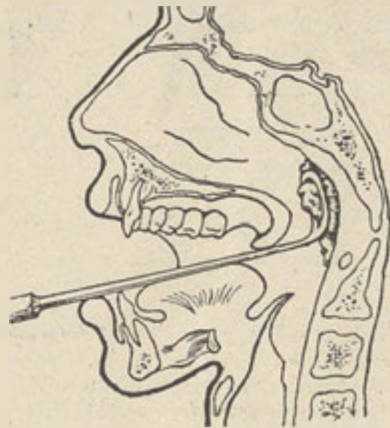
vaná je hormon podobný hormonu nadledvinek, ale účinku nepoměrně slabšího. Podobné zařízení je prý i v nose. Selhává-li výkon mandlí, jsou toho následkem katary ústrojů dýchacích. **M.** podléhají velmi snadno zánětům, následkem jichž se zveličují (zbytní) a tím již polykání znesnadňují, což stává se tím citelnějším, že vylučovaný na **m**-lích vazký hlen k častému polykání vybízí. Je to první známka poruchy, která se může projeviti jako angina (viz t.) i difterie (viz t.). (Srovn.



Obr. 1178. Profilový průřez nosohltanem: *a* třetí mandle (adenoidní vegetace); *b* jazyk; *c* Eustachova roura; *d* měkké patro.

Krku bolení, Rakovina, Spála, Tuberkulosa.) I jinak v útlém věku, obyčejně až ve 2. roce nastává u některých dětí trvalé zbytnění **m**-lí. Příznaky toho jsou podobné jako při **m**-li třetí (viz t.). Stav ten vyžaduje léčení operativního (odstranění **m**-lí) i celkového, neboť děti tak postižené bývají náchylny k onemocnění krticemi a tuberkulosou plicní. Často uvázne v **m**-li cizí těleso (drobná kůstka), která se hluboko do tkáně zaboří a nesnadno odstraňuje. Nají-li se postižený kompotu z borůvek, objeví se za několik hodin cizí těleso modře zbarvené v růžové tkáni mandlí a může picentkou hravě býti odstraněno.

Mandle třetí je skoro vždy zbujelá tkáň adenoidní v nosohltanu (viz Adenoidní vegetace, obr. 1178.). Tkáň tato, řídká, lymfatická, nepevná, zbují u mnohých dětí do té míry, že ucpe nosohltan a vyvolává tak řadu různých obtíží. Nejčastěji objevuje se toto zbytnění tkáně u dětí (mezi 5.—15. r.), někdy i před 5. r. a ani u kojenců nebývá žádnou vzácností. Jako příčiny se uvádějí dědičnost, sešlost, nezdravost dětí z nemocných, degenerovaných rodičů pocházejících, křivice, chudokrevnost, prudké i počasné zánětlivé pochody sliznice nosní a nosohltanové, samostatně neb v podruží jiných chorob dětských, hlavně nakažlivých probíhající (záškrt, chřipka, spála, davný kašel, spalničky atd.). — **M. t.** značně zbujevší může nosohltan i ucpati. (Příznaky srovn. Adenoidní vegetace.) Malí pacienti vypadají, jako by trpěli počasnou, stálou rýmou; z nosu odtéká více méně stále výměšek dosti hustý, čirý, sklovitý, někdy i krví zabarvený a odstranění jeho dá nemocnému dítěti značnou práci a námahu. Výměšek dráždí východ nosní, okolí dírek nosních a může tak vyvolati různé vyrážky i záněty okolí nosního. Poněvadž dítě má pocit cizího tělesa v nose, často prstem v nose šťourá, může zraniti jemnou sliznici nosní a tak zavdati příčinu ke krvácení z nosu. Výměšek z nosohltanu může stékati i do doleních částí dychadel a vyvolati v nich drážděním katar (průdušek); polykán pak dětmi, i poruchy v ústrojí zažívacím. Zbujení může postoupiti až k otvoru roury Eustachovy v nosohltanu, přilnouti k otvoru jejímu a zaviniti tak různé chorobné změny v ústrojí sluchovém; děti následkem toho mnohdy stávají se nedoslýchavými, ve škole nemohouce otupělým sluchem správně sledovati učení mnohdy pokládány bývají za nepozorné, netečné, špatně chápavé. A i jinak duševní sféra jejich trpí; stěžují si často na bolení hlavy, jsou značně dráždivé, někdy nevšímavé, apatické, méně hybné a čilé než děti zdravé (příčinou toho je asi to, že majíce obtíže dýchací, děti takové nerady poskočí neb si zaskotačí). Žlázy krční bývají často u dětí takových zduřelé, dobře pod koží hmatné. Léčení choroby této je jediné: radikální odstranění **m. t.** nožíkem Gottsteinovým (obr. 1179.).



Obr. 1179. Odstranění třetí mandle nožíkem Gottsteinovým cestou ústní.

Operace je nebolestivá, snadná a snáší ji dobře i dítě zcela malé. Provádí se ústy. Po operaci děti rychle se zotavují a všecky uvedené příznaky rychle a bezpečně mizejí.

Mandlí zánět viz Angina a srovn. Krk a Pyocyanosa.

Mandloň (*Amygdalus*), strom nebo keř jihoevropský, z příbuzenstva třešně, jehož několik druhů (*A. communis, dulcis, fragilis, amara*, obr. 1180.) poskytuje semena, známá obecně jako mandle (viz t.) a jehož některé druhy i pro ozdobu se pěstují, jmenovitě **m.** nízká (*A. nana*, zvláště krásná odrůda *var. georgica*),

která se také v pokoji rychliti může. Množí se nejlépe řízky z narychlených rostlin záhy z jara vzatými nebo šlechtí na podložky třešňové (*Prunus mirobolana*) nebo na sazeničky mandloňové, ze semen vypěstované. Ozdobné keře podrobují se letnímu řezu po odkvetení;



Obr. 1180. Mandloň (*Amygdalus*): *A* větévka s květy, *B* s plody, *C* průřez květem, *D* semenník s bliznou, *E* peckovice, v níž je uzavřena mandle.

odstraňuje se staré dřevo a příliš hustě vyvinuté větve a výhony odkvetlé zkracují se na dvě třetiny. K témuž rodu náleží též druh *A. persica*, viz Broskev.

Mandlová moučka (*farina amygdalarum*) jest moučka z mandlí třením získaná, jíž používá se zevně v kosmetice vedle mandlových otrub (*furfur amygdalarum*), jež jsou rozemleté pokrutiny mandlové (mandle oleje zbavené). Používá se jich s vodou k omývání kůže i na obklady. Prostředky tyto osvěžují suchou, praskající kůži.

Mandlovačka srovn. Mandl, viz Válcování prádla, Valcovačka, Valník.

Mandlování viz Válcování prádla.

Mandlové mléko je osvěžující lehký nápoj pro nemocné i chorobami horečnými trpící, příznivě proti horečce účinkující. K tomuto účelu připravuje se **m. m.** jen ze sladkých mandlí (zřídka je dovoleno přidati několik hořkých), kteréž se spaří a oloupou, ve vodě ještě vyperou a s trochou studené vody se tlukou (v hmoždíři kamenném nebo porculánovém) a později trou, při čemž se vody stále pozvolna přidává (až je jí 1 l na 125 g mandlí, také stačí 25 g mandlí a 15 g cukru na $\frac{1}{3}$ l vody); voda se pak spařeným lněným pytlíkem s mandlí scedí a cukrem přisladí. Tvoří mlékovitou tekutinu, kterou nemocný přímo pije, a která se v případě potřeby i chladiti může. Nejedná-li se o nemocného, získává nápoj na pikantnosti přídavkem hořkých mandlí, přídavkem vody z oranžových květů nebo přídavkem pražených květů. Chceme-li si zdlouhavého tlučení a tření uspořiti, můžeme také mandle jen za sucha otřené i se slupkou ustrouhati nebo semlíti, načež strouhanku zavážeme do čistého, spařeného lněného šatu a paříme ji v horké vodě za občasného vymačkávání. Mléko tak získané třeba ovšem chladiti. (Srovn. Blancmanger.)

Mandlové mýdlo viz Mýdlo.

Mandlové otruby srovn. Mandlová moučka.

Mandlový olej (*Oleum amygdalarum*) lisuje se z mandlí za studena a tvoří čistou, světle žlutou, nevysýchavou, příjemně páchnoucí i chutnající tekutinu, která vnitřně působí jako mírné projimadlo u dětí (kávová neb polévková lžička stačí na dávku), také prospěšně při některých otravách a tvoří oblíbený základ (*mixtura oleosa* z **m**-vého **o**-e s přísadou syrubu, vody, arab. klovatiny) různých léků; zevně účinkuje dobře jako otužovací prostředek zánětlivé kůže, jmenovitě dobře jako ochrana proti opruzení i léčivo opruzené kůže (doporučuje se mýti místo postižené nebo k opruzení náchylné čistou studenou vodou, dobře jemným šatem do sucha otříti a **m**-mým **o**-em natříti; třeba s počátku někdy nastala palčivost, za chvíli dostavuje se příjemný pocit ulehčení a za několik hodin trvalé zhojení). Proto se také používá **m**-vého **o**-e do různých mastí, náplastí, čípků a pod. Bývá porušen jinými, levnějšími oleji, což se pozná, smísí-li se s $\frac{1}{3}$ ammoniaku. Čistý zežloutne, až zbělí, porušený zhnědne.

Mandolety, jež prodávají kočovní obchodníci, upravují se z ušlehaného bílku (7), do něhož se vmíchá cukr (43 dkg). Ve vysokém hrnku se rozhřeje $\frac{1}{8}$ kg medu a do horkého vmíchá se zchystaný sníh a čtvrt kg ořechů na osminy rozkrájených nebo mandlí půlených; polovychladlá hmota namaže se na tři oplatky, svrchu oplatkami přikryje a nechá pak 3—4 dny ležeti v suchu a chladnu, načež možno nakrájeti mandolety v podobě tyčinek 5—8 cm dlouhých.

Mandolina, italská, malá, nyní i u nás oblíbená loutna s břichatou ozvučnicí o 5—6, také jen o 4 dvojnásobných strunách. Zachází se s ní jako s houslemi (viz t.).

Mandragora, pokřín, rulíkovitá rostlina, jejíž kořen bývá nošen jako amulet proti čarám a poranění; býval i lékem proti padoucnici; nyní se užívá jen prášku z něho do náplasti na zatvrdlé otoky a vředy.

Manekýnky (*mannequin*, pův. panák pro malíře k studiu oděvu), osoby ženské bezvadného vzrůstu, které najímány jsou krejčovskými a konfekčními závody ke zkoušení hotových oděvů před kupci. (Srovn. též Loutky.)

Mangan (značka *Mn*), šedobílý, křehký kov, který ve množství 5% činí ocel velmi křehkou, v přídavku 13% naproti tomu velmi tažnou a tvrdou, v moderní technice velmi důležitou; v přídavku 10% dává s aluminiem mangan-aluminiovou bronz; t. zv. manganová bronz je slitina tažná z 15 d. mědi, 4 d. m-u a 1 d. zinku (manganin v elektrotechnice užívaný je slitina 12 d. m-u, 84 d. mědi a 4 d. niklu); na tkaninách, napojených octanem manganovým sráží se chlorovým vápnem kysličník manganový v podobě pěkně hnědé barvy; v barvířství se používá i chlorečnanu manganového; peptonátová sloučenina m-u se železem viz Prosthenosa; borát m-ový je sušidlo (sikativ) pro lněnou fermež, uhličitan m-ový je znám jako m-ová běloba na nátěry, kdežto fosforečňan jako t. zv. manganová violeť je nejtrvanlivějším nátěrem svého druhu; léčivými preparáty m-u nejčastěji proti chudokrevnosti a bledničce jsou rovněž bílkovitá sloučenina m-u a citrátu místo železnaté sloučeniny toho druhu; chloral (který kromě toho je kloktadlem při syfilických vředech v ústech a vnitřním lékem proti kožním vyrážkám a krvácení), hypofosfát (také proti krticím), jodid (také proti krticím, příjici a otoku sleziny), mléčnan, kysličník manganičitý, superoxyd (také proti nadýmání, bezčmýrnosti, krticím, příjici, růži, svrabu, svrbivce a různým kožním nemocem (srovn. též Burel), salicylan (také proti reumatismu a dně), síran (také proti dně a žloutence, zevně na ztuhlé klouby dnavé, reumatismus), sulfit (také proti průjmu).

Manganistan draselný, sůl manganitá, která přichází v obchodě v drobných krystalcích v průhledu červených, v dopadajícím světle až černých, které ve vodě rozpouštějí se roztokem růžovým až červeným, jenž rychle se odkysličuje a nabývá barvy stále tmavší, pro kterouž měnivost barvy nazývá se také *chameleonem.* Všem látkám, s nimiž se setkává, propůjčuje část svého kyslíku a okysličováním jejich ničí škodlivé drobné ústrojence (bakterie, plísně), i je proto velmi dobrým prostředkem desinfekčním v slabých roztocích, na př. k vyplachování úst (při zánětech dutiny ústní (při delším užívání barví zuby a porušuje i zubní sklovinu), mandlí, kazech zubních a pod.), jíchovitých, špatně se hojících, zapáchajících, také příjičných vředů, k očištění zahnívajících vod a pod., v sehnaných roztocích však leptá sliznice i podrážďuje kůži, je tudíž jedem, s nímž zacházeti jest opatrně. Střídavě s lázní z kyseliny sírové a ve spojení s chloridem hořečným používá se ho někdy i k bílení tkanin. Je protijedem proti fosforu, morfiu a opiu, proti hadímu jedu (injekcí). K podkožním injekcím používá se také při kapavce a bělotoku.

Mangold, *manhold*, odrůda řepy (*Beta vulgaris var. cicla*, obr. 1181.), která poskytuje sorty ozdobné, krmné i také jako chutná zelenina pěstované. Mladá nať (čepele listů), ze jména některých sort, na př. m-u stříbrného, poskytuje velmi chutný špenát, zatím co širokých, úplně bílých řapíků užíti lze jako chřestu s máslem nebo zadělaných k masu. M-u daří se nejlépe ve výslunné poloze v kypré, nikoli však čerstvě hnojené půdě. Chceme-li požívati mladou nať jako špenát, sejeme semeno do důlků ve vzdálenosti 25 cm, chceme-li docíliti silných a šťavnatých řapíků, sejeme ve vzdálenosti 40 cm. Kromě propletí a okopání sadba jiné ochrany nepotřebuje. Na zimu zahrabati třeba kořeny do písku ve sklepě a z jara možno je opět vysaditi do volné půdy.



Obr. 1181. Mangold stříbrný.

Manchester viz Aksamit.

Manie, zuřivost, choroba duševní, vyznačující se stupňovanou činností duševní až do bezuzdnosti (delir) za nálady většinou veselé; také stavy jednoduššího vzrušení duševního, které se však stupňují až k zuřivosti. Věk zde nemá pronikavého významu, také tělesný stav nemusí trpěti velkých změn. Maniak prozrazuje se výstřednostmi jako jsou marnotratnost, hýřivost, pohlavní výstřednosti a přestupky i nejrůznější trestné činy. Je málo nemocných, jež by m. postihla jen jednou v životě; obyčejně rychlý a zdánlivě lehký průběh jednoho případu je signálem, že nový případ záhy se dostaví. (Srovn. Dospělost pohlavní.) Choroba tato nemá ničeho společného s t. zv. kleptomanií (viz t.), žhářstvím a p.

Manihot, maniok viz Kasava.

Manila zove se obyčejně zkráceně t. zv. manilské konopí, vlastně vláknina z listových pochev banánů (*Musa textilis*) získaná. Vlákniny této v jemnějších druzích používá se k výrobě tkanin, zvláště pak k výrobě prýmků, různých pletiv a sáčků, v hrubších druzích k výrobě provaznických tovarů, které však jen v teplých krajinách jsou dosti trvanlivé. Z tkanin zvláště damaškové jsou oblíbeny k potahování nábytku, často však u nás se pod jejich jménem nabízejí levnější jutové (džutové). — Velmi rozšířila se tkanina kobercová, jako velmi pevný základ manilový papír.

Manilový balsám viz Elemi.

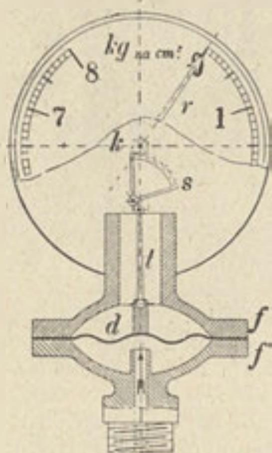
Manilový kopál je vonná pryskyřice z rostliny *Vateria indica.* Používá se ho do fermeží a k vykuřování.

Manipulační síly, zpravidla dívky a ženy bez zvláštního vyškolení, které dovedou se do každé, více méně mechanické práce zapracovati. Přijímají se v různých úřadech, při dráze, v obchodech, průmyslových závodech bez definitivního ustanovení, někdy s nárokem na definitivu po delší praksi.

Manit, také m a n n i t, cukr obsažený v maně (viz t.) z jasanu manového a jedlých houbách. Čistý je mírným projímadlem, zejména pro nemocné cukrovkou.

Manol zove se mýdlo s mletou sádrou nebo jemným pískem smíšené, jež poměrně dráže se prodává, nežli jakou má skutečnou hodnotu.

Manometr (obr. 1182.), přístroj k měření tlaku páry, stlačeného vzduchu nebo jiného plynu, jakýž vídáme na parních kotlech ústředního topení, na tlakostrojích, jimiž se tlačí vzduchem voda do domu, na ocelových lahvích, naplněných kyselinou uhličitou, kyslíkem a p. Pára nebo plyn tlačí na vlnitou pružnou ocelovou desku (*d*), která svůj pohyb přenáší na ručičku, pohybující se po číselníku se stupnicí atmosfér. Pravidelně bývá atmosféra, kterou tlak nesmí překročiti, vyznačena červenou čarou. **M.** musí dobře býti utěsněn, aby pára nebo plyn jím neucházely, neboť by pak neukazoval správně.



Obr. 1182. Manometr.

Manšester (manchester) viz A k s a m i t.

Mantila viz P l á š t ě n k a.

Manuelní práce viz R u č n í p r á c e.

Manufakturní zboží, t. j. r u k o d ě l n é, jsou tkaniny a přediva, vyráběná lidskou rukou nebo stroji. Kromě zboží na metry měřeného (lněného, bavlněného, vlněného, hedvábného, jutového, konopného atd.) náleží sem také zboží prýmkářské, čalounické, ale i skleněné, kamenné, papírové, kožené, pleťařské (ze slámy, rákosu, lýka, dřeva) a košikářské a pod.

Manýra, původně způsob provádění uměleckého díla jistým šablonovitým způsobem, jímž dílo pozbývá své pravdivosti a rázovitosti, v přeneseném smyslu každé osvojení si způsobů šablonovitých v chování a jednání, které rovněž činí dojem nepravdivosti, neupřímnosti a povrchnosti.

Manžel jako hlava rodiny převzal povinnost starati se o manželku i rodinu, péči, aby domácnost byla manželce vlídným útulkem a štěstím, povinnost, aby klid a štěstí rodiny nebylo rušeno, nýbrž vždy povznášeno. Ze soutěže, vypsané redakcí Šť. D., vyšlo těchto deset pravidel pro manžela: 1. Oženiv se, přestaň žíti a mysliti po mládenecku a žij a mysli po manželsku! 2. Nemysli, že celá rodina jest jen k tomu, aby tebe obsluhovala! 3. K sobě samému buď co nejméně shovívavým! Odpouštěj všem, jen ne sobě. 4. Žena tvá nechť zůstává jedinou tvojí milenkou pro celý život! 5. Svým dětem snaž se připraviti lepší a šťastnější mládí než jsi měl sám a připravuj je od mládí pro zdárný život! 6. Se služebnými osobami jednej vlídně, ale ne důvěrně! Autoritu ženy své před nimi chraň co nejvíce. 7. Svou ženu učiň svým společníkem ve všem i mimo domov! 8. Snaž se přivésti své povolání v soulad se svým rodinným životem! 9. Pečuj o hmotný dostatek a zajištění své rodiny! 10. Přej své rodině ušlechtilé duševní požitky!

Manželé, dvě osoby různého pohlaví, spojené pravoplatným, nechť již občanským nebo církevním sňatkem, upravují své vzájemné poměry jednak právními smlouvami, jednak láskou a citem vzájemnosti a konečně i přirozenými zákony života pohlavního (viz M a n ž e l s t v í). Není-li určitých právních smluv o společenství nebo oddělení majetku, kterými by na př. přínos (věno) manželky byl zajištěn nějak jako její majetek, nebo nestalo-li se tak aspoň knihovním zápisem (v knihách pozemkových), vinkulováním cenných papírů a pod., jest stejnoprávným spolumajitelem manželčina majetku i manžel a jen vůči osobám třetím může manželka hájiti své nároky na původní své jmění, tedy na věno, výbavu a pod., na př. při soudní exekuci, konkursu manželově a pod. Jinak jest veškeren majetek, tedy i výdělek mužův jměním společným. Řádní **m.** vedou společnou domácnost, řídíce se od věků ustáleným dělením práce. Manželu náleží starati se o opatření všech prostředků, jichž domácnost vyžaduje, a plní všechny etické povinnosti k rodině (viz M a n ž e l), manželce pak péče o domácnost a vedle manžela v první řadě o výchovu dítek (viz M a n ž e l k a). Jsou ovšem výjimky, že i manželka je nucena sháněti výdělek, ale tím vždy více méně trpí její úkol jako matky a hospodyně, a sice v prvním směru tím více, čím více vyžaduje to od ní námahy duševní, někdy, je-li přepínána, i námahy tělesné (viz M a t k a), v druhé řadě tím více, čím méně času věnovati může záležitostem domácím. **M.** kromě úředních nebo církevních výkonů mají vždy pojeni býti citem lásky a vzájemnosti; kde tohoto není, stěží si lze představiti ze spojení jejich skutečné domácí štěstí, neboť z nedostatku lásky a vzájemnosti snadno se vyvíjí i odpor jednoho proti druhému a pouhá upjatá zdvořilost není s to býti základem rodinného blaha. Muž i žena mají už p ř e d s ň a t k e m náležitě si rozvážiti, nebude-li jim za těžko nésti břímě manželství v poměrech, d o j a k ý c h s ň a t k e m v s t u p u j í, a mají se myšlenky na sňatek raději vzdáti, když se nepokládají za dosti silné k povolání tomu. Kdo však povinnost nějakou převzal, nemá se jí vzpouzeti a lichými vytáčkami se z ní vykrucovati. Po stránce zdvořilosti a dobrého taktu chovají se **m.** i na venek jako osoba jedna, nevyžadujíce druh od druha žádných předností a zdvořilostí, pamatujíce, že tyto náležejí osobám třetím, s nimiž se do styku přichází. Jaké různé povinnosti jim náležejí jako hospodářům a hostitelům, vyloženo již ve článcích H o s p o d á ř, H o s p o d y n ě, H o s t i t e l, H o s t i t e l k a.

Manželka po stránce právní dostává jméno mužovo, které podržuje i jako vdova nebo

po rozvedení, nikoli po rozluce (viz Rozluka, Rozvod), je účastna výhod a povinností jeho stavu a dle manželových práv řídí se i její příslušnost státní i soudní, i právo domovské. Také ona přejímá řadu povinností, které vyžadují jistých schopností a vážné přípravy. Musí chápati pravou podstatu rodiny, znáti základy, na nichž má býti vybudováno manželství, nemá-li se státi trýzní pro muže i ženu. Zákon praví: m. jest povinna za manželem do společného bytu jiti, jemu v hospodářství a v živnosti (ne tedy pouze v domácnosti) dle síly své napomáhati a pokud toho pořádek domácí žádá, nařízení od něho učiněná nejen sama plniti, nýbrž i k tomu přihlížeti, aby také od jiných plněna byla. To jsou zvláštní povinnosti m-ky a vedle nich ovšem jsou i povinnosti společné oběma manželům, které jim ukládají zejména povinnost manželskou konati, věrni sobě býti a slušně spolu zacházeti. Nikde nestojí, že m. musí pečovati o domácí pořádek, že má starati se o zchystání stravy a prádla pro muže, ale — řádná m-ka dojista takového předpisu ani nepotřebuje, nehledíc ani k tomu, že by se snadno povinnost její k hořejším povinnostem dala odvoditi z předpisů zákonných, výše citovaných. Stačilo by jen, aby jí to muž uložil dle svého práva říditi domácnost a udělovati nařízení k tomu se nesoucí, a m-ce nezbylo by, než aby uposlechla, ledaže by pro chorobu nebo z jiné příčiny nebyla způsobilá k úkolům na ni vzneseným nebo že by zúmyslně chtěla vyvolávati mrzutosti v domácnosti. Je-li v domácnosti dosti prostředků, může m. ledaskterou starost přenésti na osoby zjednané a stačí pouze její dohled; kde však dlužno opatrně počítati s penězi, musí m. převzíti i práce namáhavější sama, chce-li udržeti rovnováhu v rozpočtu domácím. To není nic nedůstojného pro ni — to si každá řádná m. pokládá za zásluhu, na kterou je hrda. Ale arciť, dobrá vůle musí býti na obou stranách — bez ní ani dovolávání se zákona nebude nic platno neb aspoň pomůže velmi zřídka. Je zajisté správný nárok, aby m-ce byla zabezpečena úplná rovnoprávnost v nároku na příjmy a jmění v manželství, není však správná žádost, aby za své výkony byla placena jako nějaká zjednaná pomocnice. Rozsah této vzájemnosti řídí se vlastní manželovou schopností výdělku, jeho majetností, avšak také jeho společenským postavením. Naproti tomu je povinností m-ky, aby vpravila se do poměrů, do kterých se vdala, byť i byla přišla z poměrů lepších, ano je povinností její, aby se vpravila i do poměrů zhoršených, jestli takové nastaly po sňatku, aniž by směla míti nárok na něco více. Jinak však je stejně povinností manželovou, aby m-ku, kterou si přivedl třeba z horších poměrů, vydržoval přiměřeně poměrům vlastním a nikoli poměrům, ve kterých ona dříve žila. Pohříchu není tu nijaké zákonitě stanovené míry a nějakých prostředků donucovacích. Jinak je dobře známo, že se tato povinnost a manželčino právo uplatňují i v případě rozvodu: rozvedený manžel je povinen vydržovati rozvedenou manželku přiměřeně ke svým poměrům, aniž se může odvolati k tomu, že jeho manželka je schopna sama se vydržovati z vlastního jmění nebo z vlastního povolání. Pohříchu právě tato vzájemnost se často porušuje a vznikají spory, jež vedou i k rozvodu. Mnoho vynikajících i zkušených lidí snažilo se sestaviti pravidla životní pro m-ku. Buďtež tu uvedena pravidla vyslovená básnířkou, rumunskou královnou Carmen Sylvou: 1. Nepočínej sporu, je-li však již nezbytna výměna názorů, haj pevně svůj názor do posledka; kyne-li ti vítězství, získáváš u muže na vážnosti. 2. Nezapomeň, že za muže máš člověka, ne boha; nemusíš se proto divit, že má svoje slabosti. 3. Nežádej ho příliš často o peníze; musíš se snažit, abys vyšla s tím, co ti dá. 4. Vidíš-li, že nemá mnoho srdce, nezapomeň, že jistě má žaludek; pečujíc o žaludek, získáš jeho srdce. 5. Nech ho občas — ne často — aby měl též poslední slovo; způsobí mu to potěšení a škody míti nebudeš. 6. Čti noviny od začátku do konce a ne jenom drobné zprávy. Muž pobaví se s tebou rád o denních událostech, ba i o politice. 7. Uraziti ani v hádce nesmíš muže svého. 8. Čas od času mu řekni malou lichotku. Máš-li příležitost říci mu, že je ze všech nejzlomyslnější a největší protiva, okamžitě připoj, že nejsi také vždy bez chyby. 9. Trápí-li se, ukaž mu, že jsi dobrá kamarádka; má-li starosti, buď mu přítelkyní a rádkyní. 10. Především cti matku muže svého; nezapomínej, že dříve ji miloval než tebe. Také „Šťastný Domov“ vydal desatero pro m-ku jako výsledek soutěže, které se zúčastnily výhradně ženy.

Manželská smlouva uzavírá se buď po předchozím zasnoubení (viz t.) nebo bez něho buď jen obřadem sňatku nebo také zvláštními úmluvami právními ústně nebo písemně (viz Manželé), není-li tu nějaké překážky manželství (viz t.), jichž zjištění náleží k obřadnostem m-ké s-vy. Obřadem sňatku uzavírá se smlouva, kterou dvě osoby různého pohlaví projevují svou vůli žíti v nerozlučném společenství, ploditi děti, je vychovávati, sobě navzájem pomáhati a říditi se při tom platnými zákony. M-kou s-vu může uzavříti kdokoliv, komu v tom nebrání překážka zákonná.

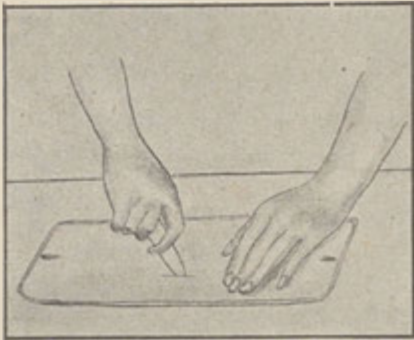
Manželství jest spojení muže a ženy, právu platnému v té které zemi odpovídající. U nás až do r. 1783 platilo pro ten případ pouze právo církevní, teprve Josef II. upravil m. také jako právní poměr občanský. Zákonem z 25. května r. 1867 uvedeno v platnost (opětnou) manželské právo dle zákoníka obč., přikázáno soudnictví civilních soudů a zaveden podpůrně občanský sňatek, v kterémž směru zákonem z 9. dubna r. 1870 (č. 51. ř. z.) upraveno i uzavírání m. mezi osobami, jež jsou bez náboženství. To doznalo změny v republice čsl. zákonem ze dne 22. května 1919 č. 320 (prov. nařízení ze dne 27. června 1912 č. 362), jímž mění se ustanovení obč. práva o obřadnostech smlouvy manželské, o rozluce a překážkách manželství. Jím dáno snoubencům na vůli, chtějí-li uzavříti sňatek občanský nebo církevní. Oba mají (i je-

den bez druhého) stejnou zákonnou platnost. Splněny také mnohé požadavky doby minulé o rozvodu a rozluce m. (viz t.), jakož i o postavení dětí nemanželských (viz t.). Zákonem uvedeným zrušuje se řada §§ zákona ze dne 17./6. 1835 č. 61, jakož i § 25. XXXI. zák. uher. z r. 1894 a ustanovuje se, že dědická nezpůsobilost ustanovená jako následek cizoložství pomíjí, jestliže ti, kdo soudně doznali se k cizoložtví nebo z něho byli usvědčeni, stanou se manžely a že švakrovství je překážkou m. potud, že jeden manžel nemůže uzavříti m. s příbuzným druhého manžela v pokolení přímém a s plnorodým nebo polorodým jeho sourozencem. Dle těchto platných ustanovení jest m. právní poměr dvou osob různého pohlaví, smlouvou založený, nikoli však smluvní poměr, neboť obsah dotyčného právního poměru je stanoven veřejným právem donucovacím a není v moci jednotlivcově na tomto obsahu něčeho měniti. — Za překážky, jež m. vylučují, dle dosavadních ustanovení platí: nedospělost (také nezletilost, nepřivolil-li zákonitý zástupce nebo soud vyslechnuv poručníka; cizím nezletilcům ustanoví soud zástupce; proti nesvolení zástupce mohou se postižení odvolati k svému příslušnému soudci; zástupce může odepříti povolení, nedostává-li se ženichovi nebo nevěstě potřebných prostředků, je-li dokázáno, že jeden nebo druhý žije nemravně nebo je stižen nakažlivou nemocí, nebo nemocí či vadou, která překáží účelu manželskému), nedostatek svéprávnosti, duševní choroby, impotence, pokrevenství, únos, slavné sliby řeholní nebo vyšší svěcení církevní, zločin proti platnému m. (cizoložství, vražda dřívějšího manžela) nebo spoluvina na rozloučení m. dřívějšího u nekatolíků, u osob vojenských pak odsouzení trestní vůbec; dle církevního práva také některé stupně zákonného příbuzenství, i příbuzenství duchovní a veřejná mravopočestnost. — Za překážky, jež m. zakazují (na čas, pokud překážky odstraněny nejsou), platí: nedostatek důkazu o zaniknutí nebo neplatnosti dřívějšího sňatku, u cizinců nedostatek průkazu o způsobilosti ke sňatku. — Některé z překážek mohou pominouti samy sebou (na př. dočkáním dospělosti), jiné mohou býti odstraněny podáním žádaných průkazů a některé konečně, které se nezakládají na závadách nezměnitelných, mohou pominouti prominutím čili dispensí, k jejímuž udělení oprávněny jsou politické zemské vlády nezávisle od úřadů církevních. — Jsou však také překážky m., které nejsou zákonitě stanoveny, jichž by však z rozumných důvodů šetřiti měl sám každý jednotlivec; neměli by na př. bráti se lidé chorobami dědičnými nebo nakažlivými vleklými chorobami zatížení (tuberkulosou, příjicí [třeba vyhojenou, není-li dán průkaz, že byla vyhojena správně, kterýž lze podati zkouškou Wassermannovou], padoucnicí, choromyslností a pod.), viz Nemoci manželství; také ne lidé stáří velice různého (mladík stařenu nebo naopak). M. již uzavřené může býti prohlášeno neplatným, stala-li se na př. mýlka v osobě (jeť m. svazkem dvou určitých osob), nebo podlehl-li manžel omylu, pokud se týká bezúhonnosti manželky (sezná-li po sňatku, že byla s útěžkem následkem obcování s mužem jiným), avšak m. takové zůstává potud platným, pokud osoby oprávněné neodporují platnosti s výsledkem. Jinak může býti m. neplatným také, byla-li včas jeho překážka, m. vylučující, ohlášena, třeba o ní snoubenci nevěděli. Neplatnost může prohlásiti toliko soud. Byla-li však překážka později odstraněna, může platnost m. uzavřeného bez nových ohlášek prohlášením v předepsané formě na farním nebo obecním úřadě býti potvrzena. Aby zamezila se m. neplatná, zjišťuje se nejprve na obecním úřadě (při církevním na úřadě farním) právní způsobilost k m. se hlásících osob, na faře i způsobilost mravní a náboženská, zavedeny jsou veřejné ohlášky na úřadech obecních po 14 dní vyvěšené a ohlášky církevní v kostele (troje), aby osoby jiné námitky učiniti mohly. M. uzavírá se prohlášením (projevením konsensu) před okres. polit. úřadem, ve městech s vlastním statutem před úřadem obecním nebo před farářem příslušné církve v bydlišti (kde bydlí 6 neděl) snoubenců a u přítomnosti svědků, k vydání svědectví právně způsobilých, i zapisuje se do matriky oddaných. Obřady, které se při tom dějí, nemají právní závaznosti. (Viz Sňatek občanský.) Po stránce právních účinků uzavření sňatku dlužno vytknouti, že z m. plyne povinnost manželského spolužití, že manželé jsou si zavázáni věrnosti co do tělesného obcování, nicméně mohou se manželé obapolným usnesením vzdáti práva a manželské povinnosti soulože a cizoložství trestá se jen k návrhu uraženého manžela. Kdy je rozlučitelnost m. přípustna, viz Rozvod a Rozluka. Po stránce mravní jest m. řada úmluv, často jen mlčky a třeba nevědomě učiněných. Člověk musí, jak praví Smiles, dávati a bráti, zdržovati se a zdržovati, snášeti a býti trpělivým. Nemusí býti jeden slepým k vadám druhého, ale snášeti je má s laskavou šetrností. Ze všech vlastností dobrá míra mysli nejlépe se nese a nejlépe působí v m. Neboť spojena-li jest s vládou nad sebou, dodává nám trpělivosti, abychom vlídně vše přijímali, vyslechli řeč neodpovídajíce, posečkali, až by hněv se utišil, zlost okamžitá přešla. Jemná odpověď odvrací zlost. Mnoho lidí bývá zklamáno m-m, poněvadž příliš mnoho očekávali, mnohem více ještě proto, že sami nepřinesli do spolku tolik bodrosti, laskavosti a shovívavosti i zdravého rozumu co druhý, nebo kolik bylo třeba. Obraznost jejich snad líčila jim stav blažený, jakého na zemi nelze dojíti, a když dostavila se skutečnost se starostmi a trampotami, tu náhle probudili se jako ze sna. Anebo očekávali cosi jako dokonalost samu a jsou zklamáni, když se přesvědčili, že i nejkrásnější charaktery mají své slabosti. A přece právě nedokonalosti lidské povahy vymáhají větší šetrnost a shovívavost i soucit, nežli vlastnosti nejdokonalejší, aspoň u lidí cituplných a laskavých, budíce lásku nejvrouc-

nější. Kdo toho všeho nedovedeš, nevstupuj raději v m.

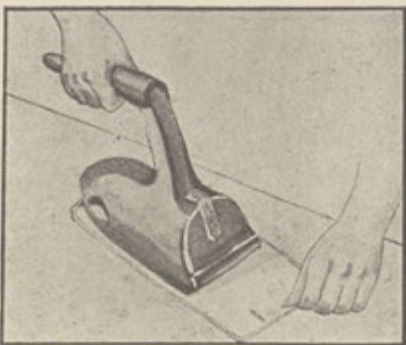
Manželství bezdětné, byť i pravda bylo, že dva lidé v tomto poměru žíti mohou jako dobří přátelé, přece nemajíc žádného cíle, nemá pro společnost žádného významu. Mohlo by ho nabýti, kdyby adoptovalo dítě opuštěné. Ve Spoj. státech se to provozuje soustavně. Nalezince v New Yorku za dobu svého trvání opatřily tak domov více nežli 60.000 dětí.

Manžety, náručky, jimiž se ukončují rukávy prádla nebo svrchního oděvu. Jsou buď přímo s těmito neodlučně spojeny, někdy jen lehce



Obr. 1183. Žehlení manžety: 1. Vyhlazování záhybů kostěným hladítkem.

přistehovány (na př. krajkové m. na oděvu), aby mohly býti snadno sňaty, uloženy nebo vyprány, anebo konečně jsou úplně volné, aby se mohly častěji střídati, a proto jen lehce knoflíkem nebo podobně se připevňují. V přeneseném smyslu zove se m-tou úhledný obal nebo nástrček na rukojeť nebo konec předmětu,



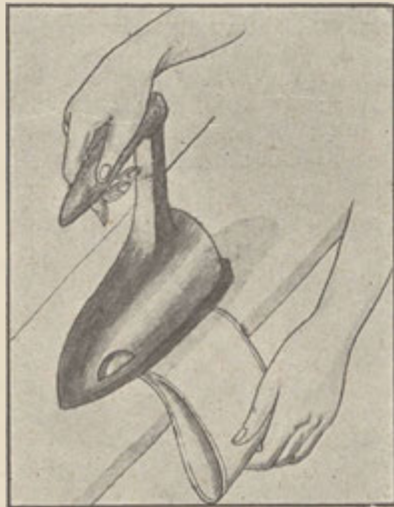
Obr. 1184. Žehlení manžety: 2. Zarýhování okrajů.

kterýž se béře do ruky, na př. na kytici, na kosti kýty nebo šunky, ke svíčce ve svícnu, když úhledně upravena se staví na stůl a pod. Při prádle i oděvu jest pravidlem, aby m-ta byla s límcem ze stejné látky, stejného střihu a stejné výzdoby, nebo aspoň aby obojí bylo v souhlasu, nehodí se na př. hladký límec k zdobené m-tě a naopak. M. ke košili pevně přišité jsou jen hladkým ukončením rukávů, dvojitý nebo trojnásobný pásek, někdy i s tužší vložkou, jehož šířka bývá různá, nyní až 16 i 18 cm k přeložení určená. M-ta oddělená v podstatě je totéž; její objem normální rovná se polovině délky rukávu (na př. 30 cm, je-li rukáv 60 cm dlouhý) a z tohoto objemu (či délky) třetina (tedy 10 cm) se počítá na délku



Obr. 1185. Žehlení manžety: 3. Ohýbání.

m. (ač někdy i o 1—2 cm více), na délku při m-tě, jež se uzavírá přiložením (ne přeložením) konců, činí 18, jinak jen plátno pro založení třeba přistřihnouti o 1 cm širší a delší, tedy 31 a 11—13 cm; z kryjícího plátna střihnou se pro každou m-tu dva takové obdélníky ze ztužovací vložky (nejlépe se škrobí floridas nebo



Obr. 1186. Poslední přežehlení (4.) manžety.

se používá dvojmo sešitého organtýnu), pro každou jeden. Sestřižení tvaru s rohy ostrými, zaoblenými, otupenými a pod. jest věcí vkusu dle

módy nebo dobově přibarveného a pod. **M.** žehlí se nejdříve po rubu, pak po lícní straně. Nikdy nesmějí býti po rubu vyžehleny do sucha dříve, nežli se žehlí po líci; je nutno, aby při obracení byly po rubu ještě dost vlhké a pára aby z nich vystupovala; levá ruka obstarává všecky výkony, spojené s vytahováním a natahováním, kdežto pravá žehlí. Dříve ještě nežli se **m.** ohýbá, musí po líci její okraje žehličkou čistě býti zarýhovány (obr. 1184.). Když svršek je suchý, přikročí se k ohýbání manžety (obr. 1185.) novým žehlením vnitřku způsobem, který je na obrázku dobře naznačen. Po provedeném ohnutí se složí ještě hrana na hranu, svršek se přes hranu žehlicího prkna přežehlí dle obr. 1186. — **M.** na různé předměty složeny jsou obyčejně z hlavního válcovitého nebo kuželovitého pouzdra, kteréž je ukončeno okrajem zkadeřeným, plisovaným, roztřepeným a vzorkovaně prolamovaným a pod.; používá se k tomu obyčejně papíru bílého, někdy barevného, nebo také staniolu stříbrolesklého.

Mapa je v pravém smyslu slova zobrazení části povrchu zemského, také podzemních dolovisk nebo nadzemních (meteorologických) postupů vzdušného tlaku, teploty, srážek a pod., v přeneseném smyslu nazývá se tak také p o d l o ž k a (viz t.) na psací stůl nebo jednoduchá schrána na ukládání papíru, listin a pod. Srovn. N a p í n á n í.

Marabu africký (*Leptophilus crumeniferus*), čáp mršinami se živící, má pod spodními ocasními krovkami poloviční chmýří asi na píď dlouhé, bělostné barvy a zvláštně zkadeřené, kteréž se zastřeleným ptákům vytrhává a do Evropy vyváží, zde pak na boa, koliéry a j. ozdobné předměty zpracuje. Móda přispěla tu svým dílem k značnému vyhubení těchto ptáků, takže cena peří toho neustále stoupá a proto se v novější době nahrazuje často peřím čápa sedlatého (*Mysteria americana*) z Brasilie, jemuž schází jen zvláštní roztřepení peří **m**-tového. Poněvadž však i tohoto peří není nadbytek, napodobuje se peřím z obecných bílých čápů, dokonce i z krocanů a pávů dovednou úpravou.

Maranta viz A r r o w-r o o t.

Maraskin (*maraschino*), jemný likér připravený z višně mahalebky (*Prunus mahaleb*), rostoucí v jižní a východní Evropě (z východu přicházející višňové troubele k dýmkám jsou z téhož druhu). V Dalmacii a Italii sklízejí dozrálé černé višně a roztloukají celé plody i s peckou, kaši míchají s medem a po vykvašení destilují. První destilát leží rok a teprve po dvojím dalším předestilování poskytuje jemnou lihovinu, z kteréž teprve **m.** se robí. Nejjemnější j a d e r s k ý nebo d u b r o v n i c k ý tím způsobem, že se sladí čistě zčeřeným cukrem a opět rok ležeti nechá. — Často se ovšem **m.**, kterýž je pravý dosti drahý, napodobuje. Ve Francii na př. tím způsobem, že do silného čistého lihu nakládají na 8 dní mladé větvičky a pupeny broskví, lihovinu pak sladí zčeřeným cukrem (nejlépe směsí stejných dílů cukru a bílého — lipového — medu) a po osmi dnech zfiltrují. Jednoduché je také napodobení z nejjemnějšího koňaku, jenž se smíchá se stejným množstvím staré odleželé třešňovky, na dvě láhve směsi se pak zčeří 1 kg cukru (nebo po ½ kg cukru a medu), přidá se 5 kapek hořkého výtažku mandlového, 2 kapky výtažku růžového a kapka výtažku skořicového; po 4 nedělích se lihovina filtruje a pak delší dobu nechá ležeti. — Destilací napodobuje se také z obyčejných višní a malin, kteréž se roztlukou a destilují s pomorančovými květy, lihem 90° a vodou (na 2 kg višní 2 kg malin a 1 kg květů, 12 l lihu a 4 l vody). Destilát po delším ležení se předestiluje a zčeřeným cukrem sladí. **M**-u upotřebuje se jako jemné lihoviny v malých dávkách při těžších předkrmech nebo k zákuskům, hojně v kuchyni i cukrářství do omáček, smetánek, zmrzlin, nákypů, rosolů, tortů, k přípravě bavořin, punčů a pod.

Maraskinový punč upravuje se zpravidla jako nápoj studený ze 3—4 lahví dobrého vína a ½ láhve pravého maraskinu s ½ láhve araku a 1 *kg* zčeřeného cukru, kteráž směs na několik hodin se staví k ledu. Před podáním na stůl při větších tabulích přidávají k němu i šampaňské.

Marasmius viz Š p i č k a.

Marasmus viz S e š l o s t v ě k e m.

Marceline jest jednoduchá hladká látka hedvábná, jednobarevná, obyčejně černá.

Marcipán, konfekt z mandlí a cukru nebo medu; místo mandlí používá se někdy i ořechů, kromě toho různé chuti nabývá **m.** přísadou anýzu, citronové kůry, čokolády, pomerančové kůry, zázvoru, pistacií, kardamomu, skořice, muškátu, malinové šťávy a pod., připražením mandlí, jmenovitě s přísadou hořkých mandlí, také přísadou mouky nebo tlučených sucharů a pod. V zásadě se m a r c i p á n o v é t ě s t o dělá z mandlí tlučených neb třených s malou přísadou vody (také může býti voda z pomerančových květů nebo voda růžová), citronové šťávy nebo bílku, kteréž se pak míchají s prosátým cukrem (na ½ kg sladkých mandlí 30—40 g hořkých a ½ kg cukru) a citronovou korou (z 1 citronu), kteráž směs se pak za stálého míchání v měděném kotlíku na mírném ohni praží a podle potřeby pak ještě s cukrem nebo trochou mouky a pod. prohněte. Takové těsto vydrží pak i delší dobu, ano odležením na chuti získává, a může se ho pak upotřebiti k výrobě koláčků, hvězdiček, plastických figurek v dřevěných tvořítkách (tvořítka se nevymazávají, nýbrž jen poprašují cukrem), tortíčků i tortů atd. Má-li býti zvláště jemné, nepaří se mandle, nýbrž jen máčejí za účelem loupání. Povrch pečiva marcipánového opatřuje se pak cukrovými polevy různé barvy, také ovocnými povidly, zavařeninami a pod. Má-li se těsto delší dobu uschovati, udělá se z něho velký bochník, kterýž po úplném vychladnutí zabalí se do bílého, cukrem popráše ného papíru (přes tento do několika papírů balicích) a v chladnu se uschová. Marcipánové těsto peče se vždy (na plechu papírem vyloženém) v mírném horku do světle žluta.

Maréna (*Coregonus*), lososovitá ryba jezerní, v některých menších druzích v alpských jezerech žijící i také chovaná (*Renke*, *Felchen* na jídelním lístku tamních restaurací), jejíž druh **m.** velká (*madui*, obr. 1187.) z jezer pomořanských byl s úspěchem také do našich rybníků na Třeboňsku přesazen. Celkem je však u nás málo rybníků, které jí svědčí, takže v trhu je poměrně vzácnější, kromě toho její



Obr. 1187. Maréna velká.

stříbrolesklý, bělicovitý lesk neláká naše obecenstvo, ač je to ryba neobyčejně chutná a živná. Nejlepší kusy bývají 60—65 cm dlouhé a 2 až 3 kg těžké, jsou vratké, takže na delší vzdálenost nelze jich dopraviti živých. Nejchutnější je pečená na másle sardelovém nebo marinovaná (povařená ve vodě s vínem nebo octem, cibulí a kořením); v obchodě přichází také velmi chutná uzená, nejméně záživná je smažená, ke kterémuž účelu nutno ji nasolenou předem marinovati citronovou šťavou.

Marengo, černé látky soukenné s bílými vlásky o vazbě keprové. Šíře 140 cm. Hodí se na žaketové kostymy.

Margarin zove se náhražka máslová, kravskému máslu podobná, jejíž tuk však z mléka nepochází. Připravuje se zpravidla z lehko roztopitelných součástí hovězího loje, někdy i z jiných tuků s přísadou rostlinných olejů (sezamového, arachového, bavlněného, kokosového, špatnějšího olivového, řepkového) a sera mléčného, čímž vzniká tuhá emulse, která přisolením a přibarvením podoby a vlastnosti skutečného másla nabývá. Postup výroby je ten, že z loje hovězího, roztopeného a vyčištěného vylisuje se oleomargarin (zbytek po vylisování je stearin), který se vrtí s určitým procentem mléka, oleje sezamového nebo jiných přísad a získaný tuk po vychlazení se hněte a balí. Lučebně rozeznává se od pravého másla jen nedostatkem glyceridů, prchavých kyselin tukových a aromatických součástek, jichž vyskytuje se více nebo méně dle toho, mnoho-li se přidává mléka. Četnými pokusy s lidmi i potravinami bylo dokázáno, že **m.**, pokud byl připraven z materiálu bezvadného, jest živnou a dobrou náhražkou másla, předpokládáme-li, že prodává se za přiměřeně levnou cenu a pod správným označením (nikoli draho jako máslo skutečné). **M.** může však býti zdraví škodlivý, byl-li připraven ze špatného materiálu. Kromě toho používá se **m**-u často k porušování másla tím způsobem, že s přirozeným máslem větší nebo menší přísada **m**-u se prohněte. Kdežto tudíž proti upotřebení **m**-u v domácnosti z důvodů zdravotních (je-li ze spolehlivého pramene — t. j. ze zdravého, čistého materiálu připraven) i z důvodů úsporných (je-li jako takový levně prodáván) ničeho nelze namítati, jest žádoucí míti po ruce prostředky, jimiž by se **m.** od skutečného másla nebo máslo **m**-em porušené od čistého másla rozeznalo. Všecky dosud navrhované prostředky ve směru tom se neosvědčily; v praksi osvědčilo se jediné nařízení rak. zákonodárství, že nakázáno továrníkům k **m**-u při výrobě přidávati 10%, k margarinovému sýru 5% oleje sezamového, kterýž pak v hotovém výrobku, tedy i v porušeném másle snadno se rozeznati dá. Vezmeme pak 20—30 g **m**-u takto vyrobeného a postavíme do vodní lázně, v kteréž se při 50—80° C rozpouští. Po chvíli odloučí se tuk od vody, pluje na povrchu, i sleje se opatrně na suchý papírový filtr, jímž do čisté zkoumavky necháme prosáknouti 10 ccm čistého tuku, kterýž se pak s 10 ccm kyseliny solné (spec. váhy 1·125) půl minuty protřepává, načež se to nechá usaditi. Není-li po usazení spodní vrstva kyseliny solné červeně zbarvena, odstraní se a 5 ccm tuku na ní plovoucího dá se do stupňovaného skleněného válce, smíchá s 10 ccm kyseliny solné (spec. váhy 1·19) a 0·1 ccm lihového roztoku furfurolového (do 100 dílů absol. lihu 1 díl bezbarvého furfurolu), půl minuty se to protřepává a nechá chvíli státi. Obsahuje-li **m.** předepsané množství sezamového oleje, jest kyselina solná na spodu nádoby odloučená silně červeně zbarvena; není-li zbarvena nebo jen slabě, je to závadou a **m.** náleží stanici pro zkoušení potravin. Je-li však kyselina již po prvním protřepání červeně zbarvena, nemusí to býti důkazem přítomnosti náležitého množství sezamového oleje, nýbrž důkazem barviva azotového; v takovém případě se zbarvená kyselina odstraní a protřepání s novými dávkami kyseliny (po 10 ccm) ještě jednou nebo dvakrát opakuje, nežli se dostane kyselina nezbarvená a ve zkoušce způsobem shora naznačeným pokračovati může. — Za obyčejné teploty je **m.** tuk světle žlutý, obyčejně zrnitější nežli máslo, kterémuž se tím více zevně podobá, čím pečlivěji byl připraven a čím lepšího druhu loje (plicního, srdečního, ledvinového, střevního) se k přípravě použilo. Účinkem světla i vzduchu rychleji se kazí a žlukne, zvláště za vyšší teploty v létě nežli máslo (takže i máslo **m**-em porušené rychleji se kazí). I ve tmě **m.** se kazí a snadno plesniví; zkažený je bledý a zavání i chutná olejovitě. Průměrně obsahuje **m.** vody 12—14% a řadu tuků, palmitinu 18·5%, stearinu 38%, oleinu 25%, dále caprinu 0·25%, sýroviny 0·50% a soli 1 až 2%. Spec. váha jeho je 0·859—0·861 při 100° C, roztápí se při 32—35° C. **M**-u upotřebuje se v kuchyni stejně jako másla; nejméně se hodí k mazání za čerstva anebo pouze roztopený k maštění, nejlépe k zadělání do těsta, do pokrmů a omáček, jež požívají se za horka. Jest nařízeno baliti **m.** do papíru s červeným pruhem, podélně přes celý obal, 2 cm širokým.

Margarinový sýr vyrábí se ze sbíraného mléka a roztopeného margarinu (v němž není obsažen žádný olej arachový). Ve zvláštních odstředivých strojích promění se tato směs ve smetanovitou emulsi, tak, aby tuk v mléce co nejjemněji byl rozptýlen (je potřebí 4000—5000 otoček za minutu). Z emulse pak jako ze smetany dělají se sýry na způsob edamského, goudaského, romadouru, limburského a münsterského; pokusy vyrobiti i sýr švýcarský se dosud nezdařily. Sýrovina těchto sýrů je stejně stravitelna jako u jiných, neboť i ta pochází jen z mléka a jen tuk je margarinový; upotřebilo-li se k výrobě margarinu bezvadných tuků, je i sýr dobrý a bezvadný, ano hubené a měkké sýry kravské předčí chutí a tučností; pokud se **m. s.** prodává jako takový a nežádá se za něj cena skutečná oněch druhů sýrů, které napodobuje, není se stanoviska lidové výživy proti němu námitky. Avšak napodobení oněch pravých sýrů tvarem, barvou, obalem je tak věrné, chuť i vůně jejich tak podobná, že obyčejný spotřebovatel není s to nijak pravé od nepravých rozeznati.

Mariánské Lázně v krásné, k jihu otevřené, chráněné poloze (591 m n. m.) s výborným lázeňským zařízením. Alkalicko-salinické prameny studené podobného složení jako karlovarské, ale energičtější železitá kyselka, která náleží k nejsilnějším a pro organismus nejpřístupnějším v Evropě. Slatina rovnocenná se slatinou Frant. Lázní. Čeští lékaři a české hotely. Léčí se choroby výměny látek (otylost, dna, cukrovka, ledvinové kaménky), vleklé choroby svalu srdečního, zkornatění cev, chronické záněty ledvin a měchýře. Pharmakotheapeutické laboratorium „Mariatherma" vyrábí četné léčivé preparáty MUDr. Vl. Mladějovského. Také essentia Thermarum Mariae pro povzbuzení žaludečních šťav.

Marináda je šťáva nebo tekutina sloužící k tomu, aby maso změklo, po případě jemnější nebo pikantní chuti nabylo. Rozeznáváme **m**-dy suché a tekuté. Tak zv. suchá **m.** záleží většinou jen z koření nebo zeleniny a bylinek a šťávy citronové, někdy také s olejem tabulovým smíšené. Takové se používá k přípravě některých mas, na př. mořských ryb, divokých králíků, žabích stehének a pod. před smažením nebo pečením. Maso se nasolí, popepří a okoření, pak zacedí šťávou nebo také olejem (je-li předepsáno) a v tom se nechá ležeti 1 i více hodin za častějšího obracení; pak se z ní vyndá, osuší a smaží obalené nebo peče bez obalu; v posledním případě nezřídka zbylé **m**-dy používá se jako přísady do omáčky. — Tekutá **m.** může býti studená nebo vařená. Základem je ocet, někdy s vínem nebo olejem a přísadami jsou sůl, pepř, petržel, cibule, jalovec (někdy), bobkový list a pod. I když se přísady s octem nebo vínem svaří, nalévá se **m.** na maso teprve vychladlá a maso někdy již předtím se peče nebo aspoň opéká, někdy také vaří. Syrové maso nakládá se na delší dobu, aby se pak mohlo vařiti, péci, uditi a pod. Do **m**-dy nakládá se někdy starší maso, aby zkřehlo a změklo, jindy maso, které má býti pikantnější (na divoko) aneb maso, které delší dobu má býti zachováno.

Marjánka viz Majorán.

Marketerie (srovn. Intarsie), vykládání dřeva kovem, které se provádí dvojím způsobem: buď se vkládá kov přímo do dřeva předmětu, jež se za tím účelem vyhloubí, nebo se vkládá do výřezů dýhy (furnýru), která se pak na předmět přidělá. Nejvděčnějším dřevem pro tyto práce jsou: cedr, lípa, ořech, mahagon, javor, hrušeň, kaštan a olše, z kovů pak nejlépe se hodí nové stříbro, měď, mosaz, zinek, zlato a p., všecky kovy v podobě plechu v síle 0·3 až 0·9 mm, kteráž síla řídí se také šířkou vyložené plochy. Z nástrojů je zapotřebí kovových pravítek rovných i křivkových pro plochy různých velikostí, klíštěk, malého kladívka, nůžek na kov, pilníčků, kostice a chceme-li pracovati s dýhami, také lupenkové pilky.

Marly zove se gáz s nitěmi mřížkovitě nebo síťkovitě navzájem odstávajícími; používá se příze lněné, vlněné i hedvábné.

Marmeláda je hustší kašovina z ovoce hustým žíněným sítem protlačená a s cukrem svařená. Protírání (srovn. t.) provádí se měchačkou vroubkovanou nebo vroubkovaným pístem houbovitého tvaru, při výrobě ve větším rozměru používá se velké ruční protěračky. Některé ovoce, na př. jahody, maliny protírají se za syrova, všechno ostatní třeba dříve s malou přísadou vody rozvařiti. **M.** vyrábí se hlavně z ovoce bobulového, jádrového a peckového, zvláště z jahod a malin, jablek a hrušek, meruněk a broskví, mirabelek a ryngli, z ostružin, šípků, švestek, angreštu, borůvek, rybízu, rajských jablíček, jeřabin atd. Na 1 kg béře se cukru 750 g pro kdoule a reveň, 600 g pro angrešt zralý, rybíz a šípky, 500 g pro maliny a ostružiny, 400 g pro jahody, dýně a rajská jablíčka, 200 g pro jablka, broskve a meruňky. Sladké **m**-dy podobají se anglickému jamu (viz t.) a lépe se drží, aniž potřebují se tak hustě svařovati jako méně sladké; řídké a méně sladké **m**-dy nutno konservovati lučebně (na př. 10 g salicylové kyseliny na 5 kg). S cukerinem se nesmí svařovati; tento smí se přidávati teprve k vychladlé **m**-dě. Vaření děje se v nízkých nádobách a důležito je, aby se nepřipálila. Tomu se předchází stálým mícháním



Obr. 1188. Ruční protěračka na marmeládu.

pohyby osmičkovitými po dně nádoby, nebo ještě lépe vařením na vodní lázni, kde svařování je sice volnější, ale míchání odpadá. Při větší výrobě používá se kotlů zahřívaných parou. (Srovn. spis *Zužitkování ovoce* od J. Havránky. Viz J a m, obr. 179.) Kupujeme-li m-dy hotové, kupujme jen z pramenů dobře známých, neboť svařuje se často ovoce jen nejzadnější jakosti (nedozrálé, červivé, nepřebrané, nahnilé). Kromě marmelád čistých (jen z jednoho druhu ovoce) připravují se řidčeji také m-dy m í c h a n é; nejčastěji se m-dy světlé (žluté na př. z jablek nebo hrušek) při-



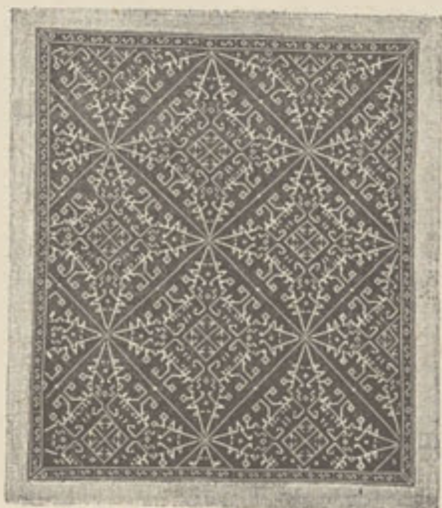
Obr. 1189. Uchování marmelády v etiketovaných slojících uzavřených parafinem.

barvují malinovou šťavou nebo barvivem z červených slupek vyvařeným. Také však různé ovoce se míchá. Na př. 3 kg oloupaných a odjádrovaných hrušek, 1 kg stejně zchystaných jablek a 1 kg odpeckovaných švestek rozvaří se s trochou vody a protře sítem; přidá se 1 lusk vanilky, cukru dle výše udané míry nebo méně s kyselinou salicylovou. Také se jablková kašovina míchá s meruňkovou a pak svařuje. Viz též J e ř a b i n y. M. c u k ř e n á (kandovaná) svařuje se s větším množstvím cukru (až s polovinou své váhy) a do velmi husta, takže tvoří po vychladnutí tuhé těsto. Toto se v podobě koláčků nebo ořechů obaluje cukrovým práškem a suší v mírně teplé troubě, balí se do papíru nebo staniolu a v chladnu uschovává. Obyčejná m. uschovává se ve sklenicích kelímkovitých neboli slojících (obr. 1189.), do kterých se naplňuje za tepla, při čemž se stále natřásá, aby se dokonale slehla a nikde bublinek nezanechala, neboť tam, kde by se vzduch zadržel, snadno by se kazila i plesnivěla. Stejně by se to stalo na povrchu, když by tento nebyl náležitě uzavřen. Uzavírá se papírem v rumu namočeným, vrstvou čistého loje nebo sádla, nejlépe však vrstvičkou parafinu, kterého vždy znovu možno upotřebiti. Nebyly-li m-dy náležitě konservovány, rády kvasí nebo plesniví. Třeba na ně často dohlédnouti; rozkvašené třeba ihned, nejlépe v širokém pekáči, převařiti; plíseň třeba ihned odstraniti a uzavříti m-du způsobem výše naznačeným nebo zalíti ji hustě svařeným cukrem, aby tento utvořil na povrchu pevnou kůrku. Vrstva parafinu koná stejně dobré služby a neškodí ani přes kůrku cukrovou tam, kde by tato vlivem vlhkosti vzduchu časem zvlhla a povolila. — M-dy používá se jako pomazánky na koláče a jiné pečivo, jako nádivky a pojiva do tortů a moučníků, k přípravě omáček, zmrzlin a p.

Marmota viz S v i š ť.

Marnotratnost, zbytečné utrácení majetku pochází z toho, že lidé se chtějí zdáti něčím lepším nežli skutečně jsou, dokonce se domnívají nebo předstírají, že to od nich žádá doba nebo společenské postavení. Třeba jíti na ples, do zábavy v nákladných toaletách nebo dokonce zváti hosty a pořádati pro ně nákladné hostiny a slavnosti — protože prý nelze tomu se vyhnouti, jako všemu strádání, které pak následuje. Jiní, kteří na to nemají, myslí, že nutno se dát vidět, platit ve společnosti za jiné, utrácet hodně za jídlo a pití. Tak chudoba mění se v mizinu a mnohé skrovné štěstí v tragedii. Nejedno rodinné drama má v převrácenosti té své kořeny. Pryč s falešnou pýchou a nádherou, nejez koláčů, nemáš-li na chléb! Žij přiměřeně svým poměrům a přijde doba, kdy budeš moci i koláče jísti bez hořké příchuti. Děti třeba vésti k spořivosti a šetrnosti; je základem pro jejich m., jestli se jim všeho dopřává vrchovatou měrou, nenechají-li se v ničem strádati, vyhovuje-li se každému jejich přání, dávají-li se jim do rukou peníze, aby jich nestřeženě užily dle libosti. Děti nemají nabývati vědomí, i když rodiče jejich jsou zámožní, že poklady rodičů jsou nevyčerpatelné, nesmí se dopustit, aby mohly doufat, že se jim pomůže v každé tísni, do které se uvedou. Pud po majetku a po požitcích může býti uspokojen jen prací, která učí, že se všechno musí pracně vydělati.

Marocké výšivky podobny jsou pracím stehu damaškového. Pravidlem jejich je, že stále se v první řadě překračuje pět nití podkladu a šestá se nadzvedne, kdežto v druhé řadě z pěti nití vyzvedne se třetí a tak stále se to střídá. (Někdy předpis žádá, aby se přestehovalo



Obr. 1190. Marocké vyšívání.

7—8 nití.) Může se k tomu užíti všech druhů pláten a kongresových látek; pro hrubě vláknité používá se k vyšívání perlové bavlny;

jemnější příze bavlněné nebo i lněné, která se také přiměřeně k povaze látky dělí, používá se na bosenská, síťovaná nebo antická plátna. Vzorem je zpravidla ornament přímočarý, který ponechává se nevyšitý (světlejší) v barvě podložené látky, kdežto ostatní plochy se tmavěji vyšijí (obr. 1190.).

Marokén (maroquin) je barvená kůže kozí, jež často také pod jménem safiánu (viz t.) uváděná, kordonu podobná, černě barvená se používá na obuv i práce knihařské.

Marokénový papír je silně kližený a lisováním vzorkovaný.

Maroni viz K a š t a n y.

Marquis (čti marký) zove se sedadlo kryté stánkem, obyčejně pletené, jakého se používá hojně v lázních u vody, často i v zahradě a pod.

Marquisette (markyzet) také h e d v á b n ý e t a m i n zvaný je řídká hedvábná látka s plátnovou vazbou ze tkaných, tlustších nití předeného hedvábí šapového, podobná vlněnému etamínu. Je to plihá, úhledná, v kuse barvená, velmi trvanlivá a vděčná látka na šatové přehozy, rukávy a ozdoby. Jemnější druhy 86, silnější 100—120 cm široké.

Marrubium viz J a b l e č n í k.

Marsala viz I t a l s k á v í n a.

Marsdenia viz C o n d u r a n g o.

Marsilia (vodní jetel), kapradinka, velmi vděčná rostlina pro akvaria s nižším sloupem vody (obr. 1191.).

Obr. 1191. *Marsilia* (vodní jetel).

Martynia (obr. 1192.) je zajímavá květina, jejíž plody dva mohutné zobany nesou (odtud také název „kamzičí roh"). Tvrdé semeno třeba před zasetím ve vlažné vodě močiti; vysévá se pak v březnu a dubnu do písčité pařištní prsti a udržuje v stejnoměrném vlhku a teple; sazeničky se přepichují a po jedné vysazují do květináčů, kde kvetou od června do září.

Marulka (*Calamintha*), pyskatá rostlina na výslunných stráních, jejíž listy pro příjemně kořennou příchuť doporučovány jako nejlepší náhražka čajová (z obou druhů *C. acinos* zvaného p a m ě t n í k i z druhu *C. clinopodium* zvaného k l i n o p á d nebo stoříček).

Mařena (mořena) viz B a r v í ř s k é r o s t l i n y.

Mařinka vonná (*Asperula cynanchica*) v našich lesích místy hojná pěstuje se také v jemné zahradní odrůdě a slouží hlavně k přípravě májového nápoje (viz t.); kuřáci si ji rádi zakládají mezi doutníky, aby jim propůjčila lahodné vůně. Nať na čelo přiložená zahání prý podle lidového podání bolení hlavy; odvar doporučují proti žloutence, vodnatelnosti a močovým kaménkům; aby byl odvar lahodnější, přidávají k němu jahodové listí. Ve skutečnosti je **m.** jen přísadou vonnou. Také zahradní druh *A. azurea* (obr. 1193.) pro ozdobu



Obr. 1192. *Martynia.*

se pěstuje. Seje se v květnu přímo na místo do kypré půdy v teplé poloze. Účinnou látkou v **m**-ce je k u m a r i n, jenž má jednak účinek uspávající, ve větší míře i křeče způsobující, jednak se vyznamenává příznačnou vůní. Dobytek sám se rostlinám, kumarin obsahujícím, vyhýbá. Seje se v květnu přímo na místo



Obr. 1193. Mařinka setá (*Asperula azurea setosa*).

do kypré půdy v teplé poloze a je pěknou ozdobnou květinkou.

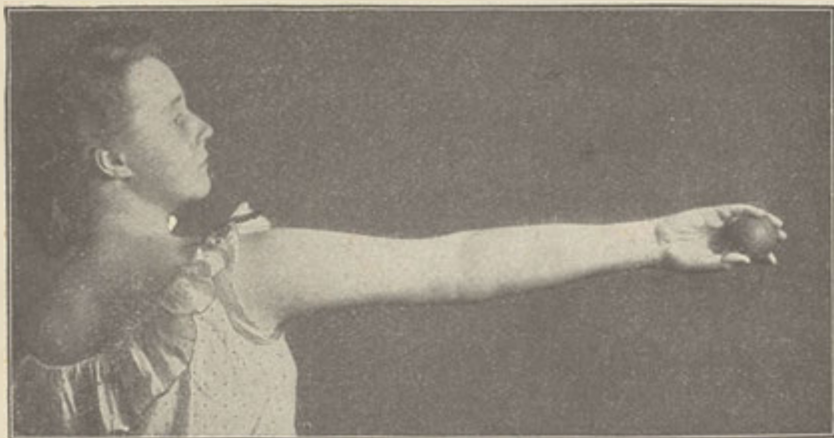
Masařka viz M o u c h y.

Masáž, starý léčebný prostředek, jenž záleží v tření, hnětení, roztírání, tepání, chvění jednotlivých částí nebo údů i celého těla, aby se povzbudila oživením oběhu krve výměna látek, aby se oživil nebo obnovil oběh mízy, aby se povzbudilo vylučování látek škodlivých z těla, vstřebání jedněch a rozptýlení jiných škodlivin, vzpružily ochablé nervy a zmírnilo jejich předráždění, povzbudila činnost ochablého svalstva. Tak zejména **m**-í přečerpává se krev a míza s místa na místo, s místa, kde se jich

mnoho soustředilo, na místa, kde se jich nedostává, čímž zmenšují se otoky, odpomáhá se příčinám zánětu, zjednává rovnováha v oběhu; svalstvo prací zemdlené potřebuje většího odpočinku, nežli se zase zotaví, m-í však lze zotavení provésti; proto používají m-e tak často sportovci před výkonem, aby svaly uschopnili k vyšším výkonům, i po výkonu, aby je zas rychle uvedli v rovnováhu; m-í odstraňují se odumřelé částky na povrchu těla, ale také rozhánějí se, drtí pevné překážky pravidelného oběhu látek, na př. známé reumatické a dnavé uzly uvnitř těla a tím i zmenšuje se bolestivost postižených míst; m-í možno způsobiti rozšíření cev nebo žil na určitých místech, čímž odvede se do nich krev s míst ohrožených návalem krve; to platí také i o převádění mízy; na nervy působí m. podobně jako elektrisace; nervy cev slabou m-í způsobují jejich zúžení a tím i vypuzení krve z těch míst, zesílenou m-í se rozšiřují a místa masovaná zčervenají, protože nastává do nich silnější příliv krve. M-í odstraňují se i mnohé viditelné vady těla i sluší ji považovati zčásti za tělocvik léčebný, i je pochopitelno, že svěřuje se proto nejraději spolehlivé a cvičené ruce lékaře nebo jím pověřeného ošetřovatele (maséra, masérky). M. není nikterak vynálezem nové doby, nicméně doba naše dovedla znovu oceniti, co znali již kulturní národové starověku, a jsou dnes již státy, kde pro maséry a masérky je zavedena povinnost podrobiti se zkoušce. Nicméně i v domácnosti naskytuje se často příležitost a potřeba prováděti m. i bez přispění zkušené a v tom cvičené osoby, což v mnohých případech může způsobiti škodu z neznalosti věci a nedovednosti. Je proto důležito znáti jednotlivé druhy m-e i jejich účinky. M. ruční provádí se hnětením (petrisáží, viz Hnětení), chvěním (vibrací, viz Chvění), roztíráním (frikcí, viz Roztírání), tepáním (tapotementem, viz Tepání) a třením (efleuráží, viz Tření). M. ruční může býti vykonávána suchou rukou (tepání, chvění), předpokládajíc, že ruka není potivá; někdy i jiné výkony možno prováděti suchou rukou, je-li místo k masáži určené suché a hladké (bez chlupů, hrbolů a p.); jsou-li takové překážky, používá se prostředků mírnících, z nichž nejoblíbenější byly, dílem i jsou různé krémy, jichž škodlivost je často nepochybná (viz Krémy). Avšak nejen krémy, nýbrž i různé tuky mají často vliv nepříznivý, ucpávajíce póry kožní, takže dnes většinou se používá jen hladkých pudrů (viz t.), nebo mastí (viz t.), které neobsahují tuků ani glykosidů. M., jedná-li se o potlačení nebo zmírnění choroby, dlužno prováděti co nejvčasněji, když je choroba v počátcích; tu koná často pravé divy; nemá se prováděti m. nikdy po jídle, zejména hojnějším jídle (hlavně v okolí břicha je v tu dobu přímo nebezpečná); nejlepší doba pro m. jsou hodiny ranní (viz Ranní tělocvik) nebo hodiny pozdní odpolední (před večeří). Velmi mnoho záleží na tom, jak, s jakou silou, jak dlouho a kterým směrem se m. provádí. Provádí se pozvolna a používá se zpravidla různých výkonů. Na př. počne se lehkým třením a jen okolo místa, k m-i určeného, přikročí se pak k hnětení a roztírání nebo ke chvění a tepání a zakončuje se opět třením tak, aby se zabralo pozvolna do m-e i celé okolí postiženého místa. Vždy hledí se m. konati bez bolestí. Déle než 5—10 minut nemá m. trvati, s počátku kratčeji, později teprve déle; po m-i doporučuje se delší odpočinek. Obyčejně stačí m. jednou denně, jen při úporném reumatismu s počátku 2—3krát denně. M-i nepodrobují se nemocní s vysokou horečkou, tuberkulosní, ženy menstruující; dráždiví a rozčilení snesou m. jen zcela krátkou. To vyžaduje jednak zkušenosti, jednak místní anatomické znalosti těla (směrnic a průběhu míznic, cev, žláz, polohy svalů a šlach, cev, nervů atd.). Proto také zmiňujeme se zvlášť o m-i jednotlivých okončin a krajin těla (viz v té příčině Břicha masáž, Hlavy masáž, Holeň, Hruď, Hyždě, Kolena, Kontraktury, Krk, Kyčel, Loket, Noha, Paže, Plec, Prsty, Rameno, Ruka, Stehno, Záda, Zápěstí). Nejen tím se různí způsoby m-e, o který úd či končetinu se jedná, nýbrž také tím, o jakou chorobu jde. Po té stránce je m. významnou při chorobách a úrazech kloubů (viz Kloubů masáž), kostí (viz Kosti zhmoždění, Zlomeniny kostí), mozku (viz t.), míchy (viz t.), nervů (viz Nervů choroby a úrazy, Nervosy), nohou (viz Nohou zkřivení), páteře (viz Páteře zkřivení), rukou (viz Rukou zkřivení), srdce a cev (viz Srdce), svalů (viz Svalů choroby a úrazy), šlach (viz Šlach choroby a úrazy), tepen (viz Tepny), útrob břišních (viz Útroby břišní) a žil (viz Žil choroby a úrazy). — Spojením jednoduchých výše uvedených výkonů povstávají nekonečně rozmanité způsoby m-e, jež v ruce dobře cvičeného maséra v jedno splývajíce tvoří složitý výkon dalekosáhlých účinků. Nemajíce maséra, můžeme jednotlivé výkony prováděti i sami buď druhou rukou nebo strojem (ze strojů nejvíce rozšířeny jsou vibrátory (viz Chvění), částečně si můžeme vypomoci i závažími (koulemi, válečky a p., viz níže Masáž kosmetická). Jinak se provádí též m. ve vodě, vodním proudem, stlačeným vzduchem, rtutí. Tak zejména m. ve vodě se provádí při chorobách útrob břišních (viz t.). Odedávna je velmi oblíbená a nyní velice užívána m. vodním proudem (viz Vodoléčba). V novější době užívá se podobně i m-e proudem vzduchu, který ženou zvláštní přístroje a jehož síla se dá dle potřeby říditi. Osvědčila se tato m. zejména při neuralgiích. M. rtutí a olejem nevykročila za meze pokusů. (Srovn. MUDr. Vít. Chlumský „*O masáži*".)

Masáž kosmetická je výkon, jehož účelem není léčiti, nýbrž spíše odstraňovati vady, jichž příčinou je zvadlost, ochablost, nepružnost svalů a kůže, ztučnění nebo vyhubnutí svalů a p. Je-li kůže zvadlá, nepružná, může pilným kartáčováním měkkým štětinovým kar-

táčem nabýti zase aspoň částečně dřívějšího mladistvého lesku. Tvrdý kartáč by ovšem více škodil nežli prospíval; ale měkký kartáč i v koupeli je výhodná pomůcka pro celé tělo. Provádí-li se **m.** na rameni na př., koupá se také toto předem v horké mýdlové vodě, jíž se přidá trochu ovesné mouky. Je-li kůže citlivější, možno takovou **m.** prováděti jen jednou týdně, snáší-li ji však dobře, možno ji i dvakráte týdně opětovati; svalstvo tím tuhne, kůže nabývá měkkosti a bělosti. Také výborně prospívá **m.** kůže pomocí mastí. Rámě se na př. vykoupe v horké vodě a natře pak dlaní mastí, již si připravíme ze dvou lžic skopového loje a jedné lžíce mandlového oleje; olej se na ohni roztopí a dobře promíchá a pak až do úplného vychladnutí šlehá šlehačkou, tak aby povstala sněhobílá mast, již možno přísadou růžového oleje parfumovati. Mast se pak roztírá a tak jedna ruka druhou **m**-i podrobuje. Možno s prospěchem použíti čisté masti physiolové nebo serolové, která nemastí a neucpává póry. Ovšem může takovou **m.** úsilněji a vydatněji provozovati osoba druhá, což zejména doporučuje se osobám, které trpí červeností kůže, husí kůží, přechodnými vyrážkami a pod. **M.** v takových případech provádí se způsobem na obr. 321. v díle I. naznačeným. Od kotníků ruky tře se natažené rámě celou dlaní i prsty sepjaté deset- až dvanáctkrát až k lokti a opět nazpět. Nemáme-li nikoho, kdo by nám tuto **m.** provedl, opřeme loket jedné ruky o polštář nebo jinou podporu a provádíme **m.** sami rukou druhou. Stejně se to opakuje od nadloktí k rameni. Ovšem je důležité, aby po **m**-i se mast dokonale zmýdelnila a vymyla teplou vodou (což u physiolu nebo serolu je velmi snadné). Protože se to vždy dobře nedaří, použije se raději masírovacího pudru. Léčba míst náchylných k červenání, vyrážkám a p. podporuje se při tom výborně tím, že se před **m**-í ponořují do vody tak horké, jak to vůbec vydržeti možno, pak se vydatně trou (potírají) měkkým, ale tlustým ručníkem, načež teprv se **m.** provádí. Tvar ramene možno zdokonaliti tělocvikem, jenž provádí se takto: Předloktí ohneme vzhůru, tak, aby sevřená pěst dosahovala na rameno, a natáhneme je pak opět, prudce ruku při tom rozevírajíce; to opakujme oběma rameny dvacetkrát za sebou. Také trpný tělocvik s pomocí druhé osoby, která klade síle ramen odpor nebo k určitým pohybům je nutí, výborně tu prospívá a zejména zemdlené svaly opět k větší pružnosti přivádí. Bolestí mnohých dám je š p i č a t ý l o k e t, kterýž nicméně pravidelnou **m**-í neúmorně prováděnou značně se dá zlepšiti, ne-li docela potlačiti. K tomu účelu se rámě lehce kroutí a na lokti kruhovými pohyby lehce **m.** provádí; pak se rámě rovně napne, palec druhé ruky do ohybu a ostatními prsty provádějí se za stálého tlaku proti lokti silné kruhovité pohyby. Hnětení toho druhu (obr. 1321. v díle I.) propůjčuje rameni oblosti a měkkosti. Je-li rámě tenké, hubené, prospívá mu znamenitě i tělocvik se závažím, asi čtvrt kg těžkým, na př. s koulí asi té váhy, jak to na obr. 1194. vidíme. Koule vezme se do dlaně a rámě za lehkého otáčení se natahuje a skrčuje. To provádí se denně ráno a večer dvacetkrát a napomáhá při přiměřené výživě znamenitě zoblení ramene. Naproti tomu úsilné vyrážení a točení rameny zbavuje tato přebytečného tuku a utužuje svalstvo; takový tělocvik měli by neúnavně prováděti ráno i večer, kdož vůbec přetučněním svalstva trpí, při čemž ovšem jest nezbytno varovati se tučnivé stravy. — Pravidelným předmětem **m**-e k o s m e t i c k é jsou také vrásky na čele a v obličeji (viz O b l i č e j a V r á s k y). Odstraňuje se **m**-í také dvojí brada (viz B r a d a d v o j í) a jiné vady tvarové (viz N o s, O b l i č e j, U š i), podporuje vzrůst vlasů (viz V l a s y). Důležitým denním úkolem je **m.** při mytí (viz t.). **M.** doplňuje se také prostocviky (viz t.), ať již se jedná o **m.** léčebnou nebo kosmetickou. Viz po té stránce také O r t h o p e d i c k ý a Š v é d s k ý t ě l o c v i k. Léčba používá k tomu často strojů, jež k velké dokonalosti přivedl Z a n d e r.



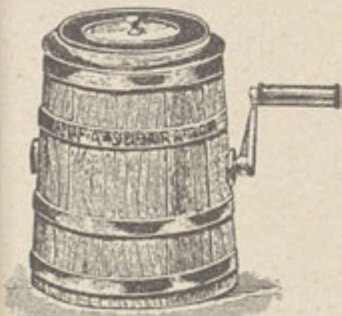
Obr. 1194. Hra s koulí jako tělocvik pro rámě slabé a hubené.

Máselná kyselina normální zapáchá jako pot lidský, v němž je obsažena; nalézáme ji také v prohnilém sýru limburském, seru masovém, obsahu tlustého střeva, v pevných výkalech, jako hexylester v semenech bolševníku (*Her. giganteum*), jako oktylester v pastinaku, jako glycerinester v másle, kde se bacily uvolňuje; isomáselná kyselina je obsažena ve svatojanském chlebě, v kořenu arniky, jako ester v pastinaku a oleji z římského heřmánku.

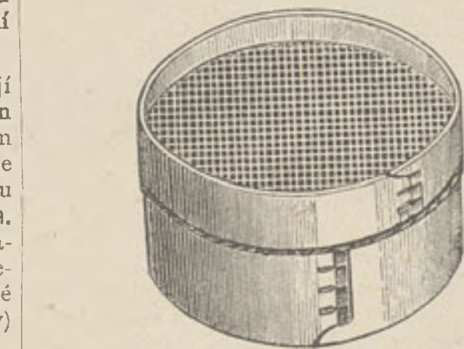
Máselné kvašení zove se rozklad ústrojných látek, při němž vzniká k y s e l i n a m á-

selná. Zápach i chuť její známe dobře z másla žluklého (viz t.), kdež rozkladem je uvolněna, stejně je dobře známa dle zápachu svého v potu nebo ve výkalech. **M. k.** způsobují různé bakterie, na př. *Bacillus amylobacter* a *orthobutyricus*, které rozkládají cukry a mléčňany, kdežto *B. subtilis* (ze sena) i škrob takto rozkládá, čehož se používá k výrobě kyseliny máselné, a v sýrech povstává tato kyselina rozkladem bílkovin. Sama nepříjemně páchne, ale sloučeniny její s alkoholy (estery) jsou velmi libovonné i používá se jich k parfumování cukrovin.

Máselnice, strojky k výrobě másla zřizují se v různých soustavách; nejobtížnější je výkon s těmi, kde tlučení nutno prováděti ručním tlukadlem (tlukačky), pohodlněji se pracuje s těmi, kde tlukadla se pohybují klikou nebo celá **m.** se otáčí; k takovým náležejí oblíbené **m.** (vrtěčky) k á ď o v é (obr. 1195.), které místo na pohon klikou mohou býti zařízeny také na pohodlnější pohon ozubeným kolem; pro menší potřebu stačí i skleněné **m.** (vrtačky, obr. 1196.); konečně jsou o t á č i v é, k o m i h a v é a h o u p a v é a pod. Pro malou domácí potřebu stačí **m.** lahvové obr. 1197. Pro velkou výrobu sestrojeny jsou **m.** kombinované s hnětadly, také **m.** na pohon motorový (i elektrický). **M.** naplňuje se jen do jedné třetiny a získá se až 96% másla za 30—40 minut. Stloukání se může urychliti a co do množství získaného másla zdokonaliti, když se nejprve stluče smetana, až máslo krupičkovitě se vylučuje, načež se trojnásobným množstvím čerstvé smetany rozředí a během 20 minut dotluče. Důležita je při stloukání teplota (14—16° C), která během tlučení stoupá; smetana má býti tak chladná, aby teplota nestoupla více než o 2° (kyselá) až 3° (sladká). Je proto nejlépe stloukati máslo v místnosti chladnější (jejíž teplota není větší, nežli jaká má býti v **m**·ci) a v létě smetanu o 1—2° před stlučením zchladiti; stloukání při vyšší teplotě trvá déle, příliš rychlým stloukáním pak trpí jakost másla a v podmáslí se zadrží více tuku. Dlužno si pamatovati, že při pouhé zelené píci (pastvě) získá se vždy máslo měkčí, až i mazlavé a snadno tající, kdežto při píci suché nebo aspoň částečně suché je tužší, jadrnější, v zimě až drobivé. Toto zimní máslo nemá žádných vitaminů, ač ani letní máslo jich nemá mnoho; zadržují se většinou v mléce nepřecházejíce do smetany. Máslo stlučené z **m.** vybírá se řešetem žíněným (obr. 1198.) a má se zpracovati h n ě t a d l e m, nikoli, jak se to po domácku často děje, hnětením ručním ve vodě. Jednoduché je h n ě t a d l o a m e r i c k é (obr. 1199.), záležející



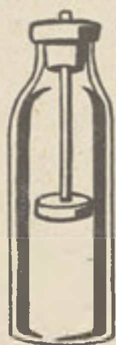
Obr. 1195. Máselnice káďová „Viola“; obsah 15 *l*, plnění 7—8 *l*.



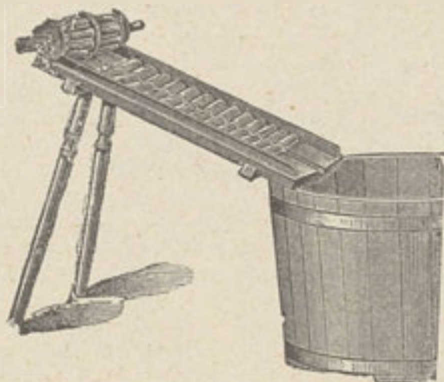
Obr. 1198. Čtyřnásobné síto žíněné k vybírání másla z máselnice.



Obr. 1196. Máselnice skleněná k stloukání 1—3 *l*.



Obr. 1197. Máselnice, již doma si možno pořídíti z každé láhve. Pouhým třepáním láhve vzhůru a dolů se máslo na nepohyblivém pístu stluče.



Obr. 1199. Hnětadlo americké na máslo.

z rýhovaného válečku a bukové nebo javorové desky s rýhou, která se opře o nádobu, v níž se máslo ve vodě chladí a pere; výhodnější je o t á č i v é, kteréž bývá pro větší potřebu zařízeno i na pohon klikou nebo motorem. Hnětení provádí se při 10—15° C.

Masér, m a s é r k a z povolání musí hledati výcvik u lékaře nebo v některém léčebném ústavě (na př. orthopedickém) u maséra tam působícího. Zavedeny jsou i občasné státní kursy mistrů lázeňských a masérských, které konají se za spolupůsobení profesorů lékařské fakulty a končí teoretickou a praktickou zkouškou z oboru tělovědy, masáže a vodoléčby. Absolventi kursů jsou síly dokonale obeznámené se všemi lázeňskými a masérskými výkony, takže je na ně úplné spolehnutí. Ne bez příčiny poukazují odborné kruhy lékařské na dalekosáhlý význam, který má odborně prováděná masáž a vodoléčba pro získání a udržení zdraví, tělesné krásy a zdatnosti. Sport a hry jsou tělesnou výchovou národa. V kruzích sportovních a tělovýchovných uznává se stále více význam odborně prováděné masáže a vodoléčby dle zkušeností, nabytých ve Švédsku, Spojených státech amerických a jiných státech.

Maska: 1. Původně plastické napodobení lidského obličeje nebo zvířecí hlavy, kterou si nasazuje ze žertu nebo úmyslu člověk; v přeneseném smyslu celé oblečení k tomu náležité. — 2. Napodobení této m-ky z drátěného pletiva, potaženého tkaninou, na kterou se nastříká lék, určený k narkose nemocného, jemuž se maska přiloží.

Maskovati značí v kuchařství zakrývati krmi některou, na př. masitou nebo moučnou obložením a omáčkou tak, aby celá byla přikryta.

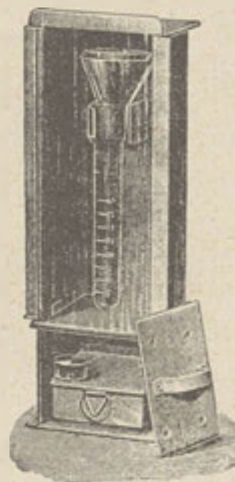
Másla výroba (srovn. B a k t e r i e) viz M á s l o.

Máslo je tuk získaný z kravského (také z kozího) mléka prostředky mechanickými (tlučením, odstřeďováním); je ztuhlý a obsahuje normálně nejvýš 15% sladkého nebo kyselého mléka, co nejjemněji ve hmotě tukové rozptýleného. Roztopením vylučuje se toto mléko a klesá ke dnu a čistý tuk plove na povrchu; odloučí-li se tento úplně, slove m. n o v é neboli p ř e v a ř e n é, kteréž je tudíž tukem naprosto čistým. M. připravuje se z mléka, které představuje stejnoměrnou emulsi tuku a mléčného sera; aby se tato zhustila, nechá se mléko vystáti a sbírá se s povrchu jeho pak smetana (viz t.), anebo se smetana přímo z mléka odstředivými stroji odstřeďuje a zbývá pak mléko sbírané, v němž vždy ještě část m-la je rozptýlena. Další zhuštění nastává pak zpracováním smetany cestou mechanickou. Nárazy, kterým se podrobuje smetana, způsobují, že tukové kapky ve smetaně rozptýlené srážejí se v pevná zrnka, která za přiměřené teploty tuhnou a vždy ještě trochu mléčného sera obsahují, které nejsme s to mechanickou cestou odděliti; zbývá pak p o d m á s l í (viz t.), které vždy ještě trochu m-la rozptýleného (někdy i zrnka ztuhlá, špatně vybraná) obsahuje. T l u č e n í m-la provádí se v máselnici (viz t.), i béře se k tomu: 1. M l é k o s a m o (sladké); při tom odpadá odstávání nebo odstřeďování smetany; nezíská se ovšem žádné sladké mléko sbírané, nýbrž jen nakyslé podmáslí, z něhož nemožno jako z mléka sbíraného připraviti sýr dobré jakosti; naproti tomu m-la se získá stejně jako z nakyslé smetany a zasluhuje tento postup přednosti tam, kde se musí smetana dlouho střádati a přechovávati nežli se tlouci může, při čemž různým nebezpečím je vystavena; není z nich nejmenším to, že mnoho zárodků choroboplodných ve smetaně zatím se usaditi a rozmnožiti může; m. přímo z mléka připravené má konečně i více sýroviny, mléčného cukru a vody na úkor tuku. — 2. S l a d k á s m e t a n a; tato stlouká se obtížněji a dává menší výtěžek nežli kyselá (100 dílů sladké smetany poskytlo při pokusu provedeném 11·69 dílu m-la a 100 dílů kyselé smetany 13·34 dílu). Kromě toho tvrdí se právem, že m. ze sladké smetany je trvanlivější a méně aromatické. — 3. K y s e l á s m e t a n a; stlouká se rychleji nežli sladká, vydává více m-la, poskytuje m. chutnější, ale méně trvanlivé. — 4. P a s t e u r o v a n á s m e t a n a tam, kde jedná se o výrobu m-la trvanlivého, zejména pro dopravu na větší vzdálenosti určeného; nesmí však býti smetana sterilisována, neboť pak dostává m. zvláštní příchuť svařeného mléka. — M. je z našich nejoblíbenějších tuků a omastků, ovšem jen m. přirozené, dobré; jakost jeho trpí, nebylo-li použito dobré a čistě chované smetany (nečistotou chlévů, dojení, sklepů), nebylo-li s náležitou péčí stlučeno, čistě práno a dokonale vyhněteno, při tom přiměřeně nechlazeno a náležitě neuschováno (kazí se ovětráním, ohřátím v teplém vzduchu a na světle). Ovšem m. prodejné nezřídka bývá i porušeno (viz M. p o r u š e n é). Dobře připravené m. je hmota stejnorodá, nebylo-li chybně hněteno neb barveno, také stejnobarevná, tedy ani pruhovaná nebo skvrnitá, ani mramorovaná, květovaná nebo žilkovitá. Není-li m. uměle přibarveno, mění se jeho barva dle plemene a potravy od tmavě slámové ve všech odstínech až do bílé, zejména v zimě, když není zelené píce; přibarvováno může býti neškodně, ale také v tom případě musí míti barvu všude stejnoměrnou. Za obyčejné teploty je dobré m. velice plastické, takže dobře přijímá každou podobu, dá se dobře tlačiti do forem (viz K a d l u b) a výborně se roztírá, při čemž vyznačuje se jistou pevností na rozdíl od masťovité povahy m-la přepracovaného a od zatvrdlosti m-la suchého. Tato pevnost závisí dílem od vypracování při hnětení, dílem od způsobu výživy dojnic. Rozkrojíme-li dobré m., nesmějí se na řezné ploše objeviti ani kapky tekutiny ani krystalky solné; objeví-li se kapky při roztírání, není ještě nejhůře, jsou-li čisté, vodnaté a nikoli kalné, sýrovité, ačkoli, když obsahuje m. příliš mnoho vody, je vždy závadou. D o b r é m. je pevné, stejnorodé, nedrobivé, lesklé, chuti příjemně nasládlé, nikoli moučnaté nebo hlenovité; chutná-li po ořechu nebo mandli,

je málo trvanlivé, neboť se nalézá již v prvním stupni rozkladu. Není to tedy právě nejlepší vysvědčení, praví-li se, že m. chutná jako mandle. Drobivosti nabývá m. vlivem suché píce, ale také přílišným vyhnětením, mazlavosti vlivem samé zelené píce, tepla, ale také nedostatečným vyhnětením. Je vždy podezřelé, je-li chuti zakyslé, drsné, která brzy přechází v olejovitou až tránovitou. Chuť m-la především závisí od toho, je-li připraveno z kyselé nebo sladké smetany, je-li solené či nesolené. M. ze sladké smetany je dle obyčejných názorů jemnější, ačkoli mnozí i m-lu z kyselé smetany dávají přednost; jisto je, že toto m. má jisté aroma, které m-lu ze sladké smetany schází. Osobitá chuť i toto aroma úplně jsou zakryty v m-le soleném, jinak se kazí chuť i aroma chybami při zpracování a uschování. Tak na př. zadržuje-li se mléko po nadojení dlouho v chlévě, nebo dokonce vychlazuje-li se přímo v chlévě, nabude m. snadno zápachu a chuti po chlévě, nezřídka i jisté zápachy a příchuti krmiva se m-lu sdělí; je-li smetana překyselená, je i m. nakyslé, také není-li máselnice dosti čistá, nabývá chuti po dřevě nebo zbytcích v ní usazených, i hotové m., špatně uschované podléhá vlivu bakterií a plísní, žlukne a hořkne. Vůně m-la je osobitá, ale slabá a tytéž příčiny, jež účinkují na chuť, působí i na vůni. Barva, chuť i vůně podléhají velkou měrou také účinkům světla a vzduchu, jež vyvolávají v m-le rychlé a velké změny; žlutý tuk zbledne jako sníh a m. již v několika hodinách mění se ve hmotu lojovitou, jako to vídáme často u maloobchodníků; při tom i nabývá zápachu, který snadno vzbuzuje podezření, že to ani m. původně nebylo, ačkoli i nejlepší m. se tak může zkaziti. Jemný čich postřehne změnu v tomto směru i tehdy, bylo-li m. jen půl hodiny na světle. Tento účinek vyvolávají v m-le modré a fialové paprsky světla, kdežto žluté a červené jsou bez vlivu, takže m. uložené pod tmavožlutým nebo červeným skleněným poklopem lépe se uchová. Proto také doporučují se pro mlékárny, kde se jemné m. připravuje, okna žlutě nebo červeně zasklená. M. nepřikryté na vzduchu velmi rychle vnímá všechny zápachy z okolí, čímž se i jeho chuť a vůně rychle a nápadně mění; proto m. z krámů, kde se nejrozmanitější smíšené zboží prodává, nápadně se liší vůní a chutí od m-la z krámů výhradně mlékařskými výrobky zásobených. Proto také špižírna, v které m. uschováváme, má býti čistá, cizích zápachů prostá a dobře ventilovaná. Ve špatně ventilovaném příborníku v pokoji s různými jídly vůbec nabývá m. stejně nepříznivých vlastností; i v ledničce nabude m. jiné chuti, je-li tam na př. zároveň uschováno s látkami, jež jisté zápachy rozšiřují, jako na př. s ovocem, jehož sloučeniny přecházejí do m-la často ve změněné formě a dodávají mu podivuhodně nepříjemných vlastností. Tak na př. m. uschované vedle rozříznutých melounů mění se ve hmotu ošklivost vzbuzující. Průměrné složení m-la vykazuje asi tyto látky:

vody	15%	12%
tuku	83·57—83·73	84·75—84·62
bílkoviny	0·60—0·55	0·50—0·48
jiných ústrojných látek	0·80—0·60	0·55—0·40
solí	0·13—0·12	2·20—2·00
Specif. váha	0·9437	0·9515

Při tom čísla první znamenají množství v m-le za sucha vypracovaném, druhá v m-le praném. V solích jsou obsaženy: draslo (19·3%), vodík (7·7%), vápno (23%), hořčík (3·2%), fosforečná kyselina (44·2%), chlór (2·6%), železo, sírová kyselina a pod. (0·28%). Také se mění složení m-la dle toho, je-li přímo připraveno z mléka nebo ze smetany. V prvním případě má více vody, kaseinu a mléčného cukru, ale méně tuku. V m-le připraveném stroji odstředivými obsaženo je více bílkovin (až 1·2%) a mléčného cukru (0·7—0·89%). Vypracováním snižuje se množství vody až na 11·64%, čímž zejména m-la anglická, dánská a šlesvicko-holštýnská se vyznamenávají, ruku v ruce s tím stoupá i obsah tuku až na 86 i 90%. Obchodní průměrně dobré m. nemá nikdy míti tuku méně než 80 a vody více nežli 15%. O tom lze snadno přesvědčiti se laktobutyrometrem po obou stranách otevřeným (viz Laktobutyrometr). Primitivněji možno si domácí zkoušku m-la provésti také rozhřátím ve stupňované nádobě (obr. 1200.), do které se m. vpraví nálevkou, byvši k tomu


Obr. 1200. Jednoduchý másloměr.


Obr. 1201. Chladič na máslo s poniklovaným poklopem pro led neb vodu.


Obr. 1202. Schránka na máslo tabulové.

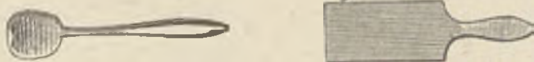
cíli lihovým plamenem rozhřáto. Když je nádoba až po 1000° naplněna, postavíme ji do skřínky uzavřené, ve které ji kahanem lihovým zahříváme. Když m. dobře bylo rozhřáto, vyndáme nádobu s ním, zazátkujeme a kroužíme jí držíce ji za dolní konec. Tím urychlí se odloučení tuku od ostatních látek, který se pak na povrchu usadí a může býti odpočten

na stupnici. Jednodušší zkouška je rozhřátí m-la na lžíci nad lihovým plamenem. Čisté m. taje bez šumu, porušené prská. Z toho, co tu pověděno, vyplývá celá řada důležitých pravidel pro nákup i uschovávání m-la, kterých se pravidelně nehledí; obyčejně se každá hospodyňka spokojuje posudkem, je-li m. pravé nebo falšované, jmenovitě není-li margarinem porušené. To má ovšem také svou důležitost. (Viz Máslo porušené.) Dobré m. je pro jednoduchý rodinný stůl, zejména v létě, nepostradatelno stejně jako pro slavnostní tabule. Pro rodinný stůl volme vždy uzavíranou schránu na m., jakých naše obchody dostatek



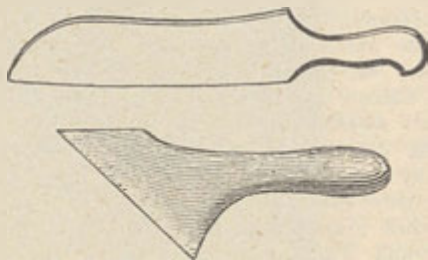
Obr. 1203. Růže z másla na máslovém podstavci vyklopeném z máslové nádobky.

nabízejí (obr. 1201. – 1202.). Po upotřebení se v ní zbytek m-la hladce urovná a je-li dobře uzavřena nebo dokonce chladičem opatřena, m. v ní dobře vydrží. Nic není neúhlednějšího a chuť méně povzbuzujícího nežli nepěkně načaté nebo různě rozpíchané a rozkuchané m. Chceme-li mu dodati zvláštní úhlednosti, uděláme úhlednou hrudku, nejlépe do některého dřevěného máslového tvořítka (viz Kadlub). Tak upravené m. je ozdobou stolu a je to rozhodně lepší, nežli rozděliti m. na malé úkrojky pro jednotlivé osoby. Chceme-li již něco podobného provésti, tož dejme úkrojkům podobu



Obr. 1204. Žebrové lžičky na úpravu a krájení tabulového másla.

růžiček, škebliček, hrozníčků, kuliček,válečků a pod. (obr. 1203.). To všechno ovšem vyžaduje, aby m. bylo velmi tuhé a nikoli rozbředlé, jak v létě snadno bývá; je tu potřebí, aby ve studené vodě bylo vydatně propracováno a pak prohněteno a ve vodě pak zas dle možnosti ledem chlazeno; není-li toho, aspoň ledničkou nebo studeným sklepem si pomáháme. — Hrozníčky pořídíme snadno žebrovými prkénky (obr. 1204.) máslovými, jinuž lze různé kuličky z m-la rychle udělati. Na skleněný talíř položíme révový list a na tento složíme z kuliček hrozen tak, aby ke špičce seřaděny byly kuličky menší. — Kuličky větší seskupíme v pyramidu, která se zvláště pěkně vyjímá, je-li máslo různě přibarveno, na př. sardelemi, vejci, bylinkami a pod. — Válečky rovněž skládají se úhledně křižmo přes sebe do různých skupin: čtvercových, trojúhelných a pod. Velmi pěkných



Obr. 1205. Nože dřevěné na krájení másla.

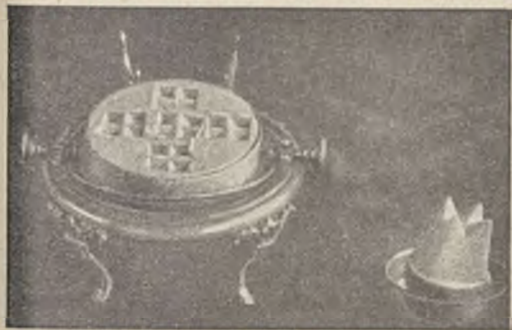
ozdob z m-la lze docíliti také obyčejnou nabíječkou (stříkačkou) na pečiva. M. se vytlačuje do podob esovitých, kruhovitých, hvězdovitých a pod. — Růžičky dělají se z m-la velmi tuhého, z něhož se nožem odlupují lístky, jež se k sobě v podobě růžice sestavují a stlačují. Rozkošně se vyjímají takové růžičky na míse, vyložené uzeným lososem. Z větších plátků možno i velkou růži do středu stolu sestaviti. Jinak také se dělá růže tak, že z dobře vyhnětěného a tvrdého m-la udělá se koule a položí na talíř; malou, špičatou lžičkou pak do horké vody namáčenou vytlačují se shora počínajíc prohlubně, jež jednotlivé lístky růže



Obr. 1206. Máslové hoblinky. Správný způsob použití hoblovačky, která se má celou hranou na povrch másla přiložiti.

oddělují; hlouběji použije se lžíce větší a spodek ověnčí se lístky ředkvičky, petržele nebo potočnice (obr. 1203.). — Ananas máslový upraví se z vejčitého kusu m-la, hladce urovnaného, jenž položí se na zelenou podložku, povrch se pak od dola počínajíc kávovou lžičkou

do horké vody namočenou, rýhuje tak, jak to u ananasu vidíme; do vrcholu pak zasadí se kytička zelených lístků. Podobně napodobí se také z m-la m e l o u n, zelený, ověnčený, také ú l v č e l í, buď že se na povrchu dělají šupiny větší nebo se povrch rýhuje rovnoběžně jako úl slaměný. Toť jen, pokud se týká zevní úhledné úpravy m-la, nebude však mnohé hospodyni nevítán některý předpis pro úpravu máselné mísy se stránky čistě praktické. Pěknou mísu zřídíme z m-la tuhého do koláče vyváleného, jenž položí se do středu skleněné mísy; okolek obloží se malými hromádkami usekané pažitky,



Obr. 1207. Nejjednodušší úprava másla na mísu: formou z brambory vyřezanou se do jeho povrchu dělají důlky ornamentálně sestavené.

bílky a žloutky vaječnými, povrch m-la pak ve středu ředkvičkami dobře vypranými, ale malými tak, že tyto zbaví se nati až na nejmenší, nejjemnější lístky a do m-la pak v úhledných skupinách se zapíchají. Jinak možno také takto si počínati: ředkvičky zbavíme nati až na nejmenší lístky, které s kouskem ředkvičky vyřízneme; řez k tomu účelu vedeme shora šikmo se dvou stran až do středu, aby povstal úhledný klínek. Do prohlubně tak povstalé vložíme kousek m-la a vyříznutý kousek ředkvičky do soli omočené do prohlubně vtiskneme tak, že se m. na okraji vytlačí. Ředkvičky tak upravené srovnají se věncovitě na skleněnou mísu a požívají se i s kousky ponechané u nich nati. Nejjednodušší způsob úpravy je v podobě h o b l i n e k (obr. 1206.), jež se dělají žebrovanou, ohnutou hoblovačkou a kladou se kypře přes sebe, nebo se prostě do hladce urovnaného másla dělají jamky formou, ze syrové brambory vyřezanou (obr. 1207.).

Máslo arachové viz M á s l o r o s t l i n n é a P o d z e m n i c e.

Máslo barvené viz B a r v e n í m á s l a.

Máslo bylinkové (také r a v i g o t o v é, m á j o v é), t. j. s různými zeleninami a bylinkami utřené, připravuje se jako pomazánka na housky a chleby k studeným masům. Používá se k tomu petržele, kerblíku, pažitky, šťovíku, estragonu, potočnice, což vše se dobře promíchá a s m-lem utře a jemným sítem prolisuje. Někde přidávají k němu pak ještě 1—2 lžíce tabulového oleje a lžíci octa. Dobře se také osvědčuje naznačené bylinky před usekáním ponořiti do vařící slané vody a odcediti je, když varem jednou prošly, ochladiti pak studenou vodou, vytřepati do sucha v ubrousku a pak teprv s malou přísadou cibule usekati. M-la $^1/_8$ kg se pak utře, až se zpční, usekaná zelenina se do něho s trochou soli, pepře a citronové šťávy přidá. Do velmi jemného m-la b-vého i jiné přísady se přidávají; zeleniny zchystané a usekané naznačeným způsobem míchají se s 1—2 tvrdými, rozmačkanými žloutky, 1—2 usekanými sardelemi, hořčicí, olejem, solí a pepřem (vše na $^1/_8$—$^1/_4$ kg m-la). Kromě studených nářezů velmi dobře a pikantně chutnají s tímto m-lem teplé beefsteaky, kotlety nebo řízky. Tak zv. m á j o v é m. obsahuje jen žloutky a petržel, pažitku, kerblík a estragon a maskuje se utřenými vařenými žloutky.

Máslo čajové vyrobeno je z teplého mléka hned po nadojení odstředěného a m. se pak vyhněte za sucha (bez vypírání ve vodě), aby své aroma neztratilo. Zpravidla se uvádí do obchodu jen v malých hrudkách po $^1/_8$—$^1/_4$ kg v papíru balených, jenž výrobní firmou je opatřen.

Máslo čeřené, t. j. zčištěné, jest narychlo ze svěžího m-la převařené. M. se k tomu cíli na mírně horké plotně rozpustí a asi hodinu přehřívá, aniž by do varu přišlo nebo zhnědlo. Tím se u spodu a navrchu v podobě pěny vyloučí všechny mléčné zbytky, s povrchu se seberou a čisté m. se ssedliny jako čistá olejovitá tekutina sleje a hned upotřebí.

Máslo červené. Usekej jemně (nejlépe strojkem) šunku nebo uzené maso a sekaninu protři jemným sítem i smíchej pak a společně utři s m-lem. Viz též M á s l o h u m ř í a r a č í.

Máslo dánské, které se k nám hojně dováží, je: 1. P ů v o d n í m. d. zboží I. jakosti, jehož tato malá země nepoměrně mnoho vyrobí; je velmi dokonale vypracované, takže je mnohem vydatnější i také trvanlivější (nežlukne tak snadno) nežli nejlepší naše máslo (m o r a v s k é). — 2. M á s l o s i b i ř s k é (viz t.) přes Dánsko a pod jeho jménem vyvážené, protože Dánsko samo poptávce nestačí.

Máslo harlekýnské je m. čerstvé, utřené s dobrým jemným sýrem (gervais, imperial) a po osolení promísené se šunkou na kostičky nakrájenou, stejně usekanými okurkami, cibulí, kaparami. Maže se na chlebíčky.

Máslo hnědé vzniká rozpálením na prudším ohni a používá se ho k maštění některých pokrmů; aby se nepřipálilo, nutno jím při rozpalování zvolna lžící míchati.

Máslo hořčičné je kořeněná podložka na chléb k různým studeným masům; vzniká utřením jemné hořčice (3 lžíce na 125 g m-la) s m-lem, solí a pepřem, při čemž zpravidla i na tvrdo vařených žloutků (na udané množství 2) se používá.

Máslo humří získá se z humřích vajíček utlučených s trochou humřího masa a utřených s m-lem. Také se však upravuje z tlučených vařených krunýřů jako m. r a č í (viz t.).

Máslo kakaové viz K a k a o v é m á s l o.

Máslo karité viz M á s l o r o s t l i n n é.

Máslo kokosové viz K o k o s o v é m á s l o a srovn. M á s l o r o s t l i n n é.

Máslo konservuje se na mnoho měsíců: 1. Ve vzduchotěsném uzavření v konservačních sklenicích pod vrstvou vzduchoprázdnou nebo aspoň pod vrstvou vzduchu co nejvíce zředěného. K tomu účelu se máslo co nejdůkladněji vyhněte ve vodě a pak natlačí pevně do sklenice, aby v něm nebyly žádné dutinky vzduchové; sklenice se nechá neplná. Navrch másla se položí papír slanou vodou promočený nebo ještě solí posypaný a na tento postaví se mistička se silným lihem (90%), který se zapálí, načež se hned přiklopí víčko s kaučukovým prsténcem nebo jiným vzduchotěsným závěrem. Oheň stráví vzduch nad máslem, vnější vzduch přitlačí vlastním tlakem víčko a máslo je konservováno. — 2. Pod vrstvou kuchyňské soli. Dokonale vyprané a vyhnětené čerstvé máslo napěchuje se do vypařených, vysušených a po vysušení vysířených kameninových hrnců. Povrch jeho se tu pokryje pergamenovým papírem v solném roztoku namočeným a vyždímaným a posype kuchyňskou solí, hrnec obváže pevně pergamenovým papírem a uschová se v chladném, suchém a vzdušném místě. — 3. Nasolením, k němuž se používá čisté kuchyňské soli v množství 2–5%. Čím více soli se použije, tím také více vody (a méně tuku) může máslo obsahovati. Se solí musí býti velmi dokonale prohněteno pomocí válečků, jež se solí posypávají, což se dvakrát opakuje; sůl nesmí obsahovati žádných nerozpuštěných drtků soli; někde také přidávají trochu cukru nebo cukru a ledku, aby se zakrylo větší procento soli. Přidává-li se také kamenec, bórová kyselina nebo borax, je to trestné. Je-li sůl zvláště hořečnatými solemi znečištěna, může m. nabýti hořké příchuti. Také není lhostejna mechanická povaha soli; příliš jemně rozmělněná tvoří snadno velmi jemné kapky, jichž z m-la nelze odstraniti, hrubě zrnitá se pak nerozpustí dobře a máslo nepříjemně chroupá. Nejlepší je sůl přesátá sítem s otvory 0·75 mm velkými. Doma prosolené máslo se dobře uschová v kameninovém, vypařeném a vysušeném hrnci, do něhož se dobře napěchuje (aby nemělo bublin) a přikryje perg. papírem a solí jako nesolené. Rovněž i vzduchotěsné uzavření mu svědčí. — 4. Převařením viz Máslo převařované a srovn. Máslo obnovené. — 5. Ve slané studené vodě vydrží máslo jen nakrátko; lépe, přidá-li se vodě kuchyňské sody, avšak i tato voda se musí často (za 24—48 hod.) vyměňovati. — 6. Chrysoleinem v nádobách neprodyšně uzavřených dle návrhu Villonova. Chrysolein je směs éterů ve vodě obtížně rozpustných a může se ho do m-la vpraviti 0·5% roztok, jenž se opět před upotřebením vodou vypere. — 7. Po vlašsku. Vlachové dovedou svěží m. zachovati v létě na 4, v zimě až na 10 týdnů při výborné chuti tímto způsobem: Z dobře vypracovaného a vypraného m-la udělají kuličky po 80 g, jež kladou na led nebo na sníh. Mimo to nasolený a tvrdý sýr kravský položí do teplé vody nebo teplého mléka, a když je tak měkký, že možno jej hnísti, nadělají z něho polokulovité placičky; do každé takové vsadí máslovou kuličku a úplně zabalí i zformují do válcovitého, k jednomu konci zašpičatělého tvaru; do špičky při tom zadělají pevnou nit. Položí to pak k ledu a když sýr úplně ztvrdl, ponoří na 12 hodin do slané vody, i usuší pak ve vzdušné komoře.

Máslo kozí viz Kozí máslo.

Máslo kyselé vzniká vlivem kyseliny mléčné, která vznikla v něm následkem mléčného kvašení.

Máslo lanýžové, jehož se používá ke kořenění omáček, paštik a pod., získá se utřením m-la s čerstvými lanýži (4 na 125 g m-la) a utřená hmota se protře jemným sítem. Nutno je uschovati v studenu.

Máslo lojovité, t. j. m. mazlavé, při tom bledé, odporně zapáchající a chutnající; vzniká i z dobrého nesoleného m-la snadno ovětráním na světle, zvláště v místnosti, do které padají přímé nebo odražené paprsky sluneční; také ze soleného m-la může vzniknouti přesolením nebo uložením v mrazivé místnosti; nejspíše nastává taková změna u m-la nesprávně nebo nečistě připraveného, a m-le, jež pochází od dobytka krmeného špatnou pící, zejména zkaženými pokrutinami, plesnivým chlebem a pod. a zvláště snadno podléhá této změně m. porušené margarinem.

Máslo májové viz Máslo bylinkové.

Máslo mandlové, které v Anglii podávají na housky nebo piškoty do vína máčené k čaji, připravuje se utřením m-la (125 g) s mandlemi (64 g), jež k tomu cíli oloupané utlukou se s vodou oranžových květů; kromě toho míchají se do m-la žloutky (6) s cukrem (30 g) a citronovou korou (z ½ citronu).

Máslo medové viz Med umělý.

Máslo nové viz Máslo převařené.

Máslo obnovené nebo-li procesní je m. upravené z m-la již starého, zkaženého. V obchodech se to často provádí, že zbytky ovětralého, lojovitého nebo žluklého již m-la se propíráním v studené vodě nebo přehřátím zbaví pokažené sýroviny a sera mléčného a opětně rozmíchají s mlékem nebo smetanou a částí čerstvého m-la, aby se staly prodejnými. Také v domácnosti možno propráním ve vodě, prohnětením v mléce a nasolením pokažené m. aspoň k mazání na chléb nebo k upotřebení do těsta učiniti poněkud způsobilým. K maštění za horka se takové m. nehodí, silně pění, prská a stříká, na ohni nezčistí se ani za mnoho hodin; oddělíme-li z něho vyloučenou vodu, zakalí se tato vařením a sráží se v ní vločkovitá ssedlina. Místo soli možno při obnovení použíti s prospěchem také dvojuhličitanu sodného nebo potaše (4 g na ½ kg) a proprati m. po 24 hod. ve vodě; někdy také stačí prohnětení se syrovými bílky; takové m. se opět rychle kazí a pozná se dobře rozvařením ve vodě, neboť bílek se klkovitě sráží. Jinak lze užíti m-la žluklého na mýdlo (viz Máslo odpadové).

Máslo odpadové, t. j. m. k požívání nezpůsobilé (kyselé, hořké, žluklé, zkažené, převařené) může býti zpracováno na mýdlo, když se roz-

pustí v horké vodě, slabě kyselinou sírovou okyselené a pak sebéře. Na 100 dílů tohoto m-la počítá se 50 dílů sodného louhu 40° Bé, jenž se zředí stejným množstvím vody. Doporučuje se zpracovati s sebou stejné množství loje nebo kostního tuku. Tuk se svařuje se slabým louhem, až se utvoří stejnoměrná klihovitá hmota, načež přidává se po částech ještě louh vodou rozředěný a zkouší se, jestli mýdlo tuhne. Pak se mýdlo vysolí a dále zpracuje (viz M ý d l o).

Máslo olejovité podobá se lojovitému (viz t.), jsouc obyčejně řidčí ještě, ale vůně a chuti spíše zakyslé; příčinou jsou tu jisté bakterie, jichž původ hledati jest asi v podobné nečistotě přípravy jako u m-la lojovitého.

Máslo ořechové podobně jako mandlové připravuje se utřením jader s m-lem svěžím. Jádra ořechová se k tomu cíli mírně opraží, pak utlukou nebo ustrouhají a potom s m-lem utrou.

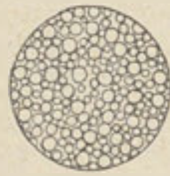
Máslo oříškové rovněž jako mandlové a ořechové (viz t.) k mazání housek k čaji určené získá se utřením utlučených jader oříškových (125 g na 125 g m-la), při čemž se však přidává i usekaného estragonu, pažitky nebo petržele.

Máslo podzemnicové viz M á s l o r o s t l i n n é a P o d z e m n i c o v é.

Máslo porušené (falšované) není v obchodě nijak vzácností přes to, že je porušování zákonem zakázáno a trestno. Velké hroudy porušují se co do váhy tím, že se dovnitř vkládají cizí předměty; byly nalezeny brambory celé i rozkrájené nebo rozstrouhané, dokonce i kamínky a větší oblásky a pod. Kupujeme-li tudíž velkou hroudu, dejme si ji vždy několika směry rozříznouti, abychom obsah její mohli posouditi. Nejvíce a nejméně nápadně porušuje se m. vpravováním většího množství v o d y nebo m l é k a. Normálně nemá obsahovati 1 kg m-la více nežli 15 dkg vody. Avšak možno


Obr. 1208. Máslo s margarinem.


Obr. 1209. Krystalky tukové.


Obr. 1210. Máslo čisté.

vody zapracovati do m-la snadno až i 50 dkg a do 1 kg m-la i $\frac{1}{2}$ l mléka, užije-li se k tomu prášku složeného z pepsinu a síranu sodného. Jsme tudíž přirozeně v takových případech zkráceni na množství tuku, jenž se právě platí. Často bývá m. tak porušeno i tím, že již při výrobě se nedostatečně vypracuje. Větším množstvím vody nebo mléka nemění se zevnější podoba m-la, je však i v studenu měkké a jen zmrznutím tuhne, avšak rychle opět v teple měkne. Rozřízneme-li vodnaté m., pouští vodu v kapkách. Rozhřejeme-li je však ve stupňované nádobě, jak shora naznačeno (obr. 1200.), oddělí se voda nebo mléko a m. vyplyne na povrch, takže brzy lze rozeznati množství tuku od cizích přísad. Často bývá m. porušeno jinými tuky, jmenovitě margarinem; není sice proto naprosto špatné nebo nepoživatelné, je však rozdíl v hodnotě a ceně; trpí chuť, přirozená vůně, rychleji se kazí a žlukne i také upotřebení jeho je obmezenější; někdy se rozezná margarin v m-le (je-li porušení hrubší a prohnětení nedokonalé) již zrnitostí svou, jemný jazýček pozná jej i podle chuti a vůně, zvlášť není-li m. úplně svěží. Jinak může býti rozeznán jen drobnohledem nebo lučebně. Roztopený tuk tuhnutím krystaluje; protože margarin obsahuje tuky již při výrobě roztopené, jsou v něm krystalky takové obsaženy, kdežto neroztopené m. jich nemá a složeno je jen z kuliček tukových, světlo ostře lámajících (obr. 1210.). Natřeme-li na sklíčko tenounkou vrstvu neroztopeného m-la, spatříme pod drobnohledem úplně tmavé pole a je-li v něm obsažen margarin, v tomto poli světlejší krystalky té podoby, jak je znázorňuje obr. 1208. Lučebně lze margarin rozeznati poměrně snadno jen tehdy, byl-li při výrobě opatřen nějakou neškodnou přísadou (jak zák. předepsáno 10%ní přísadou sezamového oleje — viz M a r g a r i n); jinak podezřelé m. nutno vždy odevzdati lučební laboratoři pro zkoušení potravin. (Také při zemědělském oddělení vysoké školy technické v Praze je taková mlékařská stanice.)

Máslo procesní viz M á s l o o b n o v e n é.

Máslo převařované, přepuštěné (*Schmalz* = zkomoleně š m o l c našich hospodyň, srovn. též M á s l o č e ř e n é), jest m. zbavené převařením mléčného sera, s ním vázaného, a jiných příměsků, tedy čistý tuk obsahující, kterýž má větší cenu také proto, že převařením byl sterilisován, t. j. zbaven bakterií, jež kysání, žluknutí, olejovatění, lojovatění a pod. vady způsobují. M. takové nehodí se již k použití za čerstva a k maštění povrchnímu, byvši zbaveno také látek aromatických a osobité chuti své, jest jen omastkem do pokrmů vařených a dušených, do pečiv a moučníků, k smažení a pečení, k vymazávání forem a pod. účelům. Pozbylo také své hodnoty výživné přeměnou lipoidů a vitaminů. Převařování provádí se ve větší nádobě ne docela naplněné, aby m. vykypěti a vystřikovati nemohlo, v níž se zvolna rozpustí a pozvolna až na stupeň varu uvede — aniž by do klokotného varu přišlo i udržuje se v tomto stavu tak dlouho (nejdéle 2 hodiny), pokud se na povrchu pěna vylučuje, jež se pilně sbírá, načež se m. zasype trochou mouky a odstaví na 10 minut, zbytek pěny se odstraní, m. nechá čistě usaditi, avšak nesmí zhnědnouti ani se připáliti, pak opatrně se sleje, aby ssedlina u spodu usazená se nezvedla, i procedí spařeným, lněným plátnem do kameninového hrnce; ustydlé se přikryje papírem, který se solí zasype. Uschová se v chladné, vzdušné místnosti. Spořivá hospodyně převařuje m. určené výhradně k smažení zároveň se stejným množstvím jemnějšího loje (ledvinového); v obchodě prodávané m. p. je téměř vždy lojem porušeno, při čemž na výběr loje se nehledí. Ani c m o u r u (viz t.) neboli

rantaše na dně zbývajícího a sebrané pěny netřeba zničiti; hodí se to dobře k přípravě chutných hnětýnek (viz t.).

Máslo račí, jehož se jako kořenitého a barevného omastku používá do omáček, polévek, paštiček, míšenin a pod., upravuje se z tlučených račích nebo humřích krunýřů, jež se s máslem ½ hod. v mírném teple dusí a pozvolna s trochou vody promíchávají; tím se odloučí **m.** s račí barvou a aromatem a pak se čistým, spařeným lněným plátnem do studené vody prolisuje; z vody ztuhlé se pak vyndá a záhy upotřebí, neboť nemá velké trvanlivosti.

Máslo ravigotové viz Máslo bylinkové.

Máslo rostlinné či vegetabilní je zpravidla čištěný tuk kokosový (viz Kokosové máslo) pod různými jmény prodávaný, jenž nepodléhá zákonu margarinovému (viz Margarin). Častěji však udílí se výrobku povaha másla kravího zbarvením, zmazavěním i páchnoucími přísadami, nebo působícími při přetápění šumění a jeho hnědnutí, aneb i vrtěním **m**-la **r**-ného s mlékem kravským. Takovými omastky jsou: ceres, cesarina, domino, glorial, kokol, kolinol, kosmos, kunerol, leto, nukol, palmona, pomona atd., a ty podléhají zákonu margarinovému; proto slovou někomu též „rostlinný margarin". Obchod nabízí však také směsi **m**-la **r**-ného s oleomargarinem, jako jsou: kokolín, kokoin, mohra, myrolin, nikolin, siberia, vegetalin a j. — Kokolín připravuje v Kolíně „Česká společnost pro výrobu olejů v Praze" ze surového tuku kokosového, přiváženého z Francie, Německa, řidčeji z Holandska, jenž zbavuje se volných kyselin (2%), pak cedí v kalolisech a zbavuje zápachu (desodoruje) v překapovadlech vakuových a přečišťuje znovu v kalolisech, zčištěný se leje do zinkových kadlubů. Takto po ztuhnutí chladem cihličky (tablety) se balí do pergamenového papíru a otočí dle předpisu modrým pruhem papíru s příslušným nápisem. — K přípravě **m**-la **r**-ného vláčného, mazavého dává se tuk ztuhlý, drobí se a protírá sítem mezi hladké, ocelové válce a prohněte se v korýtku, podobném mechanickým neckám pekařským, s přísadou 2% sezamového oleje, barvy orleanové, žloutku a cukru, načež se plní do plechových krabic nebo do kadeček a beden, nebo projde strojem formovacím, z něhož vyjde v podobě hranolu, který se rozřeže napjatým drátem v cihly. Tyto balí se do pergamenového papíru a do krabic dle předpisů — jako plechové krabice, kadečky a bedny — označených červeným pruhem a nápisem. Cihličky jsou $^1/_4$, ½ kg a plechové krabice na 5, 15 a 25 kg, kadečky na 25, 30 a 50 kg. Obsahuje vody 1·23 (13·46)%, tuku 98·58 (82·59)%, soli 0·03 (1·95)%, bílkoviny 0·5 (0·87)%, jiných přísad 0·16 (1·13)%. Lührig zjistil stravitelnost tuku 96·4°. Tuk je prostý choroboplodných zárodků 96·4%. Jiné **m. r.** je karité ze stejnojmenného stromu francouzských kolonií, jež odtud přichází do obchodu v hroudách čistě bílých; podobá se více nežli kokosové kravskému máslu, taje také při vyšší teplotě (36—37°) nežli ono (30° C). — T. zv. jádrové máslo pochází hlavně z podzemnicových jader, která se pod jménem burských oříšků prodávají (arachové), také z lískových oříšků, jader slunečnicových, dýňových, z ořechů vlašských a pod. Taková jádra čistě se oloupají, maličko opraží a jemně umletá nebo ustrouhaná trou se s olejem arachovým nebo slunečnicovým. Takového **m**-la užíti lze jen do pečiva nebo do cukrovin a nemůže se dlouho schovávati.

Máslo sardelové nejlepší pořídí se ze sardelí v solném láku bez kůže naložených, které jsou šťavnatější a lépe se trou. Na 125 g **m**-la béře se 60—65 g sardelí a **m.** utřené se prolisuje jemným sítem, aby se kůstky odstranily. Hodí se výborně na chlebíčky k čaji a pod. účelům. Také se někdy přidávají do něho utřené žloutky nebo bylinky.

Máslo sardinkové jest jemnější nežli sardelové. Sardinky v oleji naložené zbaví se kůžičky, šupin a kůstek a utrou se s máslem a malou přísadou soli. Housky jím pomazané chutnají výborně s kaviárem.

Máslo sibiřské před světovou válkou těšilo se stále vzrůstajícímu vývozu do Anglie (13·5 kg na hlavu), Švýcarska (11 kg), Belgie (11·5 kg), Švédska, Norska, Holandska (9 kg), také hamburský trh se zásoboval výhradně **m**-lem sibiřským, a pak Dánsko; mnoho toho, co se u nás pode jménem dánského másla prodává, je **m.** sibiřské (srvn. Máslo dánské), které je sice velmi tuhé (pozná se to zvláště na jazyku), ale jeho chuť a aroma se nevyrovná máslu dánskému.

Máslo solené (srovn. Máslo konservuje se) přichází z některých krajin do obchodu (vrchlabské, orlické) a má výhodu, že je trvanlivější nežli svěží. Obyčejně prodává se na bečky, i je s výhodou, jsou-li tyto vyloženy pergamenovým papírem, jenž k tomu účelu byl 12 hodin ve slané vodě máčen.

Máslo s příchutí řepnou nemusí nikterak pocházeti od dobytka převážně řepou krmeného, ale jisto je, že přichází z míst, kde se čistoty příliš nehledí, neboť řepnou příchuť způsobují jisté bakterie (*Bacillus foetidus lactis*), které jen z nečištěného mléka do **m**-la se dostanou.

Máslo strojené viz Margarin.

Máslo sýrové. K $^1/_8$ kg **m**-la utřeného vmíchá se podle chuti strouhaného bylinkového sýra nebo sýr roquefortský protře se i s **m**-lem jemným struhadlem a na skleněný talíř se kuželovitě nakupí.

Máslo šalotkové získá se utřením $^1/_8$ kg **m**-la s kávovou lžičkou jemně usekaných šalotek a okoření se polovinou kávové lžičky jemné hořčice, špetkou soli, obyčejného i cayennského pepře a šťávou z 1 citronu. Jemným sítem prolisované hodí se k studeným masům.

Máslo umělé v pravém smyslu slova není do obchodu připuštěno. Připuštěn je dle zákona označený margarin (viz t.) a **m.** rostlinné (viz t.). Po domácku se krmě tato připravuje také z 500 g **m**-la kokosového, 500 g arachového oleje, 5 ustrouhaných jablek a trochu soli. Jablka se v oleji smaží, ale hned odstaví, jakmile by nabývala povahy chroupavé a barvy tmavší. Nyní se přidá kokosové **m.** a

mimo plotnu dobře s tím rozmíchá a nechá vychladnouti. Může se také natlačiti do dřevěných tvořítek, aby bylo úhledné. V létě se béře více kokolínu, za velkého vedra se vůbec olej vynechá, někdo přidává i malou usekanou cibuli nebo několik usekaných jader ořechových a nakonec se vše protře jemným sítem. Jak patrno, je to přípravek, jenž jen zcela krátkou dobu zachovati se může neporušený a spíš nastavovaným nežli umělým máslem se nazvati může.

Máslo uschovává se nejjednodušeji v chladnu pod skleněným žlutým nebo červeným poklopem. Ovšem se ani tak dlouho neudrží **m.**, které nebylo náležitě vypracováno; proto hospodyně si vždy **m.** nedobře vypracované propere v čisté vodě a znovu prohněte. Chcete-li je zachovati delší dobu, řiďte se dle předpisů článku „Máslo konservuje se". Nejlépe se hodí k uschování máslo v září a říjnu.

Máslo zahořklé nebo jiné nepříjemné příchuti nabyvší dlužno opatrně rozpustiti, veškerou pěnu sebrat a vložiti do něho kus tence nakrájeného chleba. Dva, nanejvýše tři kusy tohoto chleba stačí, aby zahořklou příchut máslu odňaly. Přes to se doporučuje, aby se toto máslo pokud možno nejdříve spotřebovalo, poněvadž brzy zase zahořkne.

Máslo zpěněné v kuchyňském smyslu rozumí se **m.** svěží (jen výjimečně převařené), kteréž tak vydatně tře se měchačkou stejným směrem, až se zpění, t. j. až zbělí a při tom praská. K takovému účelu nehodí se každé **m.**, třeba vybrati jemné, margarinu prosté, nenasolené, také dobře vyhnětené (po případě se k tomu

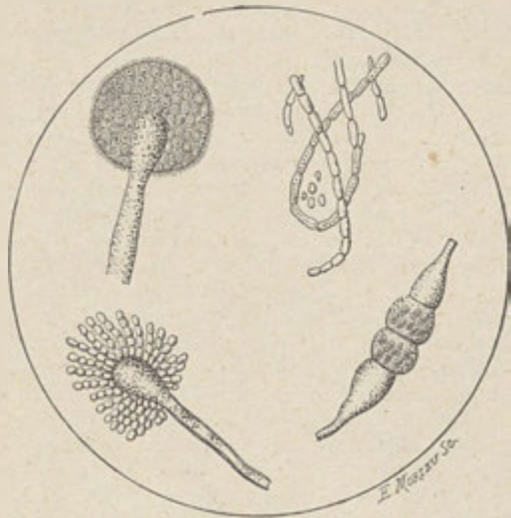


Ob. 1211. Bakterie z másla.

účelu ve vodě propere a ještě vyhněte, aby v něm nebylo podmáslí); je-li příliš tuhé, může se maličko v teple nechat změknouti. Tak zpěněného **m**-la používá se do různých pečiv, moučníků, nákypů, puddingů a pod., a mají-li se jiné přísady do něho vmíchati, děje se to vždy pozvolna.

Máslo žampionové tak jako lanýžové (viz t.) povstává utřením jemně usekaných, na **m**-le udušených žampionů za studena se svěžím **m**-lem; také tohoto používá se do omáček, míšenin, paštik a pod.

Máslo žloutkové. Čtyři žloutky na tvrdo vařené protrou se jemným sítem, přisolí se, je-li



Obr. 1212. Plísně máselné.

libo, smíchají s trochou sardelí utřených a vše společně utře se s $^1/_8$ kg **m**-la.

Máslo žluklé jest **m.** rozložené; v něm totiž glyceridy částečně rozkládají se ve volné tukové kyseliny a glycerin. Právě ony kyseliny, zejména kyselina máselná, dodávají mu pak nepříjemného zápachu a odporné chuti; někdy již nepatrné množství kyseliny stačí **m.** úplně zkaziti; ve zvláště dobrém **m**-le však může býti i větší množství volné kyseliny a přece ještě může býti **m.** poživatelné. To vysvětluje se přítomností bakterií a plísní (obr. 1212.), které účinkují na **m.** stejně jako kyslík vzdušný, takže i tehdy **m.** žluknutí propadá, když i zdánlivě dobře je uschováno, jen když tyto plísně a bakterie mají příležitost v něm bujeti. Rozklad podporuje světlo, ovětrání, teplo, také špatná příprava, nečistota, nedokonalé vyhnětení a pod. Někdy lze **m**-la žluklého ještě užíti obnovením (viz Máslo obnovené) nebo užitím na mýdlo. (Viz Máslo odpadové.)

Máslové skvrny viz Mastné skvrny.

Máslové těsto viz Těsto.

Máslovka viz Hruška.

Maso, všechna svalovina živočišného, zvláště obratlovčího těla, jest hmota z velké části zvířat poživatelná; požívá se z velkého množství ssavců i ptáků a ryb, ale také z plazů a obojživelníků, kromě toho však i z mnohých nižších zvířat, zejména měkkýšů, korýšů, druhdy i červů a hmyzu. Touha člověka po mase, jsouc tak stará jako pokolení lidské, podnítila jej v tom oboru k velké vynalézavosti. Je ovšem také **m.** velice různé co do chuti i jakosti dle toho, z jakého zvířete po-

chází, neboť není potravinou jednoduchou a různé její složení má tudíž velký význam. Hlavní a podstatnou součástí masa jsou bílkoviny, a sice ve tvaru snadněji stravitelném (osmazom) nežli v jiných látkách bílkovitých (na př. rostlinných). Obsahujeť m. průměrně asi 75% vody a 25% látek pevných, z kterýchž bílkoviny zaujímají 18·20, někdy i 21 až 23% [v tom 3% ve vodě rozpustných jako jsou serum. albumin, bílkovina svalová, kreatin (viz t.), přecházející v kreatinin], sarkin, xanthin, inosinová kyselina a p., ostatek pak, až 20%, ve vodě nerozpustných, jako jsou myosin, barvivo krevní, vláknina tkáně svalové a svazové, ostatek je tuk, látky klihovité, uhlohydráty (látky extraktivní, zejména glykogen, inosit, mléčná kyselina, glycerino-fosforečná kys. a pod.) a soli neústrojné (asi 1%), Někdy se rozmnožuje tuk na úkor bílkovin a vody. Hodnotu masa posuzujeme hlavně dle jeho obsahu bílkovitého a stupně jeho stravitelnosti (výživnosti), což vše závisí od druhu a stáří zvířete, stavu jeho výživy, také od použitého krmiva a výkrmu. Na hodnotu má v první řadě vliv, je-li m. libové nebo tučné. M. libové ze zvířat hubenějších, jaké nám poskytuje dobytek hovězí, tele, skopec, z drůbeže hlavně slepice (kuře), holub, ze zvěře zajíc nebo náhradou za něj králík, průměrně nám dává z každého kilogramu jen ¼ kg cenné hmoty (asi 200 g bílkovin a 50 g tuku), ostatek (¾ kg) jest bezcenná voda. M. tučné, na př. z vepřového dobytka, při drůbeži z husy a kachny, poskytne nám až ½ kg cenné hmoty (asi 150 g bílkoviny a 350 g tuku) a ½ kg vody bezcenné. Z pozorování toho je zřejmo, že tučností hodnota masa až do jistého stupně vzrůstá; tuk zatlačuje vodu, později však i bílkoviny; volíme-li m. polotučné – najdeme je ve stupni, kdy má ještě plnou míru živných bílkovin. Jsou proto masa polotučná pro nákup nejvýhodnější, také z toho důvodu, že m. libové při vaření nebo pečení silně se smrskne, kdežto příliš tučné m. vedle menšího množství bílkovin obsahuje více nesnadněji stravitelného tuku. Jinak rozhoduje o hodnotě masa množství bílkovin v něm obsažené v poměru k váze a ceně; rozdíl v této hodnotě nejlépe znázorňuje množství, jakého průměrně potřebuje dospělý člověk k úhradě své denní potřeby bílkovin. Tato denní potřeba odhaduje se průměrně na 90 g (ač stačí i méně) a na těchto 90 g bílkovin je zapotřebí masa sušené tresky 120 g, sledě uzeného 252 g, kapra 414 g, polotučného hovězího 425 g, koňského mladého 427 g, libového hovězího 435 g, vepřového libového 459 g, srnčího 490 g, telecího libového 495 g, z kuřete vykrmeného (kapouna, poularda) 457—482 g, skopového polotučného 500 g, hovězího tučného 531 g, z husy nebo kachny vykrmené 529 g, vepřového tučného 600 g a tresky čerstvé 630 g. Převedeme-li si tyto váhy na běžné ceny za 1 kg, snadno docílíme účelného srovnání i o nákladu hmotném a zjednáme si názor o tom, které m. je nejvýživnější a při tom nejlevnější. Vidíme na př., že nejvýživnější a nejlevnější je m. sušené tresky, v druhé řadě stojí m. koňské, naložené nebo uzené ryby mořské, také ty svěží ryby mořské, jsou-li levnější nežli jiná masa (tresky, bachně a pod.); třetí pak skupinu tvoří libová a polotučná masa domácích zvířat (hovězí, vepřové a skopové), čtvrtou pak zvěřina, husa (tato obyčejně se zlevňuje vedlejšími užitky z celého zvířete: krví, drůbky, sádlem), kachna a drůbež vůbec i všechna tučná masa a drahé ryby. Než důležitou okolností je, že naznačená hodnota masa není na celém těle stejná. Ubývá hodnoty od hřbetu směrem ke končinám břišním a od trupu směrem k okončinám. Nejlepší hodnotu má tedy m. hřbetní a kýtní části, při čemž od zadu ku předu hodnoty ubývá, prostřední hodnoty je m. z okolí slabin, žeber a plecí, nejnižší hodnoty je z pupku, podplecí, hrudí, krkovice a nohou. Pro jednotlivé druhy jatečného dobytka a zvěřiny znázorňují nám rozdělení hodnot m-sových obrazce k jednotlivým druhům připojené (viz Hovězí, Jelen, Vepřové, Srnčí atd.). Na venkově se jen zřídka dle těchto hodnot rozlišují ceny (ačkoli hodnota různá je známa), ve větších městech se to však děje, ač ne správně, a ceny lepších hodnot se často přehánějí. — Jakost masa řídí se dle stáří zvířete, doby, ve které se poráží, jakosti jeho píce a konečně dle zdravotního stavu zvířete i doby a způsobu uschování. M. zvířat mladých je měkčí a snadněji stravitelné, výživná jeho hodnota je menší a také chuť jeho je jiná, často ne dost jadrná; stářím zvířete m. tuhne, nabývá větší výživnosti, je však méně stravitelné a čím je zvíře starší, i méně šťavnaté; svalovina jeho nabývá barvy tmavší, tuk barvy žlutější. Pokud se týká doby zabití, rozhoduje často doba roční. U zvířat však v přírodě volně žijících, kde nejedná se o zvířata odkrmená, rozhoduje doba roční nejvíce. Zvěř v době říje, ryby v době tření mají m. nechutné, ne-li časem i zcela nezdravé. Také požívají zvířata tato zákonité ochrany, mají svou dobu hájení, v které nejen že jich požívati neradno, ale i prodej a koupě pod trestem jsou zakázány. Ač i k tomu dozor úřední hledí, přece nezřídka veřejně i pokoutně zvířata hájená ke koupi se nabízejí a hospodyně, jež by je koupila, v nebezpečí zákonitého trestu, v nebezpečí zdraví a ve škodu hmotnou (dle jakosti a ceny) se uvádí. — To platí do jisté míry i o zvířatech domácích, která stejně v době říje nebo březosti neradno porážeti; zde ovšem i píce dle doby roční velký má význam. M. z dobytčat v zimě odkrmovaných je jadrnější, ale méně šťavnaté nežli na podzim nebo v létě, kdy zvíře má víc píce přirozené nežli strojené; za čerstva bývá vliv krmiva méně patrný (někdy podle žluté barvy tuku, na př. u drůbeže pozná se, že byla krmena kukuřicí), častěji teprve při upotřebení. Nechutné bývá jmenovitě vepřové nebo husí m. zvířat kukuřicí vytučněných, hovězí m. skotu většinou výpalky neb řízky odkrmeného. Se zdravotním stavem zvířete i dobou a způsobem uschování souvisí i zdravotní způsobilost masa; rozeznáváme po této stránce

m. plnocenné, polocenné (zdraví jen podmínečně škodlivé), bezcenné (zdraví vždy škodlivé), m. ze zvířat poškozených nákazou morovou nebo vůbec nemocemi nakažlivými a maso porušené. M. plnocenné, zdravé pochází vždy ze zvířat (třeba i mláďat) vyspělých (nikoli z mláďat nedonošených), která byla zabita za plného zdraví; byla-li postižena nějakou nehodou (úrazem, zlomením údů a pod.), která na jakost masa nemá vlivu, pokládá se toto za zdravé, bylo-li zvíře zabito během šesti hodin po takové nehodě, když tedy delší dobu nechuravělo. Obyčejně pokládá se m. také za zdravé, pochází-li ze zvířete, které sice churavělo, ale vyléčilo se a bylo pak odkrmeno. Avšak tu v některých případech větší opatrnost byla by žádoucí, nežli jaká dosud panuje; na př. zvířata postižená aktinomykosou vyléčí se — ale jen zdánlivě a pak rychle odkrmena odevzdají se řezníku. Vlastnosti, jakými se zdravé, plnocenné m. vyznamenává, jsou uvedeny u jednotlivých druhů (hovězího, telecího atd.). M. polocenné, kteréž může, ač nemusí vždy býti zdraví škodlivé, je především ze zvířat nevyspělých, na př. z telat pod 3 neděle starých, m. z dobytka starého, utahaného, sešlého ať stářím nebo vnější chorobou, m. z dobytka tažného neodkrmeného (ať již z volů nebo koní), m. starého dobytka polodivokého, na př. buvolů a pod., jest vesměs jen m. polocenné, které sice normálně zdraví škodlivé není, ale může býti, jako zejména m. z dobytka příliš mladého nebo nedonošeného (tak zv. zmetků), nebo z dobytka chorobou (na př. chorobou paznehtů nebo m. z dobytka, jenž utrpěl úraz a nebyl záhy poražen) sešlého. — Polocenným je také m., které za syrova zdraví ohrožuje, ale dobře provařené neb propečené je zdraví neškodné. Takovým je m. uhřivé (viz t.). M. bezcenné je buď m. v rozkladu jsoucí nebo jiným způsobem k požívání nezpůsobilým učiněné, konečně i m. trichinosní (viz t.). Postup rozkladu, jenž končí hnilobou, nemusí ještě býti ani příliš nápadný (zevnějším vzhledem, zápachem), a již může m. způsobiti zhoubné poruchy v ústrojí zažívacím i choroby vážné. Nejčastěji nabízejí se ryby již ve skrovném stupni hniloby škodlivé. I nenápadné změny v barvě a zápachu očí a žaber musí nám býti dostatečnou pohnutkou k zavržení takového zboží. Pozor na žábry uměle barvené! Raky a humry vařené vůbec neradno kupovati, zvlášť jestli zadní konec těla jejich nejeví dosti pružnosti. Otravy takovým zbožím nejčastěji se přiházejí. Požívání zapáchlé zvěřiny dlužno označiti za pouhý blud chuti a labužnictví, který nezřídka zdraví špatně se vyplácí. Máme-li pochybnost, že m. je hnilobou postiženo, můžeme se jí zbaviti dosti jednoduchou zkouškou Ebrovou, jíž se dokáže, je-li v mase přítomen čpavek či nikoli. Pořídíme si směs 1 dílu kyseliny solné, 3 dílů čistého lihu a 1 dílu éteru, kteréž vpravíme do zkoumavky asi 2 cm široké a 10 cm dlouhé tolik, by na dně tvořila vrstvu 1 cm vysokou. Podezřelé m. potře se skleněnou tyčinkou nebo malý kousek z něho se na konec její připevní a pak do zkoumavky ponoří, aniž by se stěn dotýkal, až na 1 cm výše nad tekutinou. Vystupuje-li z tyčinky mlha, je patrno, že m. hnije. Na mase objevují se nezřídka červené skvrny — jako následek uschování ve vlhkých, špatně větraných místnostech. M. takové je odporné, rovněž jako m. napadené mouchami, jichž larvy se rychle vyvinují a hnilobu masa urychlují. I čerstvé a zdravé m. může státi se jedovatým po uvaření nebo je-li naloženo, nasoleno a pod. Platí to zvlášť o mase vepřovém, jež upečené neb uvařené několik hodin leželo na vzduchu v obyčejné teplotě pokojové, aneb bylo-li nasoleno v místnosti nedostatečně čisté neb v místnosti, do níž vzduch nečistý má přístup. Vysvětluje se to tím, že vytvořuje m. toto mnoho rosolu, v němž bakterie nalézají vhodnou půdu pro svůj vývoj. Řídké, nicméně známé jsou případy karbolování masa nebo vyvrhnutých zvířat za příčinou odstranění zápachu. Byť se při tom použilo sebe slabšího roztoku karbolového, vystoupí zápach po uvaření stejně nápadně. Také odstraňuje se zápach roztokem 10—20 g manganistanu draselného; to je sice neškodné, avšak proto, že se tím utajuje hniloba masa již pokročilá, náleží to v obor porušování. M. takové pozná se dle bílého povrchu, jehož úpravou takovou nabývá. Různých zápachů nabývá ostatně m. také ležením v krámech čerstvě malovaných a natíraných, dopravou ve vozech a vagonech karbolovaných a pod. — M. ze zvířat nemocných při nynějším dohledu na jatky přichází sice řidčeji do obchodu, ale přece dosti pravidelně, zejména na venkově. Známy jsou četné případy prodeje masa z vepřů červenkou postižených, když bylo m. mořením v písku a vápně zbaveno příznačných skvrn, i jinak mnoho dobytka v chlévě narychlo poraženého do prodeje se dostane a je i dohlížejícím na trhy zvěrolékařům často obtížno původ masa takového rozpoznati; i jinak mívá m. ze zvířat nemocných často příznaky jen lékaři patrné; laik může nanejvýš rozeznati, je-li barva masa nepříznivá, vzhled vodnatý, povrch lesklý a mazlavý, jsou-li vlákna svalová kalně naběhlá, takže pak příčné jich rýhování stává se nezřetelným, nebo jestli dokonce svaly tukovitou zrůdností trpí, takže mají vzhled žlutavý, jak to bývá následkem nemocí horečnatých. — Chuť masa závisí především na povaze a množství látek extraktivních a tuku, také na době, v které se m. po zabití zvířete požívá, a na způsobu úpravy. Množství extraktivních látek je vždy větší a látky ty jsou poměrně chutnější v mase zvířat volně se pohybujících, tedy u ptáků a zvěřiny, zčásti i v mase vepřovém, kde opět tuk padá na váhu. Povaha látek extraktivních — šťavnatost masa závisí ovšem i od šťavnatosti a jadrnosti píce. M. požívané hned po zabití zvířete je zpravidla tuhé a vzdoruje vaření i pečení (viz Maso dozralé); avšak m. podléhá rozkladu příliš rychle, a rozklad ten, postoupí-li značněji, prozrazuje se brzy zápachem i nepříjemnou

příchutí a nakonec stává se m. nezdravým a nepoživatelným. Rozklad nejdříve bývá patrný u kostí; proto u větších kusů vrazíme dovnitř dřívko až ke kosti a přesvědčíme se čichem, jestli jeho konec nezapáchá. Viz též zkoušku Ebrovu (str. 627.). V létě děje se rozklad rychleji než v zimě a zvláště mladá masa (na př. telecí, vepřové), jakož i m. divoké drůbeže vodní, ryb, raků a pod. rychle mu podléhá. Také m. zvěřiny podléhá rychle rozkladu jako m. všech zvířat, která zabita byla v rozčilení, uhoněná. Požívání zapáchlé zvěřiny je bludem a pachutí labužníků, což nezřídka na zdraví špatně se vyplácí. V kuchyni zůstává pravidlem požívati m. vždy pokud možno svěží; proto se odležení nahrazuje často pouhým naklepáním, usekáním nebo urychluje se marinováním a naložením (viz t.). Rovněž i způsob úpravy má velký vliv; není ničeho snadnějšího nežli nevhodným způsobem úpravy zbaviti m. většiny látek extraktivních — šťávy a také valné části látek nejvýživnějších — bílkovin, jako se to děje na př. dlouhým praním v studené vodě, nakládáním v solném láku, pozvolným vařením (od vložení do studené vody) nebo propichováním při rychlém pečení nebo smažení (viz Pečení, Roštění, Smažení, Vaření).

Maso čerstvé udržeti zejména v létě zdá se obtížným, ač dle Vasseuxa (Bull. de l'association des chimistes) je to neobyčejně snadné. M. posype se se všech stran práškovým cukrem a když tento se proměnil vlhkostí masa v syrub, odstraní se a maso se položí do čerstvého cukru, který utvoří tvrdou kůrku. M. pak může býti uschováno v nádobách s příklopem, který možno kdykoli otevříti. Může tak býti uschováno po celé měsíce, aniž by se zkazilo. Výborně se to osvědčilo u hovězího a vepřového masa. Syrub cukrový může se vysušením za horka proměniti opět v práškový cukr a cukrová kůra je cukr úplně neporušený, jehož se může rozmanitým způsobem upotřebiti. M. před úpravou nutno ovšem položiti do vody, aby ztratilo svou sladkou příchuť. Japonci udržují m. č. tak, že je položí do porculánové mísy, polejí hodně horkou vodou, tak, aby v ní bylo potopeno, a nalejí pak na vodu olej. — Také se doporučuje navlhčiti maso bórovou vodou (na 3 čajové lžičky vody 2 kapky bórové kyseliny). Maso prý lze takto mnoho týdnů uchrániti od hniloby. Uřízne-li se však část z takového masa, nutno ihned potříti řeznou plochu roztokem bórové kyseliny, aby se maso nekazilo. Na několik dnů lze m. č. udržeti v chladné špižírně nebo sklepě, potře-li se solí a tlučeným zázvorem, zabalí do lněného plátna, vloží do nádoby a obtěžká kamenem nebo zalije-li se sbíraným mlékem, které se denně střídá. Tak vydrží i nejchoulostivější m. 8—10 dní. Srovn. Maso konservuje se. Bez těchto různých opatření je trvanlivost masa rozdílná. Vydrží:

	v létě	v zimě
Hovězí a vepřové	3	6 dnů
Skopové	2	3 „
Telecí	2	4 dnů
Jelení a srnčí	4	8 „
Zaječí	3	6 „
Vodní ptactvo	1	2 „
Ryba	$^1/_2$	2 „

Za mrazu lze trvanlivost v zimě beze všeho jiného opatření prodloužiti, naproti tomu některými nedopatřeními se trvanlivost zkracuje, na př. uložením na dřevě, které šťávu masa vssaje; ponecháním kostí v mase, zvláště jsou-li tyto zčásti vzduchu zvenčí přístupné. Podporuje se tedy trvanlivost, odstraní-li se kosti, uloží-li se maso na porculánovou mísu, desku mramorovou a p., ovšem musí se tento proklad denně čistiti a maso obrátiti.

Maso červené bývá následkem dlouhého ležení na ledě nebo špatného vykrvácení. Toto delším vařením nebo pečením až tmavé barvy nabývá. Proto také m. zvířat zastřelených, udušených a pod. v krevnatých částech bývá tmavé a z diety mnohých chorých lidí je vyloučeno.

Maso dětem podává se sice po prvním roce pravidelně, ale jen v malých dávkách, nikdy m. tučné (na př. vepřové), nikdy uzené. Uzeniny měly by vůbec býti vyloučeny z dětského jídelního lístku, až na jemnou šunku, která může tvořiti výjimku. Vyzralé telecí, králičí, slepičí, libové a šťavnaté hovězí, také libové vařené nebo dušené skopové jsou pro děti nejvhodnější, ačkoliv je vždy lépe dítě co nejdéle a nejvíce masa vzdalovati.

Maso divoké viz Maso živé.

Maso dozralé, t. j. k požívání způsobilé je jen zřídka hned po zabití zvířete; nejspíše ještě u drůbeže vodní divoké, která se stále zdržuje na vodě a jejíž maso se musí brzy připraviti. Jinak v mase hned po zabití dějí se změny, které majíce vliv na jeho jakost a upotřebitelnost jsou pro kuchyni velikého významu. Zcela právem táží se zkušené hospodyně, kdy bylo zvíře poraženo. První dva dni po zabití je maso i od nejlepšího jatečného dobytka houževnaté a k požívání nezpůsobilé; prstem nedá se provrtati a také vytrvalým vařením nepodaří se, aby takové maso změklo a chutným se stalo. Také vylisovati šťávu z masa je téměř nemožné, poněvadž je šťáva masovým bílkem pevně upoutána. — Ovšem jsou jisté malé spády, jichž hospodyně užíti může, aby maso právě zabitého zvířete alespoň poněkud zkřehlo a poživatelným se stalo. Takovýto způsob dlužno vždy jen považovati za pomůcku v nouzi. Nikdy nevyrovná se maso z čerstvě zabitého zvířete co do chuti a křehkosti masu odleželému. Nejlepší způsob upravování takového masa je, vařiti je v octě, jehož působením čerstvé maso za varu změkne. Také čerstvě zabité kuře takořka ještě teplé možno upéci. Jediný kus masa činí v tomto ohledu výjimku z pravidla a je v čerstvém stavu velechutné, totiž bránice čili maso ze spodku břicha (t. zv. veverka). Pokud se týká pochodů, jimiž se stane maso zabitých zvířat způsobilým k požívání, jedná se

tu především o přirozené okysličování a pak o odměkčení kvasidla čili tak zv. fermentu. Maso jeví bezprostředně po zabití dobytka alkalickou reakci, to jest má tu vlastnost, že červený lakmusový papír dotknuv se ho zmodrá, kdežto po 5 hodinách nabývá kyselé povahy a tvoří se v masových žilkách aneb ve svalových vláknech kyselina mléčná. Působením této ztuhne především svalovina. Teprve když vzniklo 0·5 proc. této kyseliny, nabude svalovina opět měkkosti. Za působení tvořící se mléčné kyseliny pozbude maso už ve třech dnech 25 procent své houževnatosti. — Delším působením kyseliny mléčné uvolňuje se spojení svalových vláken vždy více a více. Dále však není to zpravidla možno pro nebezpečenství hniloby, aby maso déle než pět dní viselo. Nanejvýš v dobře zařízených chladírnách, v nichž se teplota pod nulou udržuje, možno maso vysaditi po delší dobu okysličování (viz M a s o z m r z l é), jež nahradí n a k l á d á n í do octa, mléka, marinád, kterým nicméně již způsob dalšího upotřebení do jisté míry je obmezen a mnohému masu se tím jeho osobitá chuť béře. (Viz M a r i n o v á n í, N a k l á d á n í.) Této změně lze se vyhnouti takto: Velký hrnec od sádla opatří se dírkovaným dnem dřevěným, ve výši asi 4 cm nad původním dnem. Pod dírkované dno naleje se ostrý ocet a na ně naloží mírně nasolené maso. Hrnec pak se uzavře těsně dřevěným víkem, nemá-li tento již těsně uzavírajícího víka kovového. Také by se to dalo provésti v dřevěné káďce, do níž by se prostě nalil ocet a maso zavěsilo na háčky, zašroubované do víka těsně uzavírajícího. Jednoduché je mírné nasolení s jalovcem, hlavně na zvěřiny obvyklé, když se maso těsně uloží, aby v něm nebyly díry vzduchem naplněné. — N a s o l o v á n í (viz t.) solí a ledkem, druhdy i s přísadou cukru; solí odnímá se masu voda, ale s touto i část živin; před další přípravou třeba je pak zase delší dobu ve vodě máčeti, čímž další část živin se ztrácí. Výhradné požívání takového masa po delší dobu má zpravidla za následek poruchy výživy (jmenovitě k u r d ě j e, viz t.). Ledek a cukr udržují svěžejší barvu masa. Rychlé nasolování lze při menším množství v domácnosti zejména v létě provésti, aby nebylo přesoleno, takto: vezme se mísa, přes tuto položí se 2—3 laťky, mísa se naplní vodou až pod laťky a na tyto rozprostře se maso, dobře se všech stran nasolené. Postaví se to do chladna. Sůl přitahuje vodu a během 24 hodin pronikne sůl maso tak, že jeho nasolení je skončeno, a maso vydrží pak i několik týdnů. Nasolené ryby po delším uschování (zejména jsou-li otevřeny) nabývají nepříjemného zápachu a chuti po čpavku, vzniká v nich jed *propylamin*, jímž také četné otravy se přiházejí. — O c h r a n a p r o t i z e v n ě j š í m v l i v ů m, jmenovitě mouchám, vajíčka kladoucím, bakteriím hniloplodným a pod. dociluje se jí dílem uzavřením v nádobách, dílem natíráním masa různými ochrannými látkami, jako jsou *barmenit*, *carnolin* (viz t.), nebo pouhý nátěr z dřevěného popela, jemně prosátého a vodou na kaši rozdělaného, jenž chrání **m.** zvlášť proti mouchám. — P ř í p r a v a č á s t e č n á, na př. povaření, zadušení s máslem a pod. chrání **m.** před zkázou na kratší nebo delší dobu (uzavře-li se tukem neprodyšně), jako to na př. doporučeno u koroptví i v jiných případech. — S t e r i l i s a c e (viz t.), jak provádí se v domácnosti, jest jen zdokonalení částečné přípravy. Ve velkém provádí se na př. v Americe; *corned beef* (viz t.) není než **m.** se solí a tukem v zaletovaných nádobách sterilisované. Vydrží dlouho, přece se však kazí, zvláště není-li nádoba někde dobře zaletována. Je proto dobře každé s t e r i l i s o v a n é **m.** před upotřebením vyšetřiti, nezapáchá-li a není-li zkaženo. (Viz M a s o v é k o n s e r v y.) S u š e n í, u nás neobvyklé, účelnější nežli uzení, viz M a s o s u š e n é. — U z e n í (viz t.), jemuž často předchází nasolování, má mnoho společného s tímto, takže i hojné nebo výhradné požívání masa uzeného může míti za následek poruchy výživy. Nicméně některé druhy masa, na př. mořských ryb, se tím výhodně zužitkují a jsou dobrou potravinou.

Maso drůbeže (krotké i divoké) viz B a ž a n t, B e k a s i n a, H o l u b, H u s a, K a c h n a, K a p o u n, K r o c a n, K ř e p e l k a, K u ř e, P á v, P o u l a r d, S l e p i c e, S l u k a, T e t ř e v, T e t ř í v e k atd.

Maso hnijící viz M a s o z k a ž e n é.

Maso hovězí viz H o v ě z í.

Maso jedovaté viz J e d o v a t é m a s o.

Maso jehněčí viz J a h n i j a a J e h n ě c í m a s o.

Maso jelení viz J e l e n.

Maso konservuje se, t. j. ve svěžím stavu na delší dobu zachovává, tak aby opět různým způsobem dále mohlo býti připraveno, hlavně c h l a z e n í m v chladírnách a lednicích a v dopravních vagonech (viz M a s o z m r z l é). Pravidlem jest, že může tak býti zachováno jen **m.**, které ještě nepodlehlo rozkladu; jakmile rozklad jednou již započal, pokračuje, třeba volněji, ale přece neúprosně i v chladírně. Ukládati **m.** přímo na led není správné; led pod masem taje a toto slizovatí; vždy má býti podloženo misou, kamenem a pod., nevisí-li prostě nad ledem. Jiné prostředky jsou: l u č e b n é, hnilobě bránící, které se často považují za p o r u š o v á n í masa (viz t.).

Maso koňské stalo se v posledních letech běžnou potravinou a nikoli neprávem; jen ze starých, utahaných a neodkrmených koní je tuhé a více glykogenu obsahuje, který mu dodává chuti nasládlé, někomu až nepříjemné; touto chutí vyznačuje se i polévka, která je z něho žlutá a žlutými oky tuku posetá, což je mnohému nezvyklému odporné. V podstatě však **m.** takové není horší nežli ze staršího neodkrmeného vola nebo starého býka. Naproti tomu **m.** koní mladých, kteří ještě netahali, a **m.** hříbat je měkké a šťavnaté. Není proto odpor proti němu odůvodněn, tím méně, že se ho vzdávají, ač je několikrát levnější hovězího, lidé třeba nemajetní, dávajíce přednost třeba kozímu, ba dokonce již i pokaže-

nému masu jinému, nebo masitým krmím (na př. jaternicím) pochybné jakosti, protože si dobrou jakost zaplatiti nemohou, ač za stejný peníz dostali by **m. k.** dobré jakosti. **M. k.** od hovězího, jemuž se nejvíce podobá, rozezná se na první pohled temnou barvou, jež na povrchu přechází až v černočervenou s modrým leskem; není tukem prorostlé, nýbrž obrostlé, a tuk je měkčí a žlutý; vlákna jsou hustě slehlá. Rozezná se ovšem i dle kostí (hřbetní obratle mají dlouhé trny). Kosti mají morek měkký a žlutý. Co do výživnosti hovězí spíše předčí obsahujíc až 22·2% bílkovin; čím je starší, tím více obsahuje glykogenu; účinek tohoto se mírní naložením do octa, svařeného s cibulí a kořením na 2—3 dny. V novější době však zjištěno, že glykogen vyskytuje se ve značnějším množství také v jiných masech, tedy i v hovězím, a není dokonce spolehlivé **m. k.** (zejména v složených potravinách) dle glykogenu od hovězího rozeznávati. Z hříbat do 1 roku stáří může se připravovati jako telecí nebo mladé hovězí, z hříbat do 3 let, která ještě netahala, vyrovnává se hovězímu, předčí je jadrností a výživností a stejně se připravuje. Ze zvířat tažných, přímo zabitých, není nejlepší, ale odkrmí-li se tato, jak to v novější době činí koňští řezníci, v klidu ve stáji, nabývá šťavnatosti i chuti; hodí se pak dobře na guláš, sekané pečeně, do uzenin a salámů; z úprav jiných zvláště tyto dvě se doporučují: 1—2 kg svíčkové nasolí se, protáhne slaninou a polije se asi půl litrem svařeného octa s polovicí vody, jednou velkou cibulí, s kořením (pepř a zázvor, tymián a bobkový list) a nechá se 2—3 dny ležet a každý den se obrátí. Kdo se obává, že bude tvrdé, ať je dusí na kamenném rendlíku pod starým talířem a ať připečenou šťávu s talíře i s rendlíku pilně do šťávy pod masem oškrabuje, aby omáčka nabyla hnědé barvy. Shledá-li se, že jest **m.** měkké, nechá se v troubě dopéci a jako obyčejná svíčková polévá kyselou smetanou. Možno tvrditi, že nikdo jí od jiné svíčkové nerozezná. Ostatně z mladého zvířete může se péci svíčková slaninou protýkaná přímo a je chutnější nežli mnohá hovězí. Druhý způsob je tento: **M.** se dobře omyje, ale přímo nasolí a natře tlučeným jalovcem a nechá několik dní ležet. Pak se dobře omyje, přidá se pepř, zázvor, cibule, tymián, bobkový list, ocet a nechá se pod pokličkou dusit. Pak se šťáva zasype strouhaným perníkem, nechá s trochou máslové jíšky zahoustnout, obarví na hnědo buď dryákem (vařená povidla z bezinek) neb jen páleným cukrem, přidá octa i cukru, ale dostatečně obého, aby byla omáčka pikantní, sekané kůry citronové (i šťávy) i různých šťav ze zavařeného ovoce. Může se dát i několik lžic červeného vína, a vůbec zde lze chuť měniti dle zásob i chuti. **M.** se nakrájí a omáčka na ně procedí. S jalovcem naložené **m.** lze také upraviti s kyselou smetanou jako zvěřinu, lze je upraviti jako vepřové na kmíně nebo jako skopové s česnekem. — Kromě vlastního masa málo již se z koní požívá. Jazyk jen z mladého, jenž netahal, ze starších je tuhý, zvláště v místech, kde uzda sedí. Také plíce jsou tuhé, nicméně jich řezníci do prýtů používají. Ledviny jsou příznačné nemilým zápachem koňské močoviny a jen z nejmladších zvířat jsou ještě poživatelny. Zato jsou dobře poživatelna játra a výborný je i mozek.

Maso kozí viz K o z í m a s o a K ů z l e č í.

Maso králičí viz K r á l í k.

Maso marinované (srovnej M a r i n o v á n í) v obchodě je běžné jako **m.** rybí (srovnej zejména H u m r, K r a b, L a n g u s t a, L o s o s, M i h u l e, R y b y a Ú h o ř), které se přímo v této úpravě požívá, byvši k tomu účelu dříve ovařeno nebo opečeno; u jiných druhů masa v kuchyni jest marinování jen průpravou, aby **m.** rychleji zkřehlo a poživatelnější se stalo.

Maso naložené viz M a s o k o n s e r v u j e se.

Maso nasolené vepřové dováželo se za světové války hojně z Ameriky a ačkoli lze je rozmanitým způsobem a chutně upraviti, vymizelo opět z obchodu.

Maso ovětralé přichází z krámů, které se nalézají (také z jejich výkladních skříní) na sluneční straně, a má nepříjemnou příchuť, zejména od tuku, který žlukne. Příchuť tato se odstraní, vypere-li se maso ve dvakrát nebo třikrát obnoveném růžovém roztoku manganistanu draselného. Také spaření masa heřmánkovým odvarem a opláchnutí pak čistou vodou mívá dobrý účinek. Doporučuje se také položiti maso nakrátko do roztoku 2 g salicylové kyseliny v litru vody a potom čistou vodou opláchnouti.

Maso padlých zvířat, pokud nezahynula nakažlivou nemocí, může býti zkrmeno drůbeží, hmyzožravým ptactvem, prasaty atd., avšak vždy je třeba šetřiti při tom opatrnosti a je dokonale provařiti. Drůbeži se nikdy nemá dávati ho mnoho, nejvýš 50 g denně na 1 kus, jinak se dostaví zhoubné průjmy. Tyto byly pozorovány i u vrabců, kteří se na takovém krmivu přiživovali. Dlužno také uvařené a rozsekané maso dobře usušit a takto usušené schovat, aby se ho pak spařeného v příhodné době za přísadu k jinému krmivu užilo.

Maso plesnivé je vždy zkažené a nehodí se k požívání. Srovn. J e d o v a t é m a s o a M a s o z k a ž e n é.

Maso porušené vyskytuje se v trojím způsobu, buď že **m.** konservuje se způsobem zákonitě zakázaným, nebo že polocenné neb již bezcenné **m.** podobným způsobem se polepšuje, anebo konečně že levnější druhy za dražší se prodávají. Za škodlivou látku konservující pokládá se na př. kyselina bórová a borax. Americké nakládané **m.** hovězí, které obsahuje 1·16% kyseliny bórové, i když 12 hodin leží ve vodě, není kyseliny té zproštěno, obsahuje ji ještě 0·93% a bouillon z tohoto masa ještě pak chová té kyseliny 0·29%. Kromě toho přicházejí do obchodu preparáty pod zvláštními jmény se skrývající, jež obsahují kyselinu bórovou ve směsi s jinými látkami konservujícími. Tak Stareovy směsi (Wurstsalz, Conser-

vator, Sanitaet) obsahují bór, také australian salt, barmenit, Conservesalz (Rohkraemer a syn) obsahují kyselinu bórovou (s kuchyňskou solí). Ale i takové látky, které jsou samy o sobě neškodny, mohou tím škodlivě působit, že čisté a pečlivé zacházení s potravinami činí zbytečným, a dále i tím, že potraviny, jež už v rozklad přešly, udržují ve stavu zdánlivě k požívání způsobilém. Proto je opatření proti boraxu a kyselině bórové nejen pro toto stanovisko, leč i pro přímou jedovatost těchto dvou látek odůvodněno. **M.** bezcenné, jak bylo již naznačeno, vypírá se manganistanem, jinak se také **m.** barví nebo nafukuje Barví se nejspíše usekané, aby se zdálo svěžím, plíce nebo telecí **m.** se nafukují, aby se zdály čerstvými. Vzduch do masa vpravený snadno se hmatem pozná; vzduch sám není obyčejně již čistý a takové **m.** se rychle kazí. Že levnější druhy za lepší se vydávají, je zjev dosti častý; na př. **m.** koňské za hovězí (spíše již připravené v hostincích nežli svěží), **m.** z uhoněných a střílených vepřů domácích za kančí, kozí za skopové a pod. Tu třeba ovšem dobře znáti vlastnosti jednotlivých druhů.

Maso prané ztrácí vždy něco živin, zejména rozpustné bílkoviny, ale věc se obyčejně přehání a je zcela nesprávné tvrzení, užije-li se horké vody, že ztráta je menší. Laboratorní pokusy ukázaly, že na př. sušená mořská ryba praním ve studené vodě ztratila 9·12%, v horké vodě 11·58%, nasolená (viz M a s o p ř e s o l e n é, O d s o l o v á n í) ve studené vodě 5·82%, v horké 11·05% původní celé bílkoviny. Praním v horké vodě vznikají tedy ztráty větší nežli praním ve vodě studené. Muselo by se užíti vody 100° C — v které ovšem ruka nevydrží a tudíž praní je obtížné, aby vodou, která se při tom ochladí, bílkoviny se srazily a tudíž jejich ztrátě se zabránilo.

Maso přesolené máčením ve vodě ztrácí na chuti i hodnotě, protože roztok solný odnáší s sebou bílkoviny. Lépe je provésti odsolení (viz t.) osmosou. Také přídavek cukru do druhé vody způsobí odsolení, aniž by maso sládlo. To platí i při vaření přesolené šunky.

Maso rybí viz R y b y i jednotlivé druhy ryb, jako B a c h n ě, B ě l i c e, C a n d á t, K a m b a l a, K a p r, L í n, L o s o s, M a r é n a, S a r d e l, S a r d i n k a, S l e ď, T r e s k a, Ú h o ř atd.

Maso skopové viz S k o p e c a S k o p o v é.

Maso s přívažkem, t. j. s kostmi prodává se vedle masa bez přívažku. Dle zvyklosti má přívažek činiti nejvýš 25%, tudíž cena masa bez přívažku může se zvýšiti o 25%. To ovšem platí jen pro lepší druhy masa, kdežto pro zadnější a horší druhy snižuje se váha přívažku až na 10%. Toho se zvláště nadužívá u druhů masa, které kostí nemá (mozek, játra, ledvinky) a jehož cena se zvyšuje nepoměrně k normální ceně.

Maso sušené je užitečnější (zdravější) a spolehlivější nežli maso uzené. Možno sušení provésti na vzduchu zcela lehce: Hovězí (dle předpisu orientálního) maso zbavené kostí — nejlepší z kýty — nařezané na kusy as deset centimetrů silné a dle libosti velké zavěsíme na místo před deštěm chráněné, ale vzduchu přístupné. Možno k tomu použíti půdy — kde jsou okénka celý den i noc otevřena. Maso nezapáchá, neboť ihned tvoří se na povrchu slabá oschlá vrstva, která mízu v mase udržuje a jen vodnaté částky, změněny v páry, prchají. Bulhaři zavěšují maso k sušení připravené ven pod okraj střechy. Venkované bulharští jiného uschování masa pro zimu neznají. Suší maso ovčí, kozí, hovězí (buvolí). Pojídají je buď syrové, nejčastěji však vaří z něho „čorbu" — polévku s rozsekaným masem. Maso seschne tak až na polovinu objemu. Ale při vaření zase nabývá. Nejlépe, když asi hodinu před vařením, omyté, nechá se namočené ve vodě ležeti a potom teprve dá se v této vodě vařiti. Dobře připravené nabývá i původní chuti. Podobně suší se i salámy domácí výroby „sudžuk" zvané. (Viz S a l á m y.)

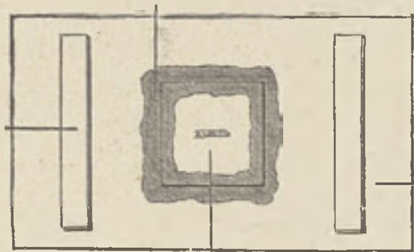
Maso světélkující, t. j. ve tmě fosforeskující je zjevem dosti častým; příčinou jeho jsou bakterie, které samy o sobě jsou neškodné a také nemají vlivu na znehodnocení masa, nicméně není vyloučeno, že může **m.** současně býti zkažené.

Maso syrové (srovn. M a s o č e r s t v é) považuje se obecně za lehčeji stravitelné nežli vařené nebo pečené, jisto je, že je také cennější živinou, neboť obsahuje všecky své součástky v nezměněném tvaru. Požívá se za syrova **m.** hovězí, řidčeji skopové. Obtížněji stravitelné je vepřové, jež také z toho důvodu se vylučuje z požívání za syrova, že může obsahovati trichiny nebo boubele tasemnic, kteréž nebezpečí u hovězího jest mnohem menší (spíše se vyskytuje u telecího). Bylo by omylem voliti k tomu účelu nejjemnější částky, neboť tyto teprve vařením nabývají žádoucí chutnosti, také se nesmí **m. s.** sekati, nýbrž šikmo stírati (škrabati). Francouzští lékaři dr. Hirtz a Beaufumé doporučují k tomu nejlépe svalovinu z vnitřní strany stehna, která není tukem prorostlá a lehce se stírá šikmo proti svalům, 250 g masa dá 200 g masa seškrabaného. Mnozí nejsou s to je požívati bez přísady soli a pepře, jiní si je zlepšují i cukrem, čokoládou a alkoholem, poměrně nejvhodněji děje se to máslem (mazáním na housku s máslem) a kořením, také s přísadou kyselých okurek, naložené zeleniny a pod., což ovšem každému, zejména nemocnému se nehodí. Francouzi doporučují bráti je ve vlažném bouillonu nebo jako lék v oplatkách. Pro zdravé může se upraviti tak, že uškrábe se na kašičku, posype solí, pepřem a velmi drobně nasekanou cibulí, poleje se octem a olejem, nechá nejméně půl hodiny stát, aby se chuť z přísad do masa vtáhla. Mohou se k tomu též rozsekat a s masem smíchati sardele, kyselé okurky a na tvrdo vařená vajíčka. Salát tento chutná výborně a jest lehce stravitelný. Též se mohou tímto masovým salátem mazati sandwiche.

Maso telecí viz T e l e c í.

Maso trichinovité. — **M.** v e p ř o v é, řidčeji králičí, obsahuje někdy zárodky vlasovitých škrkavek svalovců — trichin ve vápnitých

pouzdrech uzavřených. Silným zvětšovacím sklem může se trichina poznati, ale také přehlédnouti. Provaření neb dokonalé propečení usmrtí trichinu, takže není nebezpečnou. Chce-



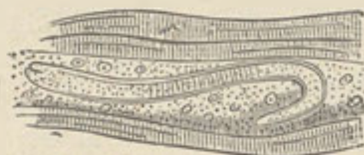
Obr. 1213. Kousek masa trichinového na sklíčku pro drobnohled uchystaný.

me-li **m.** po této stránce zkoumati, musíme vzíti ho malinkou částku, aby pokud možno byla průsvitná; položíme ji na sklíčko (obr. 1213. *a*) a odvodníme ji zprvu slabším, pak



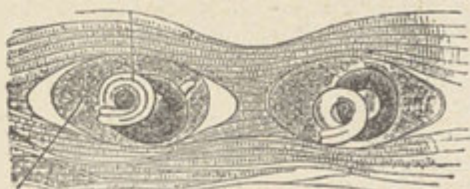
Obr. 1214. Kousek masa s trichinou jen málo drobnohledem zvětšený.

silnějším alkoholem a přidáme nakonec nějakého tuku (glycerinu, hřebíčkového oleje), jímž se stane preparát průhledným; přiložíme na něj pak tenounké krycí sklíčko (*d*) a mírně



Obr. 1215. Svalovec (trichina) v mase volně vězící. Silně zvětšeno.

přitlačíme, i můžeme pak zvětšovacím sklem neb drobnohledem pozorovati vlákninu svalovou (obr. 1214.), v níž při silnějším zvětšení najíti můžeme v mase svalovce čili trichinu



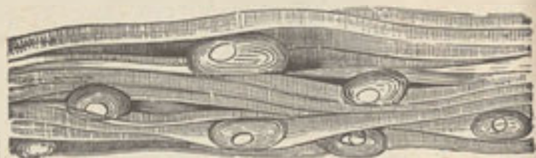
Obr. 1216. Dva svalovci (trichiny) v mase zakuklení. Silně zvětšeno.

v různé podobě. Buď v podobě červíka nedávno vzniklého (obr. 1215.) nebo v podobě průsvitné buňky, v níž je červík zakuklen (obr. 1216.) nebo v podobě téže buňky, ale



Obr. 1217. Svalovec (trichina) v mase zakuklený a zvápnatělý. Silně zvětšeno.

zvápnatělé a neprůhledné (obr. 1217.) a tvaru nepravidelného. Ačkoli této stránky všímá si již zdravotní dozor v jatkách a takové polocenné **m.** přímo na jatkách se ničí nebo pro-



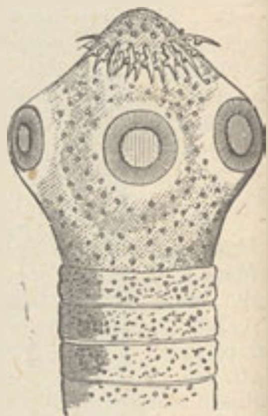
Obr. 1218. Maso uhřivé. Boubele tasemnice mezi vlákny svalovými jsou uloženy. Poněkud zvětšeno.

vařuje a vařené prodává, přece ještě dost často dostává se **m.** takové i čerstvé do obchodu, jak zkušenost potvrzuje.

Maso tučné viz Maso.

Maso tuhé změkne, přidá-li se do vody trochu rumu nebo octa.

Maso uhřivé obsahuje zárodky tasemnic (viz t.) v podobě uhrů — boubelí (viz Boubel). Takové boubele nevyskytují se jen ve svalovině samé, nýbrž i jinde v těle (v játrech, mozku a pod.). V mase tvoří zrnka zvíci máku a prosa (obr. 1218.), někdy i poněkud větší, bledě žlutá, která rozmáčknuta mezi dvěma sklíčky objeví nám hlavičku tasemnice s několika články těla (obr. 1219.), zárodek, kterýž, přijde-li do útrob našich živý, naroste na tasemnici (viz t.), jež zhoubně podrývá naše zdraví. Takové zárodky může obsahovati **m.** hovězí, vepřové i rybí (zárodky škulovců, viz t.). Má-li se požívati bez nebezpečí, nutno je dokonale provařiti; takové provařování provádí se nyní na jatkách a **m.** takové se pak jako polocenné



Obr. 1219. Silně zvětšená hlavička tasemnice, jak ji spatřujeme v rozmačknutém boubeli z masa uhřivého.

prodává; přes to a přes všechnu zvěrolékařskou prohlídku dostává se přece do obchodu dost masa uhřivého, zvláště uzeného, a mnoho se ho také do uzenin spotřebuje. O tom, bylo-li maso cizopasníky napadené dostatečně zahřáto, aby se cizopasníci zničili, lze se přesvědčiti zkouškou: Rozkouskované maso se poleje 3% roztokem kysličníku vodičitého; nebylo-li maso zahřáto předtím na 80° C, rozloží zachovalé katalasy kysličník vodičitý za silného vývoje plynu. Nenastane-li tento vývoj plynu do $^1/_4$ hod., bylo zahřáto nejméně na 80° C. Je tudíž domácí prohlídka masa vždy žádoucí a zvláště příprava dokonalým propečením nebo provařením nejlepším prostředkem ochranným. Málo propečené beefsteaky, **m.** syrové (*beefsteak à la tartare*), pouze uzené cerveláty a pod. jsou nejsnadnější cestou, kterou se zárodky uhřivé do těla našeho dostati mohou.

Maso umělé, t. j. náhražku za maso, pokoušeli se vyrobiti již různí vynálezci. Jako náhražka doporučovány za války kvasnice sušené (viz t.). T. zv. viandin, jenž se neujal, vyrobil belg. chemik Effront ze sladových odpadků z pivovaru. Nejnovějším vynálezem, a to českým, je mason, jehož výroba povolena prozatím pod jiným jménem, které by neuvádělo v omyl s masem. V léčbě nahrazuje se **m.** syrubem.

Maso uschovává se nechť syrové nebo vařené vždy tak pečlivě, aby neměly k němu přístupu mouchy (viz Maso čerstvé), které jednak hniloplodné a choroboplodné zárodky na **m.** přenášejí, jednak vlastní vajíčka do něho kladou, z nichž se zde pak larvy (červi) líhnou a **m.** svým trusem, prudké jedy (*ptomainy*) často obsahujícím, kazí, až i v hnilobnou kašovinu mění. Obloží-li se maso cibulí, mouchy se zapuzují. Dobré ukrytí vařeného či pečeného nebo zvláště rosolovaného masa je proto žádoucím, svěží **m.** se ukládá způsobem již výše naznačeným (viz Maso čerstvé a Maso konservuje se), ale při tom hledí se vždy očistiti, po případě do nějakého ochranného obalu nebo nátěru zaobaliti a pod.

Maso uzené srovn. Uzené a Maso konservuje se, Uzení.

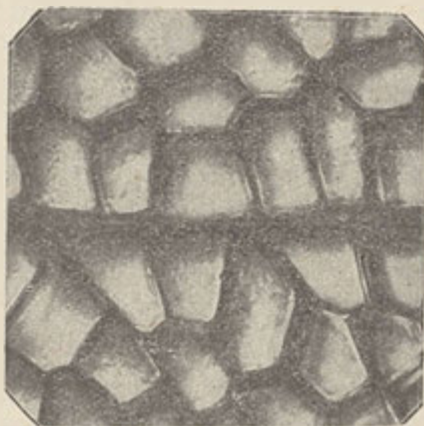
Maso vařené podléhá změnám, jakmile teplota dostoupila 50° C; tu stávají se blanky buněk (protoplasmatické obaly svalových vláken) úplně propustnými, není již zapotřebí osmotického tlaku i nastává úplné prolínání čili difuse; rozpustné součástky masa přecházejí do vody stále ve větším množství a proto ubývá hmoty masa čili ono zmenšuje svůj objem, scvrká se, svařuje (při pečení spéká); výsledkem rozpouštění masa je „polívčička", na níž si kuchařka velice zakládá, bez ohledu na to, že zatím teplotou do varu zvýšenou rozpuštěný bílek srazil se v podobě vloček a klků; ty se přece odstraní a což na tom, že na talíř přijde menší kus masa a že toto je už úplně bezcenné nebo má jen takovou cenu jako dřevitá vlna k vycpání pytlíku. Ovšem vhodí-li se maso přímo do vařící vody nebo do rozpáleného omastku, zbude ho větší kus, maso se méně svaří, méně spéká. To ví kuchařka ze zkušenosti, ale „nemusí" věděti, že se tím šetří jeho buněčný obsah, že vyšší teplotou vody nebo omastku sráží se na povrchu masa hlavně bílek a utvoří ochranný obal proti vnikání vody do masa zvenčí a tím i proti vyluhování rozpustných součástí. Takovým vařením docílí se většího kusu a dobrého masa, ale „polívčička" chlouba hospodyně nestojí za nic. (Viz Bouillon a Polévka.)

Maso vepřové viz Vepřové.

Maso zapáchlé je vždy podezřelé, že podlehlo již rozkladu. Rozumný, zdraví svého dbalý člověk ho nepožívá.

Maso zkažené (hnijící, jedovaté) může povstati: *a*) hnilobou ve vyšším stupni, kdy se tvoří t. zv. jedy mrtvolné. Tomu není zpravidla tak při mase méně zapáchlém, na př. mase zvěřiny v prvním stupni rozkladu, které není tím ještě jedovaté, mnohý organismus je dobře snáší, ač pro jiný není zdravé zejména v jistých stavech zdravotních; *b*) bakterielními jedy (viz Bakterielní jedy, Jedovaté maso, Jed klobásový, Botulismus), nejčastěji přihází se v těchto případech otrava masem syrovým nebo nedostatečně připraveným anebo konservami (viz Bombage). (Srovn. Stan. Vomela *„O hromadných otravách masem"*. Lid. Rozp. lék. č. 141.) Srovn. též Maso trichinovité a uhřivé

Maso zmrzlé dováží se do Evropy ve velkém množství z Argentiny, Uruguaye, Brasilie, Australie a Nového Zélandu. Dovoz Německa z 21 mil. kg r. 1921 stoupl r. 1923 na 50 mil. kg, ve Francii v téže době z 35 na 65, v Belgii z 31 na 70, v Italii, zemi nejmenší spotřeby



Obr. 1220. Průřez čerstvým masem 290krát zvětš. Mnohoúhelné průřezy svalových vláken leží těsně vedle sebe.

masa, z 15 na 25; Anglie kryla již před světovou válkou 40% své potřeby **m**-sem **z**-lým a dovoz z 821 mil. kg r. 1922 stoupl na 925 mil. kg r. 1923. Také do čsl. republiky dovoz stoupá, neboť se shledalo, že maso je velmi dobré jako čerstvé a vždy levnější nežli domácí nebo v živém stavu dovážené. Dobytek dovážený

trpí na cestě hladem, žízní a svízeli cesty, dováží se zhublý, maso jeho je nešťavnaté. Argentina je nejdůležitější zemí této produkce, neboť dosud kryje více nežli polovinu světové spotřeby. Mohou tedy argentinské poměry sloužiti za vzor produkce m-sa z-ho jiným zemím. Při 10 mil. obyvatel chová a udržuje Argentina 37 mil. kusů skotu a 50 mil. ovcí. Má 10 velko-



Obr. 1221. Průřez zmrzlým masem 290krát zvětš. Mezi svalovými vlákny vznikly široké mezery, vyplněné zmrzlou šťavou.

závodů pro konservování masa, které jsou s to denně zpracovati 11.000 kusů skotu a 25.000 skopců. Tyto závody jsou vybaveny všemi vymoženostmi moderní techniky a hygieny a jsou podrobeny stálému úřednímu dozoru zvěrolékařů, kteří střeží celý postup výroby od živého dobytčete až do hotového výrobku a pečují, aby se šetřilo přísných, za tím účelem stanovených zákonů. Živý dobytek dříve, nežli se zabíjí, vyšetřuje se po stránce svého zdravotního stavu. Zvířata chorobná nebo podezřelá se vůbec na jatky nepřipustí. Zvěrolékaři dozírají na všechny přípravy, na zabíjení dobytka, ohledávají i dobytče, t. j. maso i útroby po zabití a sice dle mnohem přísnějších pravidel, nežli se to děje u nás, vylučují vše, co má jakékoli závady hygienické. Dobytek nezabíjí se hned, jakmile byl dopraven, nýbrž teprve po 48 hodinách odpočinku, což má pro dobrotu a trvanlivost masa velkou důležitost. Cestou na jatky jde dobytek koupelí, tak, aby se každému znečištění masa zabránilo. Každý kus před naložením se znovu prohlíží a označuje známkou ministerstva zemědělství, že byl shledán za způsobilý k vývozu. Tuto přímou státní kontrolu provozují vývozní země ve vlastním zájmu co nejbedlivěji, neboť kdyby maso bylo shledáno v zemi dovozní třeba jen zčásti závadným, byl by celý transport vrácen, což by pro vývozní obchod znamenalo obrovskou ztrátu. Není dosud znám ani jediný případ onemocnění člověka po požití zmrzlého masa, kdežto hromadné otravy masem domácích zvířat našich přiházejí se poměrně dosti často a víme dobře, s jakou nesvědomitostí se často u nás obchází hygienická kontrola. Na m. z. používá se jen mladého, vykrmeného dobytka ušlechtilých plemen. Při tak obrovské spotřebě není ani možno, aby se mohlo používati starého vybrakovaného dobytka, jako je tomu až příliš často u nás. Také se takové maso hodí lépe ke konservování, nežli maso dobytka starého. Také šetří se vzorné čistoty, aby maso mělo pěkný vzhled a podrželo svou trvanlivost. Proto se zabitá zvířata ihned pověsí za zadní nohy a automaticky se posunují v tomto závěsu, aniž by se někde země dotkla, z oddělení do oddělení, z nichž se v každém jiná práce, na př. stahování kůže, vyvrhování atd., vykonává. Když všechny práce byly ukončeny, přijde zabité dobytče stejnou cestou do oddělení, kde se dokonale destilovanou nebo filtrovanou vodou odstraní každá stopa krve; pak přicházejí dobytčata do velkých síní, kde se povrchně suší a vychlazují na teplotu okolního vzduchu. Pak jsou teprve schopna k převezení do chladíren, kde se teplota snižuje na 1° C nad nulou. Když v této teplotě maso bylo vychlazeno, převede se teprve do lednic k zmrznutí, kde se vystaví mrazu 10—20° C, aby ve všech částech promrzlo. Této nízké teploty se docílí chladicími stroji nejmodernější soustavy. Největší závod argentinský Compania Sansinena má 7 takových strojů a 32 lednice s objemem 29.000 m³. Po promrznutí balí se každý kus do tenké bílé bavlněné látky a přes tuto do obalu z juty, aby maso při dopravě bylo chráněno před každým znečištěním. Zabalené maso přijde do skladištních lednic, kde se udržuje teplota 10° C pod nulou. Doprava přes moře provádí



Obr. 1222. Průřez masem pozvolna rozmrzlým. Mezery mezi svalovými vlákny zmizely; s nimi všechen led nebo rozmrzlá šťáva. Rozdíl mezi čerstvým a rozmrzlým masem zmizel. (290krát zvětš.)

se zvláštními parníky, které rovněž jsou opatřeny takovými lednicemi a chladicími stroji. Anglie sama má loďstvo 328 takových parníků, které mohou dopraviti najednou 690 mil. kg zmrzlého masa. Úkol spotřebních zemí spočívá v tom, aby zmrzlé maso až do okamžiku spotřeby bylo chráněno před každým poškozením. Toho lze docíliti jen odborným a pečlivým

ošetřením. Především je nutno, aby dopravené maso zůstalo trvale tvrdé a zmrzlé, aby nerozměklo. Proto musí býti přechováváno ve chladírnách se stálou teplotou 8—10° C pod nulou a musí býti skladováno tak, aby takto ochlazený vzduch měl k němu se všech stran přístup. Nutno také zaříditi, aby tento vzduch se dostatečně pohyboval a udržována byla



Obr. 1223. Průřez masem příliš rychle rozmrzlým. Mezi svalovými vlákny jsou ještě velké mezery ledem a tekutinou vyplněné (290krát zvětš.).

vlhkost v určitých hranicích (mezi 90—92%). To vše má za účel, aby se zabránilo vzniku a vzrůstu plísní, které jsou jediným a největším nebezpečím pro **m. z.** Rozesílání masa ve spotřebních zemích děje se ve spec. vagonech, které jsou opatřeny dokonalou isolací, jen tak může býti rozměknutí masa zabráněno. Tam, kde je doprava vodní po Labi, Rýně, plavebních kanálech možná, používá se také lodí s chladírnami, stroji chlazenými. Zvláštní význam pro spotřebovatele má okolnost, jak maso roztaje. Při zmrznutí masa oddělí se v masovém (svalovém) vlákně voda od koloidní hmoty: voda opouští osmosou vlákna, shromažďuje se mezi vlákny a svalovými svazky a tam zmrzne. Tak vznikají ve zmrzlém mase nesčetné mezery mezi vlákny, vyplněné ledem, jak to znázorňuje obr. 1221. Tyto hluboce zasahující změny musí při rozmrznutí masa opět býti vyrovnány a sice znenáhla vyrovnány. Děje-li se rozmrznutí zdlouha, taje voda v mezerách tak pomalu, že svalová vlákna jsou s to ji zase všechnu vssáti; mezery zmizejí a na průřezu objeví se zase hustě seskupená vlákna, při čemž při rozříznutí nevytéká skoro žádná šťáva (obr. 1222.). Rozmrzá-li maso rychle, nestačí vlákna vssáti vznikající vodu; na průřezu objevují se mezi vlákny ještě četné mezery vyplněné vodou nebo tajícím ledem a prořízne-li se maso, vytéká z něho hojně vody. Vlákna se nevzpamatují a maso je suché, trupelnaté (obr. 1223.). Vysekává-li řezník maso ještě zmrzlé anebo nedostatečně rozmrzlé, je to zcela pochybené, neboť spotřebitel podrobí pak maso rychlému rozmrznutí a dostane maso špatné. Takovým způsobem bylo argentinské maso zmrzlé diskreditováno u nás v letech válečných. **M. z.** musí tedy v celých kusech jen zdlouha rozmrznouti, což je možno jen v chladírnách s teplotou blížící se 0° a konečně i 0° o 1—2° C překračujících. Není pak žádné pochybnosti, že tímto způsobem se získá maso jak co do výživné hodnoty, tak i do chuti úplně rovnocenné masu čerstvému. O tom svědčí zkušenosti širokých vrstev, jichž spotřeba masa zmrzlého roste. Přes to, že dostoupila spotřeba zmrzlého masa v některých zemích 40—50% celkové spotřeby, nelze znamenati, že by to způsobilo nějakou zdravotní újmu, naopak všude se zdravotní stav vrstev lidových zlepšil.

Maso zvěře divoké viz Zvěřina i Bažant, Daněk, Husa divoká, Jelen, Kachna divoká, Kanec, Koroptev, Sluka, Srnec, Zajíc atd.

Maso živé (divoké, zlé) bují na špatně léčených ranách, které pak narůstají nad okolí a snadno krvácejí. Musí býti odstraněno leptáním (lapisem), těsnými obvazy, nejlépe operativně s náležitou desinfekcí, načež nutno zavésti správné a pravidelné léčení rány.

Masochismus, zvrácené pohlavní cítění v tom smyslu, že muž považuje za rozkoš, bije-li a trýzní jej žena, dá si od ní líbiti i vše nejhorší a stává se jejím otrokem, jemuž stačí líbati lem jejího šatu.

Masojed (*Fistulina hepatica*, obr. 1224.) je houba chorošovitá, jejíž jazykovitý nebo lžicovitý klobouk nasedá silným stvolem na kmen některého listnatého stromu a bývá až 30 cm dlouhý. Jeho červeně skvrnitá dužnina má z mládí vůni i chuť příjemnou a náleží k ceněným houbám, kdežto v stáří je zdřevnatělá a neupotřebitelná.

Masopust, totéž co cizojazyčné *karneval* (masu vale = sbohem, měj se dobře), vlastně protismyslový název doby církevní od Sv. tří králů do škaredé středy, v kterouž dobu se masu právě a tučným pokrmům nejvíce holduje a v níž i nejvíce plesů, zábav a bujného veselí se soustřeďuje. Moderní doba neukládá v tom



Obr. 1224. Masojed (*Fistulina hepatica*).

tak přesné hranice, stejně jako ku příliš přísným postům nehledí, což jen přivoditi může rozumnější rozdělení požitků, jichž přehánění střeží se každý, kdo jen poněkud o zdraví své je pečliv; radosti a požitky masopustní náležejí beztak do řady oněch, jež příliš draho se vykupují nejen zdravím, ale i hospodářsky, z kteréž příčiny i tam, kde společenská nutnost

velí některých se nevzdalovati, jest záhodno ukládati si zdrželivost, vlastním poměrům přiměřenou.

Masová moučka je zpravidla moučka semletá z masa zvířecích kadavrů v pohodnicích neb v kontumačních stanicích. Maso rozvařuje se tu i s kostmi pod vysokým tlakem na kaši, z které se vytahuje tuk a zbývající kaše se usuší a rozmělní. Taková **m.** je dobrým krmivem přídatným pro drůbež, vepře, ryby a p. Nutno ji však dříve spařiti, ve vodě nechat státi 24 hod. a pak znovu spařenou přimísiti do ostatního krmiva, ale vždy jen v malém množství.

Masová tresť byla před světovou válkou předmětem rozsáhlého průmyslu v Argentině, odkudž se vyvážela pod jmény „Oxo", „Lema"; za války světové vznikla tomuto průmyslu ohromná soutěž ve Spoj. státech a také v Evropě vzniklo mnoho náhražkových továren na polévkové koření (tekuté) (viz Koření), pasty a kostky, které však nesnesou ani zdaleka srovnání s Liebigovou trestí (viz Extrakt), ač při výrobě této zpracovalo se na tresť jen maso nejšlachovitější, kdežto z lepší části se vyrobil také u nás známý „corned beef" (viz t.) a zčásti masová moučka. Tresť posílána byla z Ameriky v 50kilogramových nádobách do Antverp, kde po rozboru lučebném rozdělována byla do známých malých nádob kameninových.

Masové konservy v plechových krabicích jsou hotová jídla (guláše, rosoly, míšeniny, rostbeefy, svíčkové pečeně, zvěřiny a p.), která nezřídka obsahují i borax, bórovou nebo salicylovou kyselinu a nezřídka i jiné druhy masa, nežli za která se vydávají, na př. koňské, ondatří a p. a buď požívají se za studena nebo ohřáté. První třeba před otevřením chladiti v ledu nebo ve studené vodě; tím se zlepší jejich vzhled i chuť. Platí to zvláště o rosolech. Druhé se otevrou a třeba obsah dobře prohlédnouti a je-li dobrý, rychle spotřebovati. Je-li krabice ještě uzavřená na některé straně vypouklá, je konserva zkažená. Uchází-li někde obsah, je konserva podezřelá. Ukáže-li se po otevření, že je konserva zkažená nebo podezřelá, budiž od jejího požívání bez výjimky upuštěno. Podezřelé známky jsou zpěnění nebo zaschnutí obsahu, plíseň nebo zvláštní až i špatný zápach. Ani převařením ani zvláštní přípravou nedá se bezpečně odstraniti nebezpečí, které z podezřelé nebo zkažené konservy zdraví ohrožuje. Neotevřené konservy třeba chrániti před teplem, mrazem, vlhkostí, je třeba uschovávati je v místě suchém, vzdušném, nikoli teplém, ovšem také v místě, kde v zimě nemrzne. Než tyto sterilisované konservy, které připravujeme často i po domácku, mají jiné ještě vady. Bencke praví, že maso zahřáté na 105° C stojí na hranici ztráty svých aktivních vitaminů, které jsou podmínkou vzrůstu a všeobecného zachování svěžesti a zdraví. Za války byly to zejména masové konservy, z nichž vznikalo mnoho onemocnění ne proto, že byly by snad špatné, nýbrž proto, že sterilisované maso ztratilo aktivitu svých vitaminů. Skutečně dnes již uplatňují se proti sterilisaci masa a j. potravin při vyšších teplotách tytéž námitky jako při mléce na vysoký stupeň přehřátém, jehož trvalé požívání u dětí vyvolalo Barlovovu nemoc. Někteří badatelé (Bischof, Wintgen) poukázali na to, jak s touto sterilisací a ztrátou souvisí i zhoršená chuť masa, a také fysiolog Rubner se vyslovil, že zahřívání masa nad 100° C je povážlivé, dokonce vaření pod tlakem při 120° C účinkuje podle Rubnera přímo škodlivě na zdraví. Axelhorst v Kristianii krmil slepice hovězím masem, uvařeným při 110° C; po nějaké době trpěly slepice neuritidou (zánětem nervů), kdežto slepice, krmené současně masem vařeným při nižší teplotě (100° C), zůstaly zdravé. Schází v masových konservách (také ve výtažku) antiskorbutický (protikurdějový) vitamin. Takové choroby se právem nazývají avitaminosy. Nesmí proto teplota při úpravě domácích konserv masových překročiti 100° C a musí býti kromě toho postaráno o dokonalé odstranění vzduchu ze sklenice záchovkové (viz Záchovky).

Masové odpadky: buď *a*) jatečné odpadky (viz t.) nebo *b*) zbytky masa již vařeného nebo pečeného. Tyto poslední, kde jsme přesvědčeni o jejich čistotě a zachovalosti po stránce zdravotní (v domácnosti), možno zužitkovati na míšeniny (sekaniny v hostincích a u uzenářů), omáčky, polévky a pod., kdežto v obchodě bývá záhodno se jich varovati, stejně jako pokrmů z nich připravených (často překořeněných, aby se zakryla některá jejich vada), protože mohou býti zkaženy nebo choroboplodnými zárodky nakaženy.

Masové pokrmy (masité) rozpadají se ve dvě skupiny: masa různě připravená sama o sobě a krmě, při kterýchž se používá masa různě připraveného, často ne jediného druhu, ale s mnohými jinými součástkami. Takovými jsou na př. **m.** knedlíčky, kde kromě usekaného masa používá se loje, mozku, másla, vajec, mouky, rozmačkaných brambořů, housky, smetany, vína a různého koření; takovými jsou také **m.** paštiky, kde masitá kašovina do těsta se uzavírá, dále **m.** koláče, suchary, knedlíky, nákypy, puddingy, svítky, saláty, sýry, trhance, záviny a pod. To vše představuje součástky masité stravy, která není původní stravou člověka přírodního, ač dnes již je málo národů přírodních, kteří by ji nepožívali; stala se denní potřebou člověka kulturního a pohodlím nehospodárné kuchyně. Proto se zpravidla přeceňuje, ač nelze upříti, že pro výživu těla má svou snadno přístupnou bílkovinou nemalý význam. Nedostatek uhlohydrátů v mase sám vybízí, aby se nepožívalo maso o sobě, nýbrž ve spojení s těmito uhlohydráty, jež poskytují brambory, moučné přílohy, rýže atd.

Masové výrobky jsou cerveláty, jaternice, jelita, klobásy, paštiky, salámy, tučnice, uzenáče, uzenky atd. (viz tyto jednotlivě), tedy vesměs předměty, v nichž maso přichází ve tvaru hruběji nebo jemněji usekaném, v kterémž jeho původ, podstata, jakost nesnadno se

dají rozeznati a v kterémž za jistých okolností maso také rychlejšímu rozkladu podléhá. Z té příčiny nezřídka vyvinuje se v takových výrobcích jed (viz Jed klobásový) s účinky nebezpečnými, až smrtelnými. Okolnost, že v těchto pokrmech setkávají se látky velmi rozmanité (maso, tuk, játra, srdce, jazyk, někdy i vejce, sůl, pepř, paprika, skořice, kmín, bobkový list, koriandr, cibule, česnek, pažitka, houby [lanýže], sardele, citrony, víno, houska, mouka, kroupy, druhdy i rýže a jako přísady konservující též borax, bórová i salicylová kyselina i ledek), činí i zdravotní kontrolu velmi obtížnou a zvyšuje nebezpečí pro zdraví konsumujícího obecenstva i umožňuje porušování v nejrozmanitějším směru. Je proto naším pravidlem, zboží toto požívati jen nejčerstvější, a nepožívati je, prozrazuje-li jakýkoli nepříznivý zápach zakyslý, je-li na venek změklé, v nářezu nepříznivě zbarveno (do žlutava a žlutošeda neb modrošedá), a zvlášť vyskytují-li se uvnitř dutiny mazlavou neb zapáchající hmotou potažené, neb je-li tuk uvnitř zažloutlý. Taktéž varujme se požívati zboží již povrchem hlenovité nebo zplesnivělé. Uzené zboží tohoto druhu podléhá proměnám a zkáze méně rychle, neuzené však kazí se brzo, zvlášť mění-li se teplota (na př. zmrzlé jitrnice rozmrznutím). Nebezpečnost a porušenost zboží toho spočívá také v tom, že nesvědomití lidé dílem používají k výrobě zbytků již o sobě špatných, nebo masa z prodeje vyloučeného (na př. uhřivého) a hledí překonati to hojnou přísadou koření (silně kořeněných výrobků proto nepožívejme), dílem přidávají lacinějších druhů masa, čímž chuť i hodnota na úkor ceny se poškozují. Uhřivé maso v jaternicích, uzenáčích a p. je pravidelně příčinou rozšiřování se tasemnic. Chceme-li zkoušeti, nejsou-li boubele ve výrobku obsaženy, tedy jej nepřekrojujme, nýbrž rozlomením a rozdrobením hleďme boubele nalézti. Bezpečnější důkaz zdaří se jen drobnohledem, rovněž jako při trichinách (viz Maso uhřivé a trichinovité). Mouky, kde je to obvyklé, smí se přidávati do uzenic a j. výrobků jen 2% (pouze do játrového sýra, do augšpurských uzenic o něco více); avšak zboží toto, zejména dovážené (dílem i napodobené) výrobky německé, bývá porušováno značnější přísadou škrobové mouky (4—5%); takové zboží obsahuje o 10—18% více vody a podléhá snadněji rozkladu; větší přísada mouky umožňuje použíti i méně uzeného masa a dáti výrobku vzhled lepší. Kromě porušování moukou vyskytuje se i barvení; ledkem a cukrem dodává se výrobku živější barvy a vyskytly se i případy barvení košenilou, karmínem a fuksinem. I kdyby používalo se barev zcela neškodných, vždy takové porušování má za účel klamati o jakosti zboží a podléhá zákonu. Zvláště zboží nadité do tlustých, kožnatých střev a žaludků bývá podezřelé. Často zdá se zboží takové býti šťavnaté, protože obsahuje mnoho vody, zato je však polocenné a rychle podléhá zkáze. Tak na př. dobré jaternice a uzenice nemají míti více než 50—60%, ale porušené mívají přes 70 až 80% vody. Paštiky (játrové, lanýžové, sardelové a p.) kazí se velmi rychle, ať jsou zabaleny jen v papíru pergamenovém, nebo v plechových krabicích, v těchto jmenovitě, zbylo-li v nich trochu vzduchu, nebo není letování neprodyšné. Prozradí se to sykotem při otvírání.

Masožravé rostliny, t. j. rostliny, které dovedou vyssáti svými květy, listy, žlázami živý hmyz nebo jiná drobná zvířata a zužitkovati tak zejména dusíkaté látky živočišné hmoty, i v naší květeně jsou zastoupeny; je to zejména bublinatka (viz t.), rosička (viz Drosera) a tučnice (viz t.). Některé cizí se pěstují ve skleníku.

Massepain (vysl. maspén) zovou Francouzi marcipánové drobné pečivo, na něž těsto marcipánové poněkud odchylně připravují. Svaří cukr na 3. stupeň a vmíchají do něho s bílkem tlučené mandle (na ½ kg cukru ½ kg sladkých a 125 g hořkých mandlí), a když se těsto na prsty nelepí, smíchá se s utlučenou skořicí (2—3 lžíce) a ustrouhanou korou citronovou a udělané z něho plechovými tvořítky koláčky, půlměsíčky, hvězdičky, věnečky pekou se v mírně teplé troubě a opatřují pak různými polevy. Také se do těsta může přidati čokoláda. V Orientu pak cukr nesvařují, nýbrž v prášku smíchají s mandlemi tlučenými a přidávají do toho cukřenou pomerančovou kůru a odpeckované malagované hrozinky.

Mast (*unguentum*), lék zevnější, složený z některého tuku nebo uhlovodíku (sádla, glycerinu, vaselinu, lanolinu, spermacetu, vosku, oleje) a léčiva (na př. kysličníku zinečnatého, jodoformu, peruvského balzámu, dermatolu, ichthyolu, sirného květu, benzolu, salicylové kyseliny, mentolu, naftolu, rtuti a pod.) s ním utřeného nebo svařeného. Za účelem zhuštění přidává se někdy i škrob pšeničný nebo rýžový. Mnoho **m**-í po domácku dělaných nemívá jiného účinku, nežli ten, že jsou dobrým prostředkem masáže třením, avšak k účelu tomu se dnes nedoporučují (viz Masáž); těch naopak, které by obsahovaly léčiva ostrá a prudká, třeba se bez rady lékařské varovati, a oněch, které jsou nanejvýš jen způsobilé rány otevřené znečistiti, varujme se vůbec. Z nejrozšířenějších **m**-í je diachylová (viz Diachylon) a **m.** šedivá; tato obsahuje rtuť (hlavně proti cizopasníkům se předpisuje) a je proto jedovatá, takže jen s největší opatrností má se jí používati. **M**-i tukové jsou nerozpustné ve vodě, špatně prolínají živoucími blanami, překážejí dýchacím pochodům kůže, kazí se (žluknou) a špiní prádlo i šaty. Stejné nevýhody mají uhlovodíkové **m**-i (na př. vaseliny), ač nežluknou; **m.** lipoidové (lanolin, eucerin) sice také nežluknou, dokonce i pohlcují malé množství vody, ale také jejich prolínavost živými blanami je malá, takže jako u předešlých obmezuje se účinek na povrchní styčnou plochu kůže. Nejlépe vyhovují z dnešních prostředků jako základ serol, nebo physiol rozpustný ve vodě, schopné přijmouti téměř všechna léčiva, prolínají vlivem své rozpustlivosti lépe blanami a dají se také dokonale odstraniti

mytím, takže nebrání dýchacím pochodům kůže. Léčiva v nich molekulárně rozptýlená nebo koloidálně rozpuštěná působí ve stejné síle nepřetržitě na kůži nebo sliznice. Polydynové podniky v Praze vyrábějí ze serolu a physiolu řadu m-í: g o n o s e r o l (s 5% dusič. stříbr.), o x y s e r o l (s kyslič. vod.), c o r y z a s e r o l (proti rýmě s chrysarobinem), s e r o l-h y d r a r g y r (s 5% rtuti), mast p r o t i l u e t i c k o u (I, II, III. 30%). s e r o l-z i n k o v o u, s e r o l-i c h t h y o l o v o u, s u l f u r-p h y s i o l o v o u, p h y s i o l-z i n k o v o u atd.

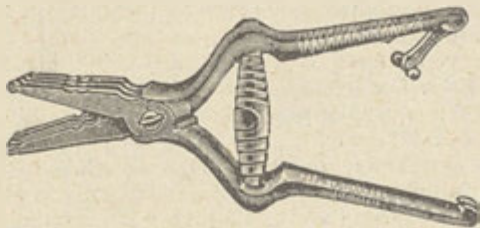
Mast stromová na řezné a mrazové rány stromů, rány pocházející z klejotoku a chorob kůry je buď s t u d e n á, složená z kalafuny, loje a lihu, nebo teplá z roztaveného tuku s některou pevnou přísadou; na rány, jež vyžadují desinfekce, používá se dehtu s trusem kravím, kravími chlupy a mazlavou hlinou, nebo také jen dehtu s práškem cihlovým. Na obvazy dřeva jinak zdravého, na obvazy roubů a oček varujeme se dehtu a používáme vosku stromového, t. j. m-i z vosku.

Mastacembelus viz Š í p o v k a.

Mastek, t a l e k, vodnatý křemičitan hořečný, jenž tvoří kámen měkký, bílý až šedozelený, z něhož již mírným třením odděluje se jemný, sněhobílý prášek (něm. *Federweiss*). Kreslíme jím velmi dobře střihy na sukno, v prášku používáme do těsných rukavic nebo obuvi, aby se kluzkost vnitřních ploch způsobila, jinak je neškodnou surovinou různých líčidel, zaprašovacích prášků, dochází upotřebení i při tovární výrobě lesklých kartounů, čalounů a pod.

Mastičkářství, léčba, kterou provádějí lidé k tomu nepovolaní, nezkušení, ať radou či skutkem a kterou nezřídka lehkomyslně se poškozuje zdraví neb i ohrožuje život. Pohříchu je m. velmi rozšířeným zjevem a ochota přijímati rady mastičkářů mnohem častější nežli náklonnost vyhledávati rady zkušeného lékaře. Zvláště otevřené rány, vředy, zlomeniny údů i mnohé těžké vnitřní choroby bývají léčeny tímto způsobem, jenž vede k otravám krve, zmrzačení nebo k proměně chorob zhojitelných v nezhojitelné. Varujme se m. stejně jako lehkomyslné s a m o l é č b y (viz t.).

Mastikátor je klešťovitý přístroj, jímž lze místo nože a vidličky rozmělniti hotový v kuse



Obr. 1225. Mastikátor.

připravený pokrm na drobno již na stole pro děti, osoby staré nebo osoby s vadným chrupem (obr. 1225.).

Mastitis viz P r s ů z á n ě t.

Mastik viz A s f a l t o v ý m a s t i k.

Mastix, pryskyřice z pistacie (*Pistacia lentiscus*), přiváženа skoro výhradně z ostrova Chiu přes Cařihrad, Terst a Marseille. (**M.** *levantica*). U nás hlavně se ho používá do nátěrů, jež mají rychleji tvrdnouti, do některých mastí (pro příjemnou vůni), do zubních past (vykotlaný zub možno vyplniti bavlnkou, namočenou do éterického roztoku m-u), konečně i k aromatisování pálenky (rakie), v Orientu i ženy m. žvýkají, aby dech měl příjemnou vůni.

Mastná půda je taková, která obsahuje mnoho jílu a tím ztrácí na své propustnosti. Je-li půda tak mastná, že stává se vazkou, zlepšujeme ji pískem, vápnem nebo škvárovitým popelem.

Mastné kyseliny, sloučeniny uhlíku, vodíku a dusíku, které jsou podstatou mnohých sloučenin živočišných i rostlinných, zejména vosků a tuků (nejznámější jsou na př. palmitová, stearová, olejová, eloidinová, arachová, kapronová), některé jsou i výsledkem kvašení (na př. máselná, octová), jiné skládají i obecně známé glyceridy (valerová, krotonová), některé zapáchají po žluklých tucích nebo potu a pod.

Mastné skvrny, jež vznikly na tkaninách (oděvu), papíru, kůži, plsti (klobouků na př.), dřevě (podlah, stolů) a pod. buď již účinkem některé mastnoty nebo jen výpotkem kůže, možno odstraniti různými rozpustidly. Třeba však při tom bedlivý míti zřetel na povahu látky skvrnou postižené. Viz A k s a m i t, H e d v á b í s e č i s t í, K o b e r c ů s k v r n y. Za čerstva dají se m. s. z každé látky, která snese horkou vodu, snadno odstraniti. Toho se však zpravidla zapomíná, mastnota nechá se prosáknouti vláknem tkáně a pak ovšem je už obtížno ji odstraniti, zvláště jestli se spojila s prachem a utvořila jakýsi druh mazu. Než i tu je pomoc lepší a snazší, nežli se obyčejně předpokládá. Nejsilnější a nejtvrdošíjnější mastné skvrny z oděvu lze odstraniti řídkou kašičkou z křídy plavené nebo nožem nastrouhané a žluči volské v lihu. Tato kašička se na skvrnu nanese a nechá na ní přischnouti, načež se kartáčem odstraní. Když to nepomohlo najednou, jistě to pomůže nadvakrát, zvláště možno-li kašičku nanésti po líci i po rubu. Kdyby se čerstvá skvrna z oděvu nedala hned odstraniti zúplna potíráním suknem, v horké vodě namočeným, zasypeme ji přes noc vrstvičkou nastrouhaného talku. — **M. s.** z e d ř e v a, jsou-li jen povrchní a dřevo přístupné (měkké), snadno odstraňujeme bílou hlinkou; rozděláme tuto na prášek utlučenou benzinem a kašičku naneseme v tlustší vrstvě na skvrny i přikryjeme navlhčeným, tlustým suknem. Po 3—4 hod. se pak skvrny horkým a silným roztokem sody vymyjí a polejí trochou lihu, jenž se zapálí. Výborně poslouží i hlína valchovní, kterou stačí rozdělati s horkou vodou; místa valchovkou potřená se po 24 hod. vymyjí pískem, rozdělaným s čerstvě hašeným vápnem. Jsou-li skvrny zastaralé, doporučuje se natříti je zeleným mýdlem a políti pak lihem, jenž se zapálí. Když plamen zhasne, drhne se skvrna kartáčem

horkou měkkou vodou a mýdlem. Tak nejspíše povolí skvrny petrolejové. V tvrdých parketách bývá hůře. Tu třeba zastaralé skvrny drhnouti železnými pilinami, není-li možno je vyčistiti některým snazším způsobem, na př. na prášek utlučenou hnědou hlinkou (bolem), přes kterou se položí silnější vrstva ssavého papíru a přes tento pak horkou žehličkou se žehlí, až skvrna zmizí. Je-li skvrna čerstvá a povrchní, pustí také, tře-li se hadříkem do benzinu namočeným a vlažnou mýdlovou vodou se pak omyje; když pak místo uschlo, natře se voskem a vykartáčuje. Z nábytku tvrdého, zejména stolových desk, odstraní se čerstvé skvrny teplým pivem; natře-li se pak deska voskem s trochou cukru rozvařeným a po uschnutí vykartáčuje a čistým hadříkem vytře, skvrny úplně zmizí. Podlahy velmi znečištěné mastnotou doporučuje se mýti chlorovým vápnem. — **M. s.** z k ů ž e odstraníme nejsnadněji nasyceným vodným roztokem uhličitanu ammonného; roztok se na skvrnu nakape a místo pak kartáčuje, až se roztok zpění, načež se suchým hadříkem do sucha vytře a povrch kůže kostí uhladí. Pochod třeba někdy 2—3krát opakovati. — **M. s.** z p a p í r u možno odstraniti plavenou bílou křídou; postižené místo vloží se mezi dvě práškovité vrstvy křídy, žehlí se žehličkou, což se i dvakrát až třikrát opakuje, až skvrna zmizí. Ještě lépe jde to, rozdělá-li se křída nebo na prášek utlučená pálená magnesie nebo navlhčí práškovitý škrob benzinem a poskvrněné místo po obou stranách kašičkou natřené těžítkem se zatíží, nebo suknem přikryje a žehlí. Čerstvé skvrny zmizejí tak obyčejně hned, u starších třeba pochod 2—3krát opakovati; čerstvé zmizejí ostatně i pouhým benzinem. Podložíme postižené místo ssavým papírem, na skvrnu nakapeme benzin a pokryjeme ji opět asi dvěma až třemi vrstvami ssavého papíru i žehlíme žehličkou nepříliš rozpálenou. Ovšem lahvičku s benzinem při tom dále odstraníme a celou práci jen za denního světla provádíme. Je-li vrstva papíru navrch dosti silná, nechytí ostatně benzin nikdy. Z čalounů papírových na stěnách odstraníme **m. s.** kašičkou z bílé hlinky nebo z pálené magnesie, kterou štětičkou na skvrny natřeme a po 24 hod. již uschlou nožíkem seškrábeme nebo měkkým suknem otřeme. — **M. s.** z p l s t ě n ý c h k l o b o u k ů, kde nejčastěji propocením vznikají, odstraníme tekutinou, již pořídíme z pěti dílů lihu, 5 dílů ammoniaku a 1½ dílu kuchyňské soli. Tekutina se důkladně protřepe a do ní namočeným soukenným hadříkem nebo hubkou se promaštěná plst tře a pak plátěným hadříkem vysušuje. — **M. s.** z e s u k n a cídí se zředěným ammoniakem (na 5—10 dílů vody 1 díl ammoniaku), při čemž použíti možno flanelu, lněného plátna nebo i kartáče. Je-li barva sukna choulostivá, třeba to dříve zkusiti; i jinak nutno vycíděné místo ještě čistou vodou propírati. — **M. s.** z různých látek, jež nemají choulostivé barvy, rovněž se odstraňují slabým roztokem ammoniaku a může se tu pokračovati jako s benzinem, t. j. tak, že na skvrnu ammoniakem navlhčenou přiloží se ssavý papír a horkou žehličkou roztok vyssaje a vypaří. Na choulostivější látky vezmeme vodičku ze stejných částí benzinu, lihu a ammoniaku, nebo vodičku ze stejných dílů ammoniaku, citronové silice a bergamotové silice, což se dokonale protřepe; také dříve již dotčená směs stejných pílů ammoniaku a lihu s přísadou kuchyňské soli (na 8 lžic směsi lžíce soli) dobře účinkuje. Obyčejně odstraňují se **m. s.** benzinem; ale chybné je benzin na skvrnu nakapati a pak tříti; tím se roztok mastnoty v benzinu jen do kruhu rozplývá a kolem původní skvrny široký skvrnitý povrch utvoří; nejlépe je pokračovati tak, jako při odstraňování skvrn z papíru: mezi vrstvami ssavého papíru teplou žehličkou; stejným způsobem možno použíti i čpavkové vody. Zvláště choulostivé látky jen suchým práškovitým škrobem zasypeme a skvrny tak 24 hodiny odmastňovati necháme; lépe ovšem účinkuje škrob nebo spařená pálená magnesie s benzinem rozdělaná. Rovněž možno na choulostivé látky použíti fazolové vody nebo odvaru z mydlice lékařské (30 g kořene mydlice vaří se ve $^1/_4$ l vody a svaří se na $^1/_8$ l). Účinek odvaru se zvýší přísadou ammoniaku (20 g). Při látkách hedvábných a bavlněných třeba se vyvarovati kartáče a nejlépe je používati mycí houby. — **M. s.** z m r a m o r u, ž u l y, p í s k o v c e a p. vyčistiti lze bílou hlinkou rozdělanou benzinem, která se na skvrny navrství, přikryje několika vrstvami papíru a obtěžká. Nepomůže-li to, možno použíti páleného vápna, jež rozhasí se v mýdlové vodě na kaši a přiloží i nechá tak asi dva dny účinkovati. Nepomůže-li ani to, nutno vzíti slabou kyselinu a kartáč a hned potom čistou vodu. Vzniknou-li po očištění drsné plochy, vyhladí se trvplem nebo rušem (*caput mortuum*) s vodou rozdělaným, což se vydatně zatírá suknem. Úplného lesku docílí se zatíráním bílou fermeží, do níž se přidá na ½ litru trochu gumového laku, 2 cl hřebíčkového oleje a 5 cl 90° lihu, posléze se leští jen bílou fermeží s lihem. — **M. s.** z m a t o v a n é h o s k l a odstraní se roztokem potaše ve vlažné vodě.

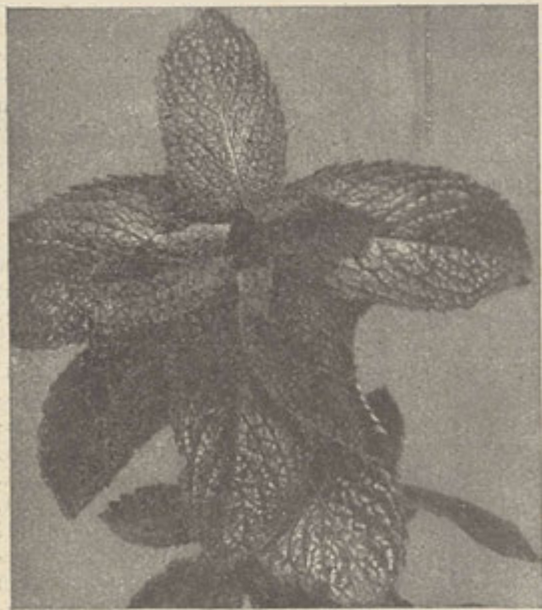
Mastnice je jemná hlína plastická, ve které se pevný předmět může otisknouti; hodí se na cihly, tašky a p. vyžadujíc někdy i přidání písku, jinak bez přísady na beton hliněný (viz t.) a vepřovice (viz t.).

Mastnota rozumí se v kuchyňském smyslu tuk, omastek, který buď zbývá nebo na povrchu tekutin (polévek, omáček) vzplývá; tuto **m**-tu sbírati (viz O d m a s t ň o v a t i) třeba často, aby pokrmy nebyly nepříjemně mastné.

Mastnota kůže, obličeje, vlasů viz M a z o t o k.

Máta, rostlina pyskatá (čibrovitá), prudce kořenitou vůní význačná, roste u nás v několika druzích; z těchto **m.** l e s n í (*Mentha silvestris*), známý b a l š á n, při potůčcích často hojný a pro příjemně vonný list oblíbený, rovněž jako ostřejším zápachem se vyznačující **m.** p e p r n á (*M. piperita*) a kadeřavým listím význačná **m.** k a d e ř a v á (*M. crispa*). Tyto poslední se také v zahrádkách pěstují ode-

dávna, m. peprná pěstuje se i ve velkém na polích, a používalo se odvaru z listů jako léku žaludečního, jenž činnost cevstva povzbuzuje, nervstvo a tím i kolikové a křečovité bolesti tiší, dávení staví a pocení vyvolává. Účinky tyto vyvolává silice mátová, která se hlavně z listů máty peprné těží; spojena s cukrem dává známé pokroutky větrové; účinnou součástí silice je *menthol* (viz t.), jenž v novější době rovněž hojně se vytěžuje a jako léčivo používá. Účinek jejich v útrobách je chladivý, později příjemně zahřívající, trá-



Obr. 1226. Máta kadeřavá (*Mentha crispa*).

vení povzbuzující, plynatost mírnící, desinfikující — avšak ve větším množství působí tyto látky naopak zase škodlivě a také lidé chorobami nervovými trpící je špatně snášejí. Proto s mírou sluší požívati přípravků, v nichž bývá menthol obsažen (mentholové pokroutky, kašu a pod.), kdežto u malých dětí výminečně používá se raději slabší mátové vody, která se z listů destilací připravuje, anebo se nepodává prostředek tento ani vnitřně, nýbrž používá se raději odvaru z listů jako lázně a pod. V Anglii a v Americe svěžích mladých lístků používají jako kořenité přísady k zeleninám a salátům, sušených k přípravě likérů a nálevů (viz Julep) i také k přípravě omáček k mladým masům, jako je jehněčí. K tomuto účelu byly by listy ze jmenovaných druhů příliš ostré, i používá se k tomu listů z máty zelené (*M. viridis*) nebo máty vodní (*M. aquatica*). Listy svěží nebo sušené z našich druhů nakládají se také do čistého lihu, koňaku, třešňovky, dobré samožitné na 3—4 týdny na výsluní, načež scedí se lihovina a přislazená zčeřeným cukrem (na 2 l lihoviny hrst listů a 375—500 g cukru) poskytuje likér mátový.

Matčina píseň je nejlepší vychovávací prostředek pro dítě v nejútlejším a útlém věku. Správně praví Pavla Kříčková: „Pěkné sluchové dojmy soustřeďují, uklidňují. Sluchové dojmy považuji za jediný prostředek v útlém dětství k výchově pozornosti niterné, protože mozek ještě netvoří souvislého pásma představ nebo úsudků, které by zaujalo dítě k vnitřní pozornosti, dítě nehloubá, ale může naslouchati." **M. p.** ať hlasem cvičeným, ať prostým, ať zpívaná, ať hraná — to je ten lék, který pomůže zachrániti příští generaci, i tu, jež nám nyní dorůstá na vyšších již školách. Klidná melodie krásné písně vroucně zpívané ať při práci, ať v černé hodince, při usínání neb v časném ránu dává všem, kdo bezděčně i vědomě jí naslouchají, něhu i klid: zde působí nejen harmonický obsah melodie, rytmem zesílený, ale i bytost, jež ji zpívá, v té chvíli tvoření splývá s umělcem, který tu píseň vyvolal v život, ať byl znám a slavný, ať neznámý lidový pěvec. A znásobením té osobnosti zvyšuje se síla konkretní sugesce v té chvíli. My, dospělí, podléháme krásné náladě, poslouchajíce zpěv, hudbu vůbec. Natož děti! Není třeba, hrajeme-li na klavír, hráti cosi pro děti, jen hrajme pěkně sobě, dítě sedí někde pod klavírem a poslouchá to prapodivné bručení a kvílení a jásání, poslouchá, noří se v ně, přímo chutná tóny, v souhlase kývá hlavinkou. Tento harmonický sluchový dojem formuje dětskou duši (naši též), formuje i schopnosti, neboť na nervový systém působí blahodárně. Hluku, křiku, všelikého rozrážení a přerušování klidu nese město svým uzpůsobením přespříliš. Krásná, klidná píseň ve šťastném, útulném domově — toť vedle přítomného kouzla záruka pro budoucnost dítěte: vyvine se duševně rovnoměrně s bohatstvím sluchových dojmů harmonických, jež vedou k soustředěnosti, paralysují neblahý vliv velkoměsta s přemírou dojmů zrakových a konečně: matčina píseň zazní ve vzpomínce tehdy, když v boji životním bude třeba posily. Má sílu zázraku."

Maté viz Čaj (paraguayský).

Matelassé (čti matlasé) jsou dvě tkaniny, tkané na způsob piqué a spojené výplňkovým útkem. Spojení je provedeno stehy buď spodní



Obr. 1227. Matelassé.

osnovou nebo spodním útkem; lícní tkanina (obr. 1227.) je osnovný atlas z umělého hedvábí, rozmanitě vzorkovaný na způsob brokátů nebo zvláštním protkáním, na rubu útkový kepr

bavlněného útku. Šířka 40/50, 80/120 cm. Vybrané druhy na pokrývky a vesty, pláště, peleriny, kápě, klobouky a pro výzdobu, řídké druhy i na plesové toalety.

Matelot [vysl. matló(t)], v přeneseném slova smyslu námořnický pokrm, původně míšenina (ragoût) z několika druhů ryb. Při řekách francouzských jsou mnohá místa proslulá přípravou **m**-u takového. Také se však připravuje **m.** z kuřat, holoubat a divokých králíků.

Materialismus, původně filosofická nauka, jež praví, že není rozdílu mezi hmotou a duchem, nýbrž jen stupňovité spojení v jedinou hmotu, takže i to, co duševně vnímáme, jest jen hmotný pochod; vše opírá se v této nauce o pochody a děje přírodní, pro ni existuje jen to, co lze změřiti, lučebně a fysikálně vyšetřiti. Jakkoli názor tento vědecky je stejně oprávněn, jako na př. spiritualismus, a nemusí býti na závadu mravní ušlechtilosti, přece je snadno pochopitelno, že je pohodlný každému laiku, jenž nechce se namáhati záhadami duševního života, pohodlný každému, kdo by se rád zbavil všech ohledů mravních, náboženských, estetických, společenských, všech pout, jež jakési sebezapírání mu ukládají, že vede takové lidi mělké k sobectví a povrchnímu svobodomyslnictví. Není divu, že pak název materialista pro takového člověka má špatný zvuk ve společnosti, která se řídí ušlechtilejší zásadou, že vývoj vzdělanosti má býti podroben vývoji mravnímu. — **M.** didaktický spočívá v přílišném hromadění učiva, takže nadměrné požadavky jednak působí škodlivě na vývoj mysli, jednak nezbytně vedou k tomu, že chovanec v době mimo učení nahrazuje si přílišnou upoutanost a nucenost vyučování nezbedností a bujností; důsledkem toho pak bývají tresty, které nezřídka přivádějí chovance do stavu zoufalého. Pohříchu jsme svědky toho **m**-u didaktického velmi často na školách, kde vyučování rozděleno mezi řadu učitelů od sebe nezávislých, vyskytne-li se mezi nimi několik členů, kteří své požadavky stupňují na nejvyšší míru a pokládají je za samojediné a nejpřednější.

Mateří douška viz Douška.

Materna je klíčková mouka, jíž rovnocenný je náš bioklein (viz t.), podávaný také s lecithinovým, kondurangovým, chinovým nebo chinoželezitým vínem.

Mateřská dovolená je dovolená, která je ženě ve stálé službě zaměstnané nutná krátce před porodem a v šestinedělí. Není dosud zákonitě upravena, ani v nemocenském pojištění zabezpečena těm, kdož nemocenskému pojištění podléhají. Nemocenské pokladny počínají si tu libovolně a bez určitého pravidla.

Mateřské školky (dětské zahrádky, útulky, dětský domov) jsou vychovatelny pro dítky od 3 neb 4 do 6 let, jmenovitě ovšem takové, u nichž tuto výchovu nemůže obstarati rodina či sama matka pro svou zaměstnanost nebo jinou nezpůsobilost. Na rozdíl od jeslí a opatroven (viz t.) nepečují jen o ochranu a ošetření tělesné po dobu nepřítomnosti matky (obyčejně dělnice), nýbrž i o skutečnou výchovu, takže pěstounka zastupuje matku, vedouc děti k pozorování zevnějšího světa (barev, tvarů, pohybu), k napodobení viděného, k povzbuzení tvořivosti vlastní, zaměstnávajíc dítky hovorem, vypravováním, hrou, zpěvem, oživujíc jejich obrazotvornost a pečujíc konečně i přiměřeným tělocvikem současně o tělesný, zdravý rozvoj. Již Amos Komenský svým Informatoriem mateřské výchovy v rodině dal **m**-ké **š**-lce základ, který po něm zdokonalovali i rozšiřovali mnozí jiní. Viz na př. dárky Fröblovy (viz t.), jimiž dobře vylíčena je obtíž úkolu pěstounčina i postup, jakého tu šetřiti třeba, aniž by třeba bylo zaváděti vyučování ve formě školní. V jistém odporu s těmito názory jsou výsledky, k nimž hnutí paedagogické dospělo v Italii vedením dr. Marie Montessori. Děti naučí se bez nucení, cepování hravě všemu, k čemu děti obecných škol potřebují 2—3 roků a čeho často ani dobře neznají, když vstupují na střední školu. Spis dr. M. Montessori „Samočinná výchova v dětském věku" líčí, jak tu za bezvýhradné svobody dítěte a bezvýhradné zdrželivosti učitelka děti vede, ale nevyučuje; je to čistě škola vůle, spočívající na cvičeních z praktického života, aby dítě bylo uvedeno do prostředí lidského společenstva. Samostatné odívání se i svlékání, jídlo, vzájemná ochota a pomoc, klid při všech výkonech jsou asi hlavní prostředky, které vedou dítě k samostatnosti a připravují je pro povinnosti společenského života. U zájmů obecných nalézá osobní svoboda svou hranici. Tělocvik se provozuje praktický: stoupání do schodů, cvičení dechových a mluvicích ústrojí, práce v zahradě. Střed výchovy duševní tvoří výchova smyslů. Není cílem jejím, aby dítě rozeznávalo barvy, tvary a vlastnosti věcí, nýbrž aby své smysly zostřovalo pozorováním, srovnáváním a úsudkem. Dítě učí se viděti a hmatati zároveň, později hmatati, aniž by vidělo (obr. 1228.). Děti, jež by s vědomostmi tak získanými mohly vstoupit do 3. tř. školy obecné, vstupují do 2., ale i tak ztrácejí vymoženosti získané, jako je ztrácí



Obr. 1228. Děti učí se rozeznávati tkaniny a jiné hmoty hmatem (se zavázanýma očima) i zrakem.

naše vnímavé dítě, které se doma bez nucení a pouze z prakse, na př. při nakupování pro domácnost naučilo počítat do 50 nebo do sta (odčítat i sečítat, částečně i násobit a dělit), když vstoupivši do školy nepokračovalo na tomto vydobytém základě, nýbrž šlo nazpět a začalo od prvků, od nichž je velmi daleko v naší metodě vyučovací k tomuto výsledku. Dítě, jež přišlo vyučené z takové **m. š.**, nevyznamená se ničím před ostatními. Postup obecné školy by se musel změniti a je otázka, jestli by změněný postup odpovídal harmonicky vývoji celého organismu. Srovn. Dětské zahrádky a Dětský domov. Neníť úkolem **m. š.** nic více, nežli přispěti k vývoji mladého rozoumku, nezanedbati vývoje tělesného a připraviti dítko k vyučování na škole obecné. Zřizování **m**-kých **š**-lek je dobrovolným podnikem obcí, spolků, továren, klášterů a p. i není tudíž divu, že pěstounky nejsou dosud všude náležitě honorovány. Poněvadž pak z velké části jejich chovanci pocházejí z rodin chudých, dobročinnost soukromá i veřejná spolupůsobí tu i při stravování a odívání dítek I **m. š.** staly se již kolbištěm zápasu národnostního, neboť germanisátoři hledí prostřednictvím jejich získati materiál pro školy obecné, zneužívajíce pláště dobrodiní k lákání dítek chudých národnosti slovanské.

Mateřské znaménko (*naevus pigmentosus*), vrozené nahromadění barviva na některém místě kožní tkáně; vystupuje v podobě hnědočerné skvrny, hladké, někdy hrbolaté, bradavičnaté, někdy i ochlupené. Někdy zove se takové znaménko ohnivým (*n. vasculosus*), je-li skvrna světle červená až hnědočervená; zde nejedná se o nahromadění kožního barviva, nýbrž o rozšíření vlásečnic a tudíž nahromadění krve. Znaménka prvního druhu se někdy vyskytují dědičně, nejsou však neodstranitelná.

Mateřství vyjadřuje poměr ženy k vlastnímu dítěti. Poměr ten počíná již početím, jak tomu také rozumí zákon, jenž vyhnání plodu tresce jako zločin proti klíčícímu životu, a jak tomu rozumí se u matky na př. v Japonsku, kde stáří dítěte nepočítá se od narození, nýbrž již od početí. Zřejmo tudíž, že matka má povinnosti **m.** již od samého početí, nastupujíc tím okamžikem ve vznešenou a důležitou službu pro zachování lidského pokolení. Jednotlivá období první doby **m.** jsou: těhotenství, porod, šestinedělí, kojení (viz t.), a péče matky o plod a dítě z největší části hledí k poměrům tělesně zdravotním. Nicméně ani v těchto obdobích není stránka duševní věcí vedlejší, ano naopak podvoluje-li se matka nebo podléhá-li vlivům, kteréž mají značný účinek na její stavy duševní, objeví se toho následky zpravidla i u dítěte v jeho náladách i náklonnostech, nezřídka i v celé jeho povaze. Ukládá tudíž **m.** matce nejen náležitou tělesně zdravotní péči o dítě ještě nenarozené, ale již i péči o jeho vývin duševní; varuje se proto v té době všech výstředností, každého zbytečného rozčilování, je dobře, může-li býti zbavena starostí a soužení — neboť k tomu je zde manžel, aby ji chránil a všeho toho zbavoval, a je vůbec důležito, aby jakoukoli duševní prací nebyla přetěžována a přepínána. Mnohem spíše snáší matka v době těhotenství i později značnou práci tělesnou bez újmy pro dítě, nežli těžké zápasy a namáhavou práci duševní, které nezůstávají bez následků. Jeť žena jako matka v rodině živlem, zachovávajícím talent a pěstujícím cit, ale jen potud dosti vlivným, pokud sama nepodléhá vlivům duševně přetěžujícím a otupujícím, jeť matka rodiny středem, sloupem a jádrem, pro ni i pro manžela přestává býti dítě záležitostí čistě soukromou, neboť veřejnosti jde o záchranu rodiny. Ovšem že i tělesné vlastnosti mají vliv důležitý, v kterémž směru má důležitý vliv její věk (viz Kojení) a tělesná zdatnost i zdraví. Není ovšem jen úkolem matky přivésti na svět dítě tělesně i duševně zdravé, jest i úkolem jejím je předně odchovati a pak vychovati. Odchovem rozumíme hlavně péči o tělesný vývoj zprvu vlastním kojením (viz Kojenec a Kojení), později náležitou péči o výživu, otužování a cvik těla a celkové zdraví; výchovou (viz t.) rozumíme pěstování rozumu, vzdělávání citu, což v první době náleží výhradně matce a teprve později dělí se s ní o úkol tento škola a společnost; ale prvním a největším učitelem dítěte zůstane vždy příklad a povaha matky, ona je to, která dítěti vštěpuje zárodky ctností nebo neřestí, citů a myšlení, které určují jeho charakter, letoru, jeho zvyky a vývin jeho vůle; všechno pozdější, co přičiní škola a společnost, jest jen vzrůst původního krystalu, jehož jádro zůstane nedotčeno. Matka je vlastním nositelem idey, její smýšlení je zárukou budoucnosti. Pokolení odchovávané erotickými a pornografickými romány je duševně tuberkulosní, k **m.** v ideálním smyslu výchovy nových charakterů neschopné. Silné pokolení možno očekávati jen od matek vyrostlých a žijících v ideách, důstojných lidského pokolení; od matek plných víry v radioaktivitu ideálů, od matek, které neoslňuje zevní lesk, od matek, které dříve činí odpovědnými sebe za to, co činí jejich děti, od matek, které vychovávajíce své děti k ideálům samy sebe povznášejí, od matek, které žijí svým dětem a nikoli světu, které proto nepoddávají se vlivům pochybností tohoto, nýbrž žijí ve svěží víře v budoucnost oněch, od matek, které rostou hodnotou svých dětí. „Jediná dobrá matka," praví Herbert, „jest za sto učitelů." Ona jest v domácnosti magnetem všech srdcí a hvězdou všech očí. Jí stále tanouti musí na mysli, že dítě řídí se příkladem, nikoli poučením, že naopak poučení, které nesrovnává se s jednáním, jest více nežli neprospěšné, jest škodlivé, neboť učí pokrytectví. A matka vždy mnohem vydatněji působí v jednání a chování dítěte nežli otec, její dobrý příklad jest v domácnosti mnohem důležitější. Dojmy, jež dítě získalo v mládí nejútlejším od matky, nikdy se již nevytratí, třeba zdály se nejprchavějšími. Mnohá myšlenka, jen jako mimochodem v dětskou mysl vtisknutá, zůstává

tam utajena a později pojednou vzklíčí a vyrůstá ve skutek — a matka, aniž se nadála, znovu ožije ve svých dětech. Nejdůležitějším činitelem je tu láska mateřská. Její účinek, jak praví Smiles, je stálý a všeobecný, počíná na počátku žití nové bytosti lidské jejím vychováváním a mocnou silou, jíž každá dobrá matka působí na dítky své, prodlužuje se na celý život; i když již dítky dospěly a vrhly se do života, kde svůj podíl berou v jeho namaháních, úzkostech a zkoušeních, přece obracejí se ještě v dobách obtíží a protivenství k matce o potěchu i o radu. Blaho nebo bída, osvěta nebo nevědomost, civilisace nebo barbarství u veliké míře záleží na tom, kterak matka vládne ve svém domácím království. Hudební skladatel Greber nazval dobrou matku mistrovským dílem přírody a jistě právem, neboť dobré matky mnohem více nežli otcové přispívají k stálému obnovování lidstva a zachovávání lidských talentů a charakterů. Velcí mužové měli vždy dobré matky vznešeného charakteru, i když to byly ženy nejprostší. Jest sotva větší podíl slávy, než jaký napsal německý básník Weber na hrob své matce: „Spravedlivá, mírná, upřímná, bez licoměrnosti, plná vzácných rad a moudrosti, neúnavně silná, bez bázně před utrpením, plná odhodlání a trpělivosti, nejpečlivější a nejlaskavější matka — byla ona. Zemřela, ale žije." — Všechny důležité stránky **m.** vedou k tomu, že v nové době věnuje se matce se strany veřejnosti větší pozornosti (viz Matka).

Mateřství nemanželské [srovn. Matka a Děti (nemanželské)] není příčinou, pro kterou by mohla býti propuštěna úřednice nebo síla pomocná ze zaměstnání, kde není slibu celibátu (viz t.).

Mateřství odměna z veřejných fondů má k tomu přispívati: 1. aby se matce poskytla náležitá pomoc v šestinedělí, 2. aby rodiny dětmi bohatěji požehnané zbaveny byly části starostí poskytnutím jistých výhod, aby nebylo obav o zdravou tělesnou výchovu.

Matico je aromatický výtažek z listů pepře *Piper angustifolium*, jehož se vnitřně používá jako léku při chorobách sliznic, kataru měchýře, zlaté žíle, průjmu, kapavce, krvácení, zevně s modrou skalicí k injekcím při kapavce.

Matinée v původním smyslu značí jídlo ranní, v přeneseném smyslu však také ranní kabátec nebo župánek z tenké látky (v létě) nebo lehkého flanelku bez podšívky (v zimě). Ve Francii nazývají **m.** dále také zábavu, konanou v době druhé snídaně, t. j. v době našeho obědu (v poledne) a konečně i odpolední divadelní představení v neděli a ve svátek.

Matka je povinna (srovn. Manželka) dle zákona pečovati, aby děti (viz t.) byly tělesně zdrávy a zdatny. Je-li otec nemajetný, je povinna je i živiti a vychovávati; stejně když otec zemře. Je-li sama nemajetna nebo zemře-li, přechází tato povinnost na rodiče a prarodiče otcovy a kdyby byli nemajetni, tedy na rodiče a prarodiče matčiny. Na tyto ovšem přímo, kdy **m.** byla nemanželská [viz Děti (nemanželské)]. Tato zákonitá povinnost k výchově dětí stíhá jen vlastní matku, nikoli nevlastní (macechu), také jen vlastní rodiče nebo prarodiče. Aby **m.** výše naznačené povinnosti mohla a dovedla konati, k tomu je jí zapotřebí náležité průpravy, v kterémž směru domácí průprava značně pokulhává. Vyškolení ve škole rovněž je dosud nedostatečné, proto ujímá se **m**-ky veřejná péče. První pokus učinil Ústřední spolek českých žen zřízením nedělní školy pro matky. Také „Dětský odbor Českého srdce" ujal se pokusu o školu matek kursem 6týdenním. Širší činnost rozvedl spolek „Českosl. ochrana matek a kojenců", jenž organisuje péči o **m**-ky za účelem ošetření a výživy v době těhotenství, při porodu a po něm a stará se též o ošetření a výchovu kojenců. Spolek zřídil záhy na ostrově Štvanici útulek pro rodičky a kojence. Ústav slouží jednak úkolům sociálním, jednak zdravotním. Je tu bezplatná poradna pro nemajetné těhotné ženy a matky, kdež žena je lékařsky vyšetřena, určí se jí pravděpodobný konec těhotenství a poradí se, jak se má na příchod dítěte připraviti. Kde normální porod nelze očekávati, ženy bývají na to upozorněny, aby se v takovém případě předešlo nehodám, zaviněným buď nepřítomností lékaře nebo porodem v domácnostech. Ke slehnutí může býti přijata každá vdaná žena, bez ohledu na majetkové poměry. Užívá se vyšších poplatků jedněch na režii za ony, jež platí málo nebo docela ničeho. Řídí se totiž výše ošetřovného podle majetkových poměrů a výdělečnosti mužovy, resp. muže i ženy, při čemž je osvobozen, kdo nevydělává aspoň 10.000 Kč ročně. Za pobytu ženy v ústavě zjistí se majetkové poměry na průkaze, který potvrdí zaměstnavatel muže, resp. berní úřad. Ježto křty a záznamy matriční dějí se v ústavě, jest nutno, aby každá rodička vykázala se oddacím listem. Prádlo ženy s sebou nenosí, ježto se jim dostane ústavního. Žena pobude 8—10 dní při normálním průběhu šestinedělí v ústavě a jest propuštěna tenkráte, když její stav a stav dítěte nevyžaduje zvláštní lékařské péče doma. Pro nedostatek místa omezen je počet žen, dlících v ústavě před porodem. Obyčejně docházejí rodičky teprve v bolestech porodních a pouze ve větší vzdálenosti bydlící, rovněž stavy, vyžadující kontroly lékařské, bývají dříve do ústavu přijímány. Aby byl umožněn porod v ústavě i matkám odrostlejších dětí, pamatováno na to tím způsobem, že mohou si vzíti rodičky své děti s sebou do ústavu, když nemají nikoho, komu by je po dobu svého pobytu mimo domov svěřily k ošetřování. I počet těchto žen je omezen. Svobodným ženám těhotným poskytuje ústav bezplatné přístřeší až do doby, kdy mají nárok na péči v zemské porodnici. Zakoupené v Krči sanatorium přetvořuje se na velký kojenecký ústavní internát a školu pro sociálně zdravotní sestry ošetřovatelky. Činnost spolku se rozvětvuje i jinak. Zřídil v Praze poradny (6), v nichž se matkám uděluje lékařská rada při ošetřování nemocných kojenců, a výdejny pro mléko (6). Poučnými letáky a brožurami pracuje se

v lidu pro pokrok této věci a vydal „Čítanku pro matky“, obsahující všechna nutná poučení o zdravotní stránce mateřství, o zacházení s kojencem. Konečně zavádí spolek i mateřské pojištění, jaké v jiných státech je již zavedeno, ne-li zákonem, tedy aspoň dobrovolné. Odbory jeho na venkově zřizují poradny pro matky. Na Moravě dala podnět k této činnosti Pokroková zemská organisace žen (vydala brožuru MUDr. El. Vozábové *„Jak má matka zacházeti s kojencem“*) a Česká zemská komise v Brně zavedla po celé Moravě mateřské kursy a zřídila dočasný útulek pro matky, jež nedosti zotavené vycházejí z porodnice; také České srdce zřídilo v Brně útulek pro matky s kojenci nákladem 70 000 Kč. Jinak podniká Česká zemská komise na Moravě sběrací akci ve prospěch ochrany kojenců a podporuje tuto myšlenku ve všech sirotčích spolcích. Útulky pro matky a kojence zřízeny jsou také v Opavě a Bratislavě, kde je rovněž Česká poradna pro matky a kojence. Pro přechodný pobyt jest zařízena noclehárna „Záchrany“ v Praze III., Maltézské nám. č. 292. Nocležné Kč 2·- denně. Přihlášky v Praze III., Chotkova silnice č. 8. Úřední hodiny od 8—2 hod. Telefon 4152. Noclehárna „Čsl. ochrany ženských zájmů“ v Novomlýnské ulici. „Čsl. ochrana ženských zájmů“ na Zderaze č. 14 v Praze II. snaží se opatřit matkám s dětmi práci. Srovnej Den (matek). — Noclehárna téhož spolku na Vinohradech v Letohradské ulici č. 2. Poplatek denně za matku Kč 3·— a Kč 5·—, za dítě Kč 1·50 a 2·50; jen velmi těžké případy zdarma. Za matku, kterou doporučuje instituce, hradí tato sama poplatek. Požaduje se bezpodmínečně domovský list, lékařské vysvědčení zdravotní a osvědčení, že přichází z prostředí zdravotně nezávadného. Pro soukromé vzdělání **m**-ky dlužno doporučiti tyto spisy: MUDr. Křížek-Zuna, *Českým paním*, Fischerová-Dünkelmannová, *Žena lékařkou*, MUDr. K. Bulíř, *Těhotenství, porod, šestinedělí*, Dr. V. Kurka *Mladá matka*, prof. dr. Ostrčil, *Hygiena ženy matky*. Prof. dr. M. Jovanovič Bahut, *Porod a šestinedělí* a *Žena těhotná*, MUDr. Bož. Nevšímalová, *Horečka omladnic*. Ve druhém směru matka oddá se studiu této literatury: Dr. Th. Georges, *Prvý rok života dítěte*, Jos. Košťál, *Dětský věk*, prof. dr. F. Scherer, *Hygiena dětského věku*, MUDr. Fr. Šmidrkal, *Úmrtnost kojenců a její příčiny* (a vůbec četné spisy ze sbírky *„Lidové rozpravy lékařské“*), MUDr. K. Väter, *O chrupu a jeho ošetřování*, MUDr. Vítek, *Nervosa dětí*, MUDr. Č. Klika, *Dětské nemoci*.

Matka chudých volí se ve velkých místech tu a tam na místě otce chudých pro péči o chudé v určitém okresu. Posud není však přípravy pro toto čestné, nicméně odpovědné povolání.

Matka vychovatelkou je dítěti po stránce tělesné již od samého početí až do jeho dospělosti, je mu však také vychovatelkou duševní od první chvíle, kdy počíná svými smysly chápati okolí a sama až do 6. roku, kdy jí na pomoc přichází otec a škola. **M.** má pro to mnoho přirozeného pudu, nicméně je jí k tomu také zapotřebí vzdělání a tu je ovšem důležité, aby byla pilnou čtenářkou rubrik „Matka vychovatelka“ a „Pro naši drobotinu“ ve „Šťastném Domově“, kde najde celý tisíc článků z tohoto oboru, také aby si vyhledala a pročtla sem spadající literaturu, zvláště spisy: Dr. El. Blackwellová, *Rada rodičům o mravní výchově dětí*, J. Aicard, *Duše dítěte*, V. Gabriel, *Výchova rodinná*, H. Kietz, *Povahové chyby u dětí*, Dr. Ev. Hauff, *Listy matkám o výchově a základy přirozené výchovy*, A. Mosso, *Tělesná výchova mládeže*, Ž. Podlipská, *Příklady z oboru vychovacího*, Komenský A., *Vrchol moudrosti vychovatelské*, Anthologie z Komenského, Kodym F. V. *„O vychování mládeže v našich domácnostech“*, Prang, *Umělecká výchova*, Guth, *Společenský katechism*, *Kterak slušně jísti a kterak se dobře chovati u stolu*, Vosátka Jar., *Jemný mrav v rodině*. Stránku právní vysvětluje spis J. Felix, *Rodiče a děti*.

Matliare, klim. léč. místo (896 m), 2 km sev. od Tatranské Lomnice v lučině horami ověnčené se sanatoriem pro choré plícemi (6 budov se 125 pok.). Také zimní pobyt. Vstup do vých. částí Vys. Tater.

Matolín, voskové leštidlo k matování dřeva: 10 dílů roztaveného vosku po vychladnutí se smíchá se 6 díly terpentýnového oleje a 2 díly lihu.

Matoliny, zbytky z ovoce, hroznů a p. po vylisování šťávy. Lze jich užíti k výrobě podřízenějšího vína nebo k jeho přibarvení, také k výrobě octa; s řezankou a bramborami pařených také jako krmiva pro dobytek.

Mátová voda viz Máta (mátova voda).

Matované sklo, jímž zasklívají se dveře, okna a p., má býti v takových místnostech, jako v kuchyni, vesklíváno tak, aby matovaná strana nebyla uvnitř; tím se nejspíše vyvaruje vzniku mastných skvrn. Je-li sklo matované zasazeno takto obráceně a znečištěno, nutno je čistiti čpavkem nebo benzinem.

Matování viz Leptání.

Mátové pokroutky viz Máta (pokroutky větrové).

Mátový likér viz Máta (likér mátový).

Mátový olej viz Máta (silice mátová).

Matricaria viz Heřmánek.

Matthiola viz Levkoje.

Mattolein, roztok damarové pryskyřice v terpentýnovém oleji (1 : 5). Výborný prostředek k matování zejména negativů fotografických, aby se na jejich vrstvě mohlo kresliti (retušovati) tužkou.

Maturin, prostředek, jímž se usnadňuje rozpoznání těhotenství v 1.—3. měsíci.

Maturita, zkouška dospělosti po ukončení střední nebo jí na roveň postavené školy (má býti zrušena). Kdo ji podstoupil s prospěchem, zove se abiturient (viz t.).

Maurandia je z nejkrásnějších a nejozdobnějších oplétavých rostlin pro okno a visutou vázu; zvláště **M.** *Barclayana* (obr. 1229.) a *pur-*

purea grandiflora. Semeno v únoru do písčité pařištní prsti v květníku neb pařeništi, přepichované semenáčky jednotlivě do květníků a když půdu dokonce prokořenily, do větších



Obr. 1229. *Maurandia Barclayana.*

květníků neb volné půdy v chráněné poloze. Kvete od června do října.

Mavuň (*Centranthus*), pěkná květina na záhonky a obruby. Seje se v březnu a dubnu přímo na místo, kde kvete od července do srpna.

Maz zove se vůbec každá hmota, která se maže, někdy ovšem i hmota, která jsouc lepivá uschnutím nabývá schopnosti spojovací. Budiž tu uveden: 1. **M.** k l o u b n í viz K l o u b. — 2. **M.** k n i h a ř s k ý dělá se z vařlivého škrobu (srovn. Š k r o b), kterýž se nejprve rozdělá za studena na kašičku s vodou, načež se přilévá rychle vařící vody za prudkého míchání. Malá přísada salicylové kyseliny nebo formalinu udrží **m.** dlouho svěžím, že neokorá a neplesniví. Kyselin a p. škodlivých přísad nemá se přidávati, je-li **m.** určen k napínání fotografií. **M**-u tohoto používá se i k malbě (viz M a z o v á m a l b a). Pro nalepování fotografií a p. hodí se **m.** ze 75 g dextrinu, 15 g cukru a 4 g kamence ve 120 g vody s několika kapkami kys. karbolové nebo špetičkou kys. salicylové. — 3. **M.** k o ž n í viz M a z o t o k a srovn. K ů ž e v a d y k o s m e t i c k é. — 4. **M.** o b u v n i c k ý sestává výhradně z lepku (viz t.) pšeničného, který zbývá z mouky, když se tato náležitě ve vodě vyhněte, aby se veškeren škrob vyplavil. Pouhá mouka neposkytuje dobrého **m**-u, neboť škrob v ní obsažený a za studena jen rozdělaný jeho vázavost ruší. — 5. **M.** u š n í jest **m.** kožní, který na konci vnějšího sluchovodu se vylučuje a svlažuje tuto končinu ucha a mírní prudké nárazy zvuku na bubínek. Není proto radno **m.** ušní do sucha odstraňovati; naproti tomu přílišné vylučování nebo hromadění (následkem toho, že přebytek nebyl včasně odstraněn) **m**-u ušního má za následek, že **m.** se zhustí prachem a že bubínek bývá utěsněn tak, že zvuk nemá k němu volného přístupu, což zaviňuje nedoslýchavost, kromě toho, že může býti i porušena výživa stěn sluchovodu, že tlakem mohou vzniknouti záněty. V takových případech, kde prozrazují se podobné poruchy kromě nedoslýchavosti i hučením v uších, bolestmi hlavy, závratí nebo bolestivými záněty sluchovodu, není radno **m.** ušní vyškrabávati, nýbrž doporučuje se rozmočiti jej několika kapkami oleje a odstraniti vystřikováním vlažnou vodou; avšak i tohoto konání třeba se vystříhati, není-li určitého přesvědčení, že příznaky vylíčené zavinil nahromaděný **m.** ušní, neboť příznaky takové mohou míti i jiný původ a znepokojování ucha mohlo by mnohou chorobu jinou zhoršiti.

Mazadla jsou mastné látky, jichž používáme jako prostředku ke zmírnění tření mezi suchými a se pohybujícími předměty, na př. mezi součástkami strojů, os a kol vozů a p., nebo látky mastné, jichž používáme za účelem zvláčnění látek tuhých a vyschlých, na př. kůže na naší obuvi. **M**-lo na stroje má vydatně mírniti tření, při tom však teplem, které se při tření vyvinuje, nemá měniti své skupenství ani své složení (nemá žluknouti), také nemá býti zápalné a nemá plochy se troucí porušovati. Na stroje v domácnosti používáme zcela účelně rostlinných nebo živočišných olejů, jako jsou olej řepkový, hořčičný a p. V amerických mazadlech je na př. 90 d. kyseliny olejové a 10 d. petroleje nebo 100 d. kyseliny olejové a 50 d. glycerinu nebo místo glycerinu 20 d. guajakolu, nebo 100 d. glycerinu a 10 d. petroleje nebo 50 d. dřevěného oleje. V případě pak, že z olejů těch s prachem a p. odpadky utvoří se tuhý maz, pomáháme si petrolejem, jakožto rozpouštědlem, po případě část petroleje do olejů rostlinných přidáváme. Přírodní tuky, kterých se do nedávna výhradně do takových mazadel používalo, vytlačují dnes destilační zbytky získané při čištění petroleje nebo jiné chemické výrobky (vaseliny, minerální oleje, mýdla a mýdlům podobná **m.**). — Na kůži (obuv) nehodí se tuky rostlinné tak dobře jako živočišné: lůj, jaterní tuk, sádlo, velrybí a tulení tuk a p., i přípravky, k nimž bylo těchto tuků použito, jsou nejvýhodnější. Na př. 2 díly rybího tuku s 1 dílem žlutého vosku a 1 dílem terpentýnu dají dobré **m**-lo, jež koptem může na černo být obarveno. Na podešve je vhodné **m.** ze 100 d. lněného oleje, 1½ d. boranu manganatého, ½ d. páleného kamence. Rozhřáté nanáší se za tepla. Nebo 200 g šelaku, 50 g sandaraku, 12 g mastixu, 3 g kafru, 40 g benátského terpentýnu a 1 l lihu (vše ve vodní lázni se zahřeje až k bodu varu). Nebo (stejně na podešve i nárty vhodné): 375 g lněného oleje, 250 g skopového loje, 480 g vosku a 120 g smůly. Nanáší se rovněž teplé. Nepromokavou činí obuv **m**-lo k a u č u k o v é; 66 g kaučuku rozměkčí se v horké vodě, pak na drobno rozstříhá a se 100 g vepřového sádla a 400 g jaterního tuku roztopí. Na předměty kožené používáme také tohoto **m.**: po 33 g práškovité klovatiny arabské, uškrábaného mýdla a bílého vosku se promíchá, poleje $^1/_8$ l měkké vody, uvede do varu na mírném ohni a za stálého míchání se to rozpustí, nakonec přidá se $^1/_4$ l jaterního tuku

a má-li m-lo míti barvu, tedy přiměřeného barviva, na př. koptu, i míchá se tím až do vychladnutí. **M.** na hnědou kůži, které ji zároveň čistí a leští: 9 dílů žlutého vosku ve 20 d. terpentýnového oleje se mírně zahřeje. Rozpustí se 1 díl obyčejného mýdla ve 20 dílech vřelé vody, oba roztoky se smísí ve vyhřáté nádobě, a směs se až do vychladnutí stále promíchává. Nepromokavé **m.** dá 100 d. vaselinu roztaveného s 20 d. ceresinu s přísadou 10 d. rybího tuku a 18 d. lněného oleje. S výhodou používá se na kůži také Wiederholdova oleje.

Mazagran, alžírský nápoj ze silné černé kávy a lihoviny (koňaku nebo silného likéru), jenž pije se chlazený ledem se selterskou vodou.

Mazanec viz Bochánek.

Mazání jsou buď fluidy (tekutiny) nebo masti, jimiž se kůže maže za účely léčebnými (srovn. Mast) nebo jen prostředky, jimiž se masáž (viz t.) usnadňuje.

Mazanina, dobře prohnětená směs hlíny, plev, krátké řezanky, hovězí krve, chlupů, štětin, jíž se používá na dlažby půdní, kuželníky, mlaty a p., také k vymazávání spár v srubech, sroubených stěnách a p.

Mazarinky jsou jemné tortíčky z máslového těsta.

Mázdra: 1. Blána močová viz Blány plodové. — 2. Škraloup na starém mléce nebo staré syrovátce; také škraloup na měchu, v němž kočovníci v Rusku přechovávají kefir (viz t.). — 3. Sliznatý povlak, který se tvoří v nedostatečně čištěných pivních trubkách v hostincích; vypití takové m-ry s pivem i ve velmi malém množství způsobuje těžké koliky.

Mázdřivka viz Croup a Difterie.

Mazlení s dětmi má vždy ve výchově výsledky nepříznivé. Nějakou chvíli dochází to u dětí jakéhosi ohlasu, ale jen tak dlouho, pokud je jim to nové. Maličtí jsou dobří pozorovatelé a brzy objeví, že titíž, kdo se s nimi tak mazili, k dospělým se chovají zcela jinak. Tím vzniká v jejich mysli a úsudku jakýsi zmatek, který nedá zakotviti pevné důvěře. Děti nevědí, na čem vlastně jsou, snadno berou žert za pravdu a naopak zas pravdu za žert, následky toho jsou pro ně zklamáním a jejich výchova trpí.

Mazová malba, metoda, kterou se provádí zejména velké množství uměleckých papírů předsádkových (do knih), hodí se také k účinné dekoraci vazeb knihových, rámců, skříněk a přečetných jiných předmětů a upomíná velice na měkké malby na sametu nebo batiky (srovn. t.). Z námětů hodí se pro tuto malbu hlavně naturalistické tvary, jako květy jednodušších tvarů, na př. růže, chrysanthemy, větvičky s různým olistěním, kapradiny, jehličiny, škeble a p. Malba provádí se s neobyčejnou rychlostí, takže nejedná se ani o mnoho podrobností, ani není možno mnoho oprav. Bezpečně třeba vlásti štětcem, aby do mazového základu ještě vlhkého a širokým štětcem libovolně žilkovaného a vzorkovaného vmalovány byly žádoucí motivy. Původcem této techniky je V. Rauch, dovedný knihař v Hamburku.

Mazotok (mazovitost) kůže je nadměrné vylučování mazu z mazových žláz (také z potních žláz) nebo cholesterinového tuku z rohových buněk kůže (viz t.); normálně vyloučený maz činí kůži vláčnou, mastně vlhkou; kdyby však se kůže nemyla, nečistila, utvořil by se z mazu, prachu a špíny povlak, který by nejen kůži znešvařil, ale i póry její ucpal a činnost kůže porušil. Vylučují-li žlázy nebo rohové buňky mazu více než normálně, povstává mazotok (*seborrhoea*), buď **m.** ze žláz mazových (*seborrhoea glandularis*) nebo **m.** z buněk rohových (*seborrh. cellularis*). A každý ten **m.** může se jeviti jinak. I. **M.** žlázový: 1. Žlázy mazové vylučují nadměrné množství mazu, ale velmi hustého, který ucpává jejich vývody jako zátka a mísí-li se se špínou, zbarví se tato malá zátka na černo — vznikají černé tečky (comedony — uhry), kde v nahromaděném tuku bují různí mikrobi. Někdy se tu najdou i roztoči jen jako hosté zcela náhodní. Často se tyto černé tečky zvětší, vyklenou, zanítí a vzniká tak *acne* čili trudovina (viz t.). — 2. Tvoří se mazotokové strupy, temně hnědé až černavé, zvláště často u kojenců na temeni hlavy, u starších dětí na obočí, u dospělých v obličeji, na nose, bradě, na trupu a v okolí pohlavních ústrojů. U mladších přecházejí tyto strupy v mokvavý ekzem, u dospělých, kteří je často strhnou a opět znovu, když se obnovily, bývají i východiskem rakoviny. U novorozeňat se objevuje tento **m.** hned po narození v podobě lesklého, hladkého, zahnědlého žlutavého povlaku (jakoby z kolodia utvořeného), který se rozpuká a může býti odstraněn, takže se brzy zhojí. — 3. **M.** olejovitý, při němž kůže vypadá jako by namazána byla olejem nebo glycerinem, takže se dá i vrstva tuku nožem setříti; nejčastěji bývá postižena půda vlasová (vlasy se lepí), nos a obličej, někdy také krajina mezi lopatkami nebo střed hrudníku; bývá s tím spojena i potivost a následuje ztráta vlasů. Začne-li tento **m.** v době pohlavního dospívání a je podporován chudokrevností, bledničkou, krvácením z nosu, vleče se léta a přechází i v trudovinu. — II. **M.** buňkový, *cellulární* jeví se: 1. jako žlutá skvrna, která se vyskytuje v obličeji, nejčastěji kolem úst a nosu v podobě bledších, žlutých až zelenavých mastných, lesklých nebo matných, nepřesně ohraničených skvrn, neb 2. jako odlupující se skvrna, posetá bělavými šupinkami, jež se odlupují. Také tato choroba se vleče léta vzdorujíc všemu léčení. Může ji způsobiti u lidí k m-u náchylných sluneční úpal, dráždivé podnebí, dráždivé mýdlo. (Srovn. též Lišej.) Důležité je, aby se zejména u novorozeňat a kojenců záhy přikročilo k léčbě povolaným lékařem kožním a neponechávalo se to domnělému „vykvašení" a samovolnému zhojení. Také u dospělých nutno **m.** zejména prvního druhu záhy léčiti a vzhledem k tomu, že jeho formy jsou tak rozmanité, jen s radou odborného lékaře. Jinak ovšem možno předcházeti m-u dokonalou péčí o zdraví kůže (viz t.) jak

prostředky zevnější čistoty (teplou vodou bez dráždivých mýdel), tak i vhodnou dietou, která se varuje všech potravin tukotvorných, a péčí o pravidelnou stolici. — III. **M.** suchý jeví se tím, že výměšek žlázek kožních, jakmile vystoupí na povrch kůže, mění se v jakousi pryskyřici, která na kůži ulpí se šupinkami kůže spečená v podobě bělavých, více nebo méně na sobě navrstvených drobnohledných destiček, které se při česání odlupují. Viz Lupy a Lysivost.

Mazurek, ruský koláč, různým způsobem upravovaný.

Mazurka, mazur, národní tanec polský, jenž i u nás a jinde na západě se tančí. Proslulý skladatel F. Chopin proslavil mazur 52 uměleckými skladbami.

Mdloba, ochablost neb i dočasné bezvědomí, jehož příčinou jest nedostatečná činnost srdce a následkem toho nedokrevnost ústředí nervových; nejprve dostavuje se ochablost svalstva, později ochabují smysly i ústroje. citu. Nejmírnější stupeň **m**-by jest chabost, provázená slabostí svalstva, nezřídka závratí, pravidelně však náchylností k zvracení nebo kormoucením a zvracením skutečným; při tom vyvstává studený pot v lících a obličej nápadně bledne, dech a tep slábnou a také smysly ochabují, zejména v uších šumí, před očima dělají se mžitky a dostavuje se tupost mysli, ač skutečné bezvědomí nenastává; takový stav může trvati chvilku i třeba několik hodin, ač bývá zpravidla pomíjivý; častým zjevem je u osob slabých, zvláště u dívek, jichž nervy jsou podrážděny, nebo se dostavuje následkem hladu nebo některých vnějších vlivů. Nastává-li však slabost náhle a teplota těla rychle klesá, dostavuje se za podobných příznaků obyčejně velmi rychle ne-li úplné bezvědomí, tedy jakýsi stav polospánku nebo snění, kterýž může míti i povahu smrti zdánlivé (viz t.). Stav takový trvá někdy krátce, někdy i několik hodin; dýchání bývá nepravidelné, stenavé, tep je rychlý, ale slabý, ukazují se i křečovité pohyby a čelisti jsou ztrnulé. Opakuje-li se to častěji, vzbuzuje to vážné obavy, kdežto nejtěžší stavy, jevící se úplnou bezcitností, za které pohyb srdce i tep sotva lze rozeznati, bývají předzvěstí smrti, i když postižený se načas ještě zotaví. Stavy takové nicméně rozeznávati dlužno od mrtvice (viz t.), která právě naopak způsobena bývá výlevem krve k mozku. Příčiny, které **m**-bu přivoditi mohou, bývají velmi rozmanité a také podle povahy a stupně **m**-by se liší. Všecky příčiny, které účinkují prudce na oběh krve nebo nervstvo, mohou způsobiti **m**-bu. Kromě vad srdce a ústrojí cévního jsou to u osob nedokrevných na př. mechanické vlivy: horko (v parní nebo horké lázni, v tlačenici, velký žár za parného dne nebo před bouřkou), prudká hnutí mysli, která účinkují na nervy vasomotorické (ty, které ovládají ústrojí cevní), mocné dojmy smyslové, u některých osob i o zcela nepatrné vlivy se opírající (strach před operací, nepříjemné zvuky, zápachy nebo viditelné zjevy) a pod. Vlivy takové podporuje lačnost žaludku, silné sevření šněrovačkou, slabost nervová a pod. Případy **m**-by takové bývají lehčí a přechodné, zvláště u lidí jinak zdravých, i lze jim předejíti sílením a otužováním těla i vyvarováním se příčin tu naznačených. Hůře je u osob buď vleklou chorobou stižených, vysílených nebo prudkým krvácením oslabených, a nejhůře u těch, u nichž činnost srdeční počíná ochabovati nebo je nějakou vadou ztížena (na př. vadou chlopňovou, tučností nebo tukovou zvrhlostí a pod.). V lehčích případech **m**-by budiž postižený položen do vodorovné polohy, nejlépe hlavou poněkud níže, aby se oběh krve a příliv její k mozku usnadnil. Totéž podporuje se uvolněním všech tísnivých částí oděvu (opasku, límce, šlí, šněrovačky, živůtku, podvazků atd.); postříkání (nejlépe stříkačkou) nebo polévání hlavy studenou vodou obyčejně již stačí způsobiti příliv krve k mozku dostatečný, aby nemocný ze **m**-by procitl. Od tohoto pravidla se uchylujeme, omdlel-li nemocný následkem horka; v tom případě jej přenášíme do místnosti mírně chladné a hledíme mu vpraviti něco limonády citronové a dáti klystér z vody, octa a soli. Taktéž jinak si počínáme, je-li **m.** následkem vyhladovění anebo vysílení po silném krvácení, průjmech a pod.; tu sice také hlavu snížíme a obličej postřikujeme, ale hledíme do úst vpraviti trochu teplého vína nebo bouillonu a později pozvolna i živnější, ale snadno stravitelnou stravu; je-li tu krvácení nebo průjem, třeba ovšem tyto příčiny rychle odstraniti. V případech těžších připojíme k tomu vydatnější nadzvednutí trupu a nohou, přidržování k nosu čpavých nebo prudce vonících látek (éteru, čpavku, silného octa, kolínské vody, silnější voňavky), které se po případě mohou i mírně vtírati do čela a skrání; několik kapek čpavku ve vodě nebo kořenité tinktury, několik Hoffmanských kapek na cukr, trochu horké pálenky nebo vína prospěje v houževnatějších případech vnitřně; velmi prospívá, tře-li se (nejlépe vlněnou rukavičkou nebo ještě lépe kusem kožišiny) mírně krajina srdeční na hrudi i v zádech, nebo trou-li se chodidla kartáčem. Často jeví se účelným zavésti dýchání umělé (srovn. Dýchání), podkožní vstřikování látek dráždivých nebo sevření některých údů. Ovšem hledíme vždy co nejdříve povolati lékaře a nezanedbáme toho zvláště v případech, kdy **m.** jeví příznaky povážlivé, kdy častěji se opakuje (případy se opakující předcházíme omýváním lihem nebo octem), nebo provází choroby vleklé, které samy vyžadují zvláštní léčby. Často je **m.** následkem zalknutí jedovatými plyny nebo nedostatkem vzduchu (viz Dušení a Oběšení), nebo vodou (viz Utopení), účinkem mrazu (viz Zmrznutí), zasažení bleskem (srovn. Blesk), také se vyskytuje na počátku těhotenství (viz t.), při padoucnici (viz t.), horečných chorobách a pod., v kterýchž případech dlužno si ovšem jinak počínati, nežli při **m**-bě následkem nedokrevnosti mozku. Jsou-li některým nemocným přikázány teplé až horké koupele, je radno vždy předem se připraviti, že by je mohla v koupeli **m.** postihnouti; domácí

lékárna, náležitě opatřená, se v takových případech dobře osvědčuje.

Meconium viz Smoika.

Mečík (*Gladiolus*), cibulovitá květina kosatcovitá, vyrůstající vysokým stvolem s pochvatými mečovitými listy, vykvétá jednostranně klasovitým květenstvím s velkými, krásnými a živě barvenými květy, jež náležejí v pozdním



Obr. 1230. Mečík (*Gladiolus gandavensis*).

létě k ozdobě našich zahrad. Pěstované m-y (*Gl. gandavensis*, obr. 1230., *Lemoinei*, *Childsi* a j.) jsou zahradní hybridy (červené, růžové, modré, fialové), hlavně afrických druhů; z původních druhů zřídka vídáme také u nás divoce rostoucí *G communis* a pro raný květ sázívá se na zimu do hrnků *G. Calvillei*, jenž přezimován ve skleníku na jaře do pařeniště se



Obr. 1230*a*. Dělení cibulek mečíků.

vysazuje. Množí se semeny, z nichž rostliny kvetou druhým rokem, i pacibulkami. (Viz Cibulky a dělení cibulek obr. 1230*a*.) Cibule vysazujeme do volné půdy (nebo do hrnků, z nichž se později ven vysazují) v dubnu do hloubky 5—8 cm. Květina sama nevyžaduje velké péče, kromě zalití v době trvalého sucha. Na zimu se cibule z půdy vyjmou a uschovají v místě nikoli teplém, ale mrazu prostém.

Med je sladký nektar květů, včelami snesený a při trávení v žaludku jejich přeměněný. Jeť původně určen za krmivo larev včelích, které ve voštinách, do nichž včely m. snášejí a v nich i zavíčkují, jsou uzavřeny. Moderní včelaři dovedli jednak toho, že včely snášejí m. i do voštin, v nichž larvy nasazeny nejsou, jednak toho, že vsazováním starých neb umělých voštin nebo jejich počátků (mezistěn) práci včelám usnadňují a tím snůšku m-u urychlují; nechávají pak m. z voštin vykapati nebo odstředivými stroji (medomety) jej rychle odstraňují. M. z voštin vyzískaný tvoří hustou tekutinu různé barvy, vůně a chuti, dle toho, z jakých rostlin pochází. Jasně žlutý je m. snesený v době květu lip neb akátů (lipový, akátový), tmavší je řepkový, tmavší než tento je velmi aromatický m. z lučních květin, nejtmavší, zelenavý, je podzimní, jmenovitě vřesový, a m., v němž obsaženo mnoho mízy z lesů (lesní). Tento chutná časem i poněkud po pryskyřici zahořkle. M. v různých těch



Obr. 1231. Pylová zrnka z medu pravého.

druzích vyznamenává se i vůní květům těch kterých rostlin více méně osobitou; nejnápadnější, až pomádovitou vůní vyznamenává se m. řepkový. Kromě jakosti této, závislé na původu, mění se jakost m-u i způsobem těžení z voštin. Viz Med vymetený. Čistý a svěží m. je tekutina hustá, průhledná, také někdy jen průsvitná, světle až tmavožlutá, zahnědlá neb zazelenalá, chuti sladké a zvláštní osobité vůně, s původem (dle květů) souvislé. Obsahuje průměrně: cukru třtinového 1—10%, dextrosy 34—35%, levulosy 39—40% (tedy cukrů dohromady 74—85%), extraktivních látek 5%, minerálních 0·8—0·10% a vody 15—20%; význačné jsou v něm ústrojné kyseliny (kyselina mravenčí), takže jeví slabě kyselou reakci; přítomnost kyseliny mravenčí je také příčinou, že neporušený m. se nekazí. Obsahuje také vitamin *B*, důležitý pro vzrůst, jenž ovšem schází m-u umělému. M. z květů polarisuje nalevo, m. lesní obsahuje 6—8% látek dextrinovitých a polarisuje často poněkud napravo. M. posuzujeme především dle vůně a chuti, pak podle spec. váhy. Rozpustíme-li 1 díl m-u ve 2 dílech vody, musí takový roztok čistého m-u míti spec. váhu na hustoměru 1·111. Je-li váha tato menší, obsahuje m. vody více než 20%. Drobnohledem přesvědčíme se,

obsahuje-li m. pylová zrnka, která v přirozeném m-u jsou vždy obsažena. K tomu cíli rozpustíme 50 g m-u ve vodě a nerozpustný zbytek (obr. 1231.) zkoumáme pod drobnohledem. Často bývá m. porušován syrobem škrobovým nebo dextriny. Rozpustíme-li 8 g m-u v 8 cm^3 vody a přidáme k tomu methylového alkoholu do 100 cm^3, povstane, je-li dextrin přítomen, na stěnách nádoby bílá vločkovitá sraženina, která světle žlutý roztok jodojodidu draselného barví červenohnědě až fialově. Porušování a napodobení m-u je velmi rozsáhlé; kromě zmíněného syrobu a dextrinu používá se k tomu v novější době hojně ovocného cukru, vlastně zbytku, jenž zbývá při výrobě cukru řepového a který se k tomu cíli kyselinami upravuje. M. je sladidlem dietetickým, mírní dráždění sliznic, jež zároveň povzbuzuje k vyměšování, takže je na místě používati ho při kašli, zejména je-li odkašlávání ztíženo (působí dobře utřen se žloutkem nebo s odvarem sladovým i bez něho v podobě celtlí a p.) a jsou-li sliznice překrveny, ochablé, což platí i o sliznici ústrojí zažívacího; avšak tyto účinky má jen m. čistý, v němž není vosku, a také není radno požívati m-u mnoho najednou, neboť podléhá pak v ústrojí zažívacím rozkladu kvašením, porušuje trávení a způsobuje i nadýmání. — M. je i dobrým sladidlem pro praktickou potřebu, zejména k slazení mléka pro kojence, k zavařování ovoce, k slazení kávy, čaje, limonád i jiných nápojů, na kaše místo cukru, na chléb zvláště ve spojení s máslem a p., neboť je to uhlohydrát lahodný a lehce stravitelný, tělo k lehkému dýchání, k práci a vytrvalejšímu pohybu uzpůsobující. M. není však sladidlem úsporným, neboť dobrý býval až dvakrát (a dostoupil výše až čtyřikrát) dražší cukru, při čemž má sladivost sotva jedné třetiny sladivosti cukru; kde tedy má býti kupován, není úsporným, bylo by však na místě, aby venkov vydatněji pěstoval včelařství a m-u jako sladidla v domácnosti používal. — Lidová lékárna používá m-u i zevně, ať již o sobě nebo s těstem ze lněných semen na nežity, vředy a p., aby se urychlilo podebrání a zhojení.

Med cizozemský, jenž se dováží z Ameriky, je čistý, často již zcukrnatělý a méně aromatický; balkánský, rumunský bývá nečistý, protože se těží hrubým rozhřátím voštin i s larvami.

Med dětský (*hydromel infantum*) je směs 3 dílů mannové šťávy (viz Mana) a 1 dílu vídeňského nápoje (*Aqua laxat. viennensis*), která účinkuje mírně projímavě.

Med hruškový viz Hruškový med.

Med jablkový viz Jablkový med.

Med mravenčí pochází od amer. mravence *Myrmecocystes mexicanus*; nesnášejí jej sice do voštin, ale nahromaďují v neobyčejně velkém zadečku dělníci, kteří jsou jako na krmníku druhými mravenci obsluhováni. M. tento je v Americe velmi hledán a vážen.

Med palmový je cukrový syrob z různých palem těžený; tak na př. ze zralých datlí měkkých (*gharz* zvaných) vytékající zažloutlá šťáva, jež považuje se za účinný lék při chorobách dychadel; neobsahuje žádného cukru třtinového, nýbrž jen cukr hroznový (29·72%), levulosu (22·13%), něco pryskyřice (2·85%) a minerálních látek. V Čili vyluhují zvláštní med z palem, jenž v krabicích po 1 kg se rozesílá.

Med panenský je první med z nových, prvně užitých voštin za obyčejné teploty vykapaný.

Med pomerančový je na husto svařená šťáva (1/4 koflíku) pomerančová s cukrem (1 koflík) a vodou (1/4 kofl.). Když je šťáva jako syrub hustá, přidá se do ní ½ koflíku jemně rozsekané pomerančové kůry (bílou dužninu třeba odstraniti) a ½ čajové lžičky vanilky. Znovu se to zavaří.

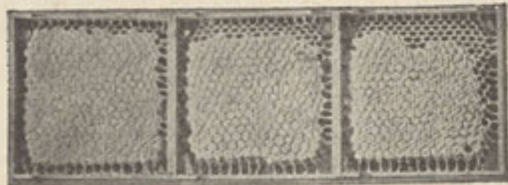
Med porušený vykazuje skoro 3/4 světové produkce medu. Porušování se děje cukrem, syrubem, moukou, vodou, hruškovou šťavou, klihem, melasou a p. Takto zfalšovaný med pozbývá ovšem téměř úplně hodnoty (viz Med), protože přidané látky ztěžují i zažití těch látek, které v původním čistém medu byly obsaženy. Je-li velmi tmavý, obsahuje částky starých polozetlelých voštin.

Med turecký viz Halva a El. Meandžičové „*Orientálské cukrářství*".

Med umělý (také medové máslo zvaný): *a*) Náhražka jako nastavený med včelí: 2 kg cukru uvedou se do varu v ½ l vody, svaří poněkud a odpění, zchladí na 37° C a vmíchá se ½ kg tekutého včelího medu. — *b*) Invertní cukr (viz t.). Rozpustí se 1 kg krystalovaného (kandisového) cukru ve 300 g horké vody a znenáhla přidává šťáva z poloviny citronu (také 1 g kyseliny citronové nebo vinné, anebo kávová lžička vinného octa), načež kapalina vaří se za stálého míchání, až syrub nabude zlatožluté barvy. Trvá to asi 40 minut. Ochlazený syrub má úplně vzhled medu. Vůně nabude přidáním malého množství vřesového nebo i jiného medu. Také prodávají drogisté medový prášek (kyselina vinná, cukr, barva a medový parfum), jenž se vmíchá do svařeného syrubu cukrového.

Med uschovává se v nádobách vzduchotěsně uzavřených v místnosti suché a chladné, kde není vystaven přímým paprskům slunečním.

Med voštinový zachovává sice všechny své součástky, nicméně přímo požíván působí vlivem vosku a přídatných látek pálení v hltanu. Stačí však úplně postaviti tento m. na výslunní nebo jiné teplé místo na sítě, jímž tající m. prosákne. Tavením na plotně ztratil by m. své aroma i lahodnou chuť. Často se podává



Obr. 1232. Med voštinový v medových skříňkách.

m. v. v malých skleněných skřínkách (*honey boxes*, po 1 kg), do nichž byl včelami přímo nanesen do nových, čistě bílých, t. zv. panenských voštin (obr. 1232.).

Med vymetaný medometem (odstředivkou, obr. 1233.) z voštin ať již prvních nebo po několikáté použitých je plnocenný a čistý, šetří-li se těchto pravidel: 1. Veškeré při tom používané náčiní musí být chováno v největší čistotě. 2. M. procedí se nejprv hustým sítem a nechá v širokých nádobách několik dní v teple státi, aby se všechny části pylu a vosku na povrchu usadily a mohly se snadno sebrati i se šumem. Někdy je ještě třeba m. po druhé odpěniti. 3. M. k vyčištění připravený musíme chrániti před včelami a mravenci jakož i víkem před prachem. 4. Jen dokonale jasný a čistý m. je způsobilý k uzavření, k požívání nebo k prodeji.



Obr. 1233. Medomet.

Med zcukrnatí po kratší nebo delší době, je-li úplně čistý, nefalšovaný. Má-li se ho užíti v podobě tekuté, postaví se nádoba s m-em do teplé vodní lázně, kde m. pozvolna roztaje.

Med zkvasí, není-li dosti čistý (viz Med vymetaný) a je-li chován v teplé nebo dokonce ještě vlhké nebo parami nasycené místnosti. Nepostoupí-li kvasný pochod příliš, dá se ještě někdy zachrániti, postaví-li se do teplé vodní lázně v široké nádobě a sbírá šum a pěna, která se na povrchu vyloučí. Pokročil-li kvasný pochod příliš, je nejlépe zužitkovati m. na medovinu (viz t.).

Měď, kov význačný svou červenou barvou, je z oněch, které v domácnosti lidské již v nejdávnějších dobách byly upotřebovány jednak ve slitině (bronzi), jednak ryzí, a po tisíciletích dosud se jí tak upotřebuje. Z plechu měděného vyrobené nádobí vyznamenává se následkem výborné vodivosti tepla velmi rychlou průhřevností; jakkoli měděného nádobí dnes méně užíváme nežli jindy, přece kotly na vaření velkého množství vody (k vyvařování prádla a p.) děláme z m-i nebo aspoň měděným dnem opatřujeme hrnce z plechu zinkového a p. Než i jiné měděné nádobí je opět v módě. Poněvadž čistá m. pokrývá se snadno zelenou patinou kysličníku — a posléz uhličitanu měďnatého i také v přítomnosti solí a tuků, i také účinkem kyselin a žíravin (plísta) rychle na jejím povrchu sloučeniny povstávají, které jsou jedovaté, musí nádoby, v nichž pokrmy mají býti připravovány, dobře býti vycínovány a také na povrchu dokonale čištěny. Této vlastnosti naopak s prospěchem se používá k tomu, že předměty z měděného plechu tepané (ozdobné předměty, v novější době celé sochy), plechem měděným kryté střechy a p. patinou takovou nechají se naběhnouti, aby pěkného zabarvení získaly. Nicméně i čistá, lesklá m. má v novější době značný význam dekorační, používá se jí společně s tmavým železem a docíluje tak pěkných efektů na zábradlích, mřížích, lustrech a p. M. sama nedá se slévati, ale ve slitinách s cínem jako bronz (viz t.), zvonovina, dělovina dobře se slévá, ve slitině se zinkem jako zešť čili m o s a z (viz t.) dobře je kujná, ještě kujnější je slitina její se zinkem a cínem (viz T o m b a k) a litím i válcováním dá se zpracovati její slitina se zinkem a niklem (viz A r g e n t a n, N o v é s t ř í b r o). — V čistě vyleštěných a dobře vycínovaných nádobách měděných mohou se i ovocné šťávy a jiné mírně kyselé pokrmy bez nebezpečí připravovati, nicméně nesmějí se takové pokrmy v nich nechat vychladnouti, neboť i v pocínovaných nádobách není vyloučeno nebezpečí, že kyseliny a tuky k tvoření měďných sloučenin podnět zavdají. Možno v nich i na volném ohni vařiti, v tom případě však je nutno, aby měly dvojí dno, aby se pokrmy nepřipálily; vnitřní dno může býti tenčí a může zcela blízko ležeti nade dnem zevnějším. Cínový polev ostatně se časem rozpouští a musí se proto obnovovati, je však důležito, aby byl úplně prost olova; je-li polev málo lesklý, modravě naběhlý, barví-li se prsty, kterými polev třeme, modře, můžeme býti jisti, že polev obsahuje olovo; přesvědčíme se o tom směsí stejných dílů vinného octa a vody, kterou v takové nádobě uvedeme do varu; olovo prozradí se již zápachem, ještě zřetelněji však zakalením tekutiny, vaří-li se tato se solí. Měděné nádobí po upotřebení vždy se vymývati má slabým louhem sodovým. — M. čistí a leští se: *a*) Koží, která se potře řídkou hlinou, ve vodě rozmočenou, posype měděnými pilinami a nechá uschnouti; tím se pak m. vyleští. Také různé pasty jsou k tomu v obchodě po ruce. *b*) Kyselou syrovátkou nebo slabým octem (také možno k tomu cíli užíti zakyslých zbytků piva, do nichž se házejí vymačkané citrony, zbytky pomerančů a p. Tekutina se pak plátnem procedí a se suchým pískem a pšeničnými otrubami na kaši rozdělá a přesličkou, v zápětí však hned čistou vodou a do sucha tře měkkým suknem a srnčí koží. *c*) Slaměným nebo přesličkovým věchtem a bílým jemným pískem s lihovarnickými výpalky, v zápětí pak hned čistou vodou. Předměty myté třeba vystaviti na výsluní nebo nad horkou plotnu či pec, aby rychle uschly. *d*) Vodou, v které byly vařeny loupané brambory a která se nechá delší dobu státi, aby zakysla. *e*) Jsou-li měděné předměty pokryty zelenou plístou, vyleští se vypraženou hlinou za sucha. *f*) Jsou-li začazeny, jako bývají kotly

přímo v ohništi zasazené, postavíme je na nějakou dobu do syrovátky a pak věchtem nebo přesličkou čistíme. *g*) Jsou-li poškozeny trhlinkami, v nichž mastnota se usadila, odstraní se tato louhem, kdežto hlouběji zažrány skvrny potíráme kyselinou solnou, dvěma díly vody zředěnou a po 10 minutách je hlinou vyčistíme. *h*) Vnitřek starých, k novému pocínování určených nádob tak dlouho cídíme čistou kyselinou solnou (zejména nesmí obsahovati kyseliny sírové), až veškeren cín se rozpustí. (Srovn. Cínování.) Upotřebení m-i má i mimo domácnost široké pole v telegrafii, telefonii, elektrotechnice (hlavně v podobě drátu), galvanoplastice (viz t.), knihtisku atd.

Medeola, chřestovitá rostlina (*Asparagus medeoloides*), která vyhání výhony až 3 m dlouhé po celý rok; používá se jich jako vděčného dekoru na úbor nevěstin i svatebních tabulí. Pěstuje se v chladném skleníku a vede po nitích vzhůru; žádá půdu hlinitou a množí se dělením i semeny.

Medinal, lehce rozpustný, uklidňující a uspávací prostředek.

Mědirytiny, tištěné obrazy, nyní stále vzácnější, k nimž tiskací desky byly ryty do mědi prohloubeně. Umělecké práce toho druhu ze starších dob cení se zpravidla velice a možno různé poškozené a zašlé práce dobře zachovati, vyčistiti a upraviti, věnuje-li se jim náležitá péče. Pozbyly-li pouze lesku, stačí vložiti je mezi dva archy čistého papíru a teplou žehličkou je vyžehliti. Jsou-li zohýbány, polámány, navlhčí se všude stejnoměrně čistou vodou, vloží mezi vrstvy čistého papíru a s tímto mezi vrstvy ssavého papíru a stejnoměrně obtěžkají až do úplného vyschnutí. Stářím zežloutlé m. lze obyčejně za vlhka na slunci vybíliti. Prachové a pod. skvrny možno chlebovou kůrkou vycíditi. Mají-li m. býti lakovány, vyčistí se, opatří nátěrem rozpuštěné vyziny a lakují pak roztokem sandaraku v terpentýnu nebo některým lakem lihovým. Chceme-li zarámovati m-nu, podložíme ji papírem nebo kartonem odchylného tónu, obyčejně poněkud tmavšího nežli je papír m., tak aby dosti široký pruh dokola povstal, načež je zarámujeme pod sklo do rámce jednoduchého, bíle nebo lehce barevně natřeného.

Měďné sloučeniny jsou vesměs jedovaté, ačkoli mnohých lze užíti prospěšně jako léčiv nebo prostředků jinak ozdravujících a desinfekčních. Tak na př. skalice modrá (síran měďnatý) je rozhodně jedovatá, nicméně používá se jí zevně jako leptadla, vnitřně jako davidla nebo protijedu (při otrávení fosforem) — ovšem nikdy bez nařízení lékařského; důležité jest její upotřebení k desinfekci zapáchajících vod spotřebních — kde znečištění způsobují bujející a zahnívající řasy. Stačí v nádržích, v nichž takové vody se nadržují, rozpustiti skalici modrou v poměru 1 : 5,000.000 (t. j. na 50 hl asi 1 g skalice), aby voda se úplně vyčistila; řasy nicméně, jak se tvrdívá, nezčernají ovšem že k další potřebě je voda až tehdy způsobilá, když přítokem čerstvé vody byl roztok skalice úplně zatlačen a odplaven. Otravy vznikají m-nými s-nami hlavně při použití nečistých nebo nedostatečně pocínovaných nádob k přípravě pokrmů (je zakázáno uzenářům a p. živnostníkům, kteří se vařením pokrmů zaměstnávají, používati nádob měděných, také je zakázáno používati měděných kohoutů při čepování piva, octa, lihovin a p.), též upotřebení měděných nádob k nakládání některých zelenin (okurek, hrachu, kapar a p.) za tím účelem, aby nabyly barvy pěkně zelené, dále neopatrnosti při používání měďných barev. Protijedem při otravách takových je dřevěné uhlí, žlutá krevní sůl a pálená magnesie a roztok bílku; z domácích prostředků odvar dubové kůry, vlašských ořechů, černá káva nebo čaj, varovati dlužno se mléka a tučných kyselin. Ze sloučenin měďných užívá se v lékařství octanu vnitřně při krticích, různých kožních chorobách, padoucnici, bledničce; kamence jako mírného leptadla v lékařství očním, arseničnanu (švédské zeleně) při cholerách, tyfu, dysenterii, davném kašli, chudokrevnosti a blednièce, uhličitanu jako protijedu proti fosforu, citroňanu v 5—20% masti při trachomu, dusičňanu vnitřně i zevně při příjici, kapavce a vředech, oleinové sloučeniny jako antisept. prostředku v 10—20% mastích při lysých vředech a bujné granulaci ran, kysličníku proti tasemnicím (nutno se však při tom vyhnouti kyselým pokrmům), síranu (skalice) vnitřně při chronických průjmech, krvácení, aktinomykose, vředech střevních, difterii, padoucnici, croupu, k leptání bradavic, okrajů ran a pod.; síranu měďnato-ammonného užívá se s tinkturou opiovou vnitřně při padoucnici, hysterii a posunčině (vždy po jídle). Hojně se upotřebuje měďných sloučenin v laboratoři. Viz též Skalice modrá.

Medoc (čti medok), velmi dobré červené víno, pojmenované dle stejnojmenné krajiny francouzské; nejvýtečnější jest *château Margaux* (čti šató margó), velmi jemné, bohatě kořenité a květnaté, ještě jemnější *château Lafitte*, méně jemné, ale kořenitější, s bohatým květem a tělem *château Latour* kromě celé řady jiných známek. Napodobené víno toho druhu připravují z červeného vína, jemuž na 70 l přidají 1 l lihu a ½ l malinové šťávy s fialkovým kořínkem odvařené a nechají to pak odležeti.

Medonosné rostliny nejcennější jsou kvetoucí stromy: lípa, akát, maďal a stromy ovocné; z polních plodin zvláště řepka a ligrus (jetel hodí se jen čmelákům), ze zahradních květin reseda, slunečnice, ysop, brutnák, dračinec, z lučních zvláště ambrožka, rozrazil, hluchavka, kostival a p. Zpravidla nejdou včely na rostliny v blízkém okolí úlu. Srovn. Medování.

Medová limonáda pěnivá je vlastně medovina (viz t.) mladě vykvašená. Rozpustí se 800 g medu v 8—10 l vody horké, přidají se k tomu 2—3 lžíce kvasnic (na př. propraných pivních), a když to po dvou dnech kvasiti počne, přidá se šťáva ze 3 až 4 citronů a limo-

náda stáhne se do silných, dobře zazátkovaných lahví, z nichž po 8—14 dnech se může píti.

Medová pomáda složena je z rozpuštěných součástí: $\frac{1}{2}$ kg medu, 66 g sádla a 125 g peruvského balzámu, k čemuž během vychlazování vmíchá se po $\frac{1}{2}$ g cedrového a muškátového oleje a $\frac{1}{2}$ g pižma.

Medování květů bývá obyčejně patrné medovou vůní nektaru. Nicméně i když medonosné rostliny nejbujněji kvetou a včelami hromadně jsou vyhledávány, není nikterak jisto, že medují. Voní skvostně, ale nevylučují nektaru, jenž je podstatnou částí medu. V některých letech snesou včely z lip za den i několik dkg, dokonce i několik (2—3, 4—5) kg medu a jindy vůbec ničeho, což bylo vážením včelstev zjištěno.

Medové mýdlo upravuje se z jemného bílého mýdla, jehož 50 g se na drobno rozkrájí a utře se 130 g medu a 16 g roztoku potaše a 70 g vody z oranžových květů.

Medové pastilky. Zralá kyselá jablka se vaří ve vodě, a když slupka jejich puká, protře se jejich dužnina jemným sítem; k 1 kg této přidá se $\frac{1}{4}$ kg medu a šlehá se to, až celá hmota zbělí a zpění. Naplňují se tím pak dřevěná tvořítka, na dně papírem vyložená, nejprve vrstvou na prst tlustou, která se v troubě při 65° C usuší (tvořítka se kladou na dřevěné podložky); po 24 hod. přidá se druhá vrstva a pokračuje se tak i 3., 4. a 5. dne, až je tvořítko plné. Pro každou vrstvu, 24 hod. sušenou, třeba připraviti vždy čerstvou kašovinu jablečnou.

Medové pečivo, hlavně medová calta (pumprnikl), chléb, také koláč a p. je výbornou náhradou cukrovin, kde je zaručeně čistý med levně po ruce. V zásadě se používá svařeného medu, s kterým zadělává se mouka (na caltu žitný výražek, na panáčky žitná mouka opražená, na jiná pečiva mouka pšeničná a p.) a těsto se váže žloutky a celými vejci, koření různým kořením a má-li kynouti, zadělává s potaší nebo pečivým práškem.

Medovice (*melligo*), lepkavý, sladký, polotekutý výpotek na svrchní straně listů různých keřů a stromů, jejž vylučují mšice na listech usedlé a z nich šťávu ssající. Na javorech bývá této **m.** tolik, že zejména zrána lze pozorovati skutečný její déšť se stromů. **M**-ci vyhledává jako pastvu svou různý hmyz, zejména mravenci (také vosy, včely a p.), kteří k tomu účelu i mšice na stromy i keře vynášejí a zde si je chovají a šetří. Rostlinám však **m.** velmi škodí; jednak trpí listy ssáním šťávy od mšic, jednak ztěžuje tento povlak výměnu plynů (dýchání rostliny), zejména když je polepen bělavými kožkami mšic jako moučným povlakem, a usazují se v něm různí škůdci, zejména cizopasná houba *Fumago salicina*, která vyživovací činnost listu ruší. Chceme-li chrániti rostliny před **m**-cí, chraňme je před mšicemi i mravenci. (Viz M š i c e.)

Medovina, starodávný nápoj, kvašením medu (vlastně medového roztoku ve vodě) získaný a různě kořeněný, jenž delším vyležením nabývá chuti vínu podobné. V zásadě pořizuje se vždy roztok medu předem, ač se to děje různým způsobem. Buď se $2\frac{1}{2}$ dkg medu rozpustí ve 12 l vody a roztok $\frac{3}{4}$ hod. za pilného odpěňování se vaří, nebo se naplní větší nádoba 12 l vody, přidá k tomu 3—$3\frac{1}{2}$ kg medu a 3—4 l vody a vaří se to za stálého odpěňování, až zase původního objemu 12 l se docílí; nebo se do 10 l vody dají 2 kg medu a vaří se to s 2 bílky hodinu, při čemž zároveň již přidává se koření (zázvor, květ, skořice, hřebíček, také snítka rozmarýny), nebo se již při vaření tekutina také chmelí. Svařený roztok vyleje se do otevřené nádoby a smísí s kvasnicemi nebo droždím (také po starodávnu chlebový kvas k tomu stačí, třeba také jen starý chléb a p.) a nebyla-li tekutina již při kvašení kořeněna, nyní se koření a nechá kvasiti, což trvá několik neděl (také 2—3 měsíce), načež se stahuje **m.** do soudků a lahví a nechá odležeti jako víno, jsouc tím lepší, čím je starší. Různé předpisy, při nichž šetří se tohoto postupu, jsou ve výběru následující: Na 12 l vody 3—$3\frac{1}{2}$ kg medu, do svařené a zcezené tekutiny 4 citrony nakrájené a odjádrované, 15 g kardamomu, 30 g skořice, 3—4 hřebíčky (vše v plátěném váčku) a 4 lžíce pivních kvasnic. — Do 20 l vody 7 kg medu a $\frac{1}{3}$ kg chmele, po čtvrthodinném vaření se tekutina scedí a do vychladlé dá se 60 g droždí, po vykvašení se okoření zázvorem, květem a skořicí. — Také se však připravuje **m.** bez chmele i bez koření, anebo se vedle chmele přidávají i vinné matoliny anebo se přímo béře i šťáva z hroznů. Na př. na 1 hl matolin naleje se 1 hl medové vody (aspoň 20 kg medu), po třech dnech se to sleje a matoliny do tekutiny vylisují a mošt takový beze vší další přísady se nechá kvasiti (při teplotě 19—20° C). Během kvašení (5—6 neděl) přidává se starého dobrého vína nebo moštu; pak se tekutina stáhne a nechá 6 měsíců dokvašovati, načež se přetáčí; přetáčení se ještě třikráte po dvou měsících opakuje, pak teprve se **m.** nechá uležeti. Béře-li se hroznová šťáva, přidává se **m.** přímo do ní (na 50 l šťávy 25 až 50 l vody a 5 kg medu, dle libosti hrst chmele nebo různé koření). Také se béře šťáva rybízová, malinová, višňová, kde třeba bráti více medu (na 1 l šťávy 2 l vody a 1 kg medu).

Medovník, d o u b r a v n í k (*Melittis melissophyllum*, velice ozdobná pyskatá květina, rostoucí po různu i v našich světlých lesích v doubravách, kteráž i v zahradách se pěstuje a známa je jako bylina léčivá, shodná v účincích s meduňkou (viz M e l i s a).

Medový cukr je vlastně starší, zcukrnatělý med. Cukr tento složen je z několika druhů cukru (viz M e d) a zachovává si vůni medu. Hodí se přímo k slazení. Nicméně se také rozplyne, postavíme-li med do horké vodní lázně, tak aby se mírně prohřál.

Medový likér. Do 1·5—2·25 l čistého lihu přidejme podle chuti své některé silice (na př. benediktinské, anýzové, mátové, višňové, nebo má-li býti likér hořký, hořké bylinkové silice) nebo šťávy malinové a když se líh dobře s tím spojil (asi po 12 hod.), přidejme 500—750 g medu rozpuštěného a svařeného (i odpěněného) ve 250—375 g vody, ovšem v roztoku úplně

vychladlém; destilovanou vodou doplní se tekutina na 5 l a podle libosti přibarví některým neškodným barvivem.

Medový ocet získáme, svaříme-li ½ kg medu ve 12 l vody a do odpěněné tekutiny přidáme ¼ kg vinného kamene, vaříme to ještě po nějakou dobu a uložíme do soudku v teple, kde tekutina zkyše; zanedlouho se čistě stáhne a zčistí se bílkem, načež se uloží a nechá zkysati, i stáhne se pak do lahví.

Medový perník viz Perník.

Medový syrub k zavařování ovoce a podobným účelům poskytnou nám 3 l vody se 6 kg medu, což s čistým bílým ssavým papírem rozmočíme na kaši tak, aby papír na vlákna se rozvařil. Cedíme to pak navlhčeným vlněným pytlíkem a získanou tekutinu do husta zavaříme.

Meduňka viz Melisa.

Medvěd již od poloviny min. století nenáleží k lovné zvěři v Čechách, vyskytuje se však dosud v Karpatech, Tatrách, jižních Álpách a na Východě, odkudž časem někdy i kýta nebo tlapy přicházejí k nám do obchodu. Kýta se dusí s burgundským nebo mělnickým vínem, přední tlapy platí za zvláštní lahůdku, nejprve vařené nebo marinované a v marinádě dušené a pak v obalu z másla a housky roštěné. Medvědí sádlo považuje lid za zvláště léčivé, čemuž ovšem tak není, a co se pod tím jménem prodává, nebývá také nic jiného nežli sádlo vepřové. Kožišina se vydělává na předložky na podlahu, v kterémž směru oblíbenější je skvostně bílá, ovšem velmi drahá kožišina m-a ledního, z černých kožišin hlavně baribal severoamerický.

Medvědice. Lid tak nazývá často ostružinu (viz t.), vpravdě však sluje tak vzácněji u nás (jen na Děčínsku a v Rudohoří) rostoucí kostrounek neboli tolokněnka (*Arctostaphylos officinalis*), která nese podobné červené plody jako brusina a má také podobné listy; tyto liší se od brusnicových tím, že nejsou na okraji ohrnuty a na spodině tečkovány, nýbrž síťkovány. Tyto obsahují takové množství tanninu, že jich na východě používají ku vydělávání safiánu a že platí již od 17. stol. za lék, který má účinky močopudné, z kteréž příčiny používá se odvaru z listů při vleklém kataru měchýře, krvavém močení, ledvinových chorobách a vodnatelnosti, pro příznivé účinky na sliznice také při hlenotoku rodidel (místo odvaru čajového) a dychadel a pod. K tomu účelu se buď prostě odvaří na denní dávku 15—30 g ve 360 g vody nebo se svaří 500 g listí v 750 g vody a z odvaru béře se čtyřikrát denně po polovině vinné sklenky, která se doplní dobrým bílým pivem. Extr. vodný nebo lihový z listí užívá se proti písku v moči, zánětu ledvin, bezděčnému močení (0·3—1·0 g několikrát denně).

Medvídek v obchodě je kožišina mývala severního čili šapa, jejíž žlutohnědé skvrny vypadají jako spálené a proužkovaný ohon činí dojem, jako by byl složen ze článků. Používá se na soupravy kožišinové.

Mech v lidovém názvosloví zahrnuje m-y i lišejníky (na př. m. irský nebo islandský, viz Lišejník), což dobře rozeznávati dlužno; m. jest bylina bez skutečných kořenů (místo nich je vyvinuto jen vlášení, z povrchu stonků a listů se vyvinující), která se vyznačuje velkou vlahovidností; je s to veliké množství vody pojmouti i na padrť vyschnouti. Vyschlá je špatným vodičem tepla. Z té příčiny používáme m-u jako isolační výplně do dutých stěn, druhdy i za okna v zimě k ochraně před zimou a vlhkem, k vystýlání loží a plnění podušek ve stanech, venkovských ochranných chyších, k vycpávání zahradních odpočivadel, také jako steliva do chlévů, k ochraně zahradních rostlin před mrazem, jako baliva při zasílání zboží, jež by buď teplem (k ochraně ledu uvnitř vloženého, na př. při zásilkách ryb) nebo mrazem trpělo, také do zevní vrstvy obvazů, není-li po ruce vaty a pod. Druhdy je nám však m. i nemilý, rozšiřuje-li se a zatlačuje traviny na louce nebo v zahradě, porůstá-li (vedle lišejníků) kmeny stromů a keřů, zarůstá-li květináče, proniká zdivo, jež rozrušuje, porůstá šindelové a doškové střechy, jež pod ním zahnívají a p. V každém takovém případě bývá svědectvím jednak chudoby po stránce některých minerálních látek hnojivých, jednak svědectvím vlhkosti a nedosti hleděné čistoty. Na loukách a trávnících především pomáhá zasypání na podzim ječnými plevami, škrabání na jaře branami, lučními hoblíky a pod., nebo ručními škrabadly, posypávání skalicí zelenou za počasí vlhkého (také zalévání 15—20% roztokem), kterouž m. úplně zčerná a může se pak vyškrabati, především však dobré vápnění a hnojení draslem (kainitem) a hnojem chlévským (nebo kompostem); se stromů a květináčů m. seškrabujeme kartáči a škrabadly, na stromech hubíme i nátěrem vápenným. Mechové obrázky jsou vděčným zaměstnáním dětí (viz Hračkářský krám přírody).

Měch: 1. Kožený vak na mléko, víno a p. tekutiny, dosud porůznu užívaný jako nádoba lehce přenosná a rozbití nepodléhající. Ovšem že s hlediska zdravotního nevyhovuje. Na m-u na př., v němž přechovávají kefir, usazuje se kůra, z které se zrnka kefirová získají. 2. Dmychadlo z koženého m-u a dřevěných desek, jimiž se m. stlačuje, aby vzduch v něm obsažený zúženou rourou se vháněl na př. do ohně, jenž má býti rozdmýchán. Dobře hodí se také k vyfukování prachu ze skulin a záhybů, do nichž jinými čistidly nelze vniknouti.

Měchačka (míchačka), zpravidla mělce miskovité, dřevěné, někdy kopisťovité míchadlo s dlouhou rukojetí, které nehodí se dobře k míchání většího množství povidel a huspenin, kde není po ruce kotel se strojovým míchadlem. Lépe vyhovuje tomu m. s míchadlem proděravěným (10 cm šir.), k němu kolmo upevněným, 32 cm dlouhým držadlem (obr. 1234.). Otvory mají průměr 2½, 3½ a 5 cm. To jsou ovšem rozměry pro velké hrnce o výšce 27—30 cm a šířce 35—40 cm; vaříme-li v menších, rozměry m-ky přiměřeně zmenšíme. M-kou pohybuje

se sem a tam a točí se jí dokola v hrnci tak, aby pára z houstnoucích povidel dobře se uvolňovala; není pak možno, aby povidla vystřikovala nebo se připálila.



Obr. 1234. Praktická měchačka na povidla.

Mechanika, živnost oboru strojnického a kovového nástrojařství hrubšího a přesného, vyžadující dokonalého vyškolení v dílně (3—4 roky), které doplňuje nebo nahrazuje příslušný odbor státní průmyslové školy nebo mistrovské školy v Praze, Pardubicích, Plzni, Smíchově, Kladně, Brně, Přerově, elektrotechnikum v Teplicích, státní průmyslová škola v Liberci.

Mechanismus jest ústrojí z řady článků do sebe zasahujících složené, jež v pohyb se uvádí, jakmile jeden článek se pohybovati počne. Na tom zakládá se pohyb a výkon přečetných strojů, jichž v domácnosti používáme. Pohybem kola či páky uváději se v pohyb články stroje a záleží na přesném jich spojení, aby výkon výsledný byl dokonalý. Takový **m.** se do jisté míry objevuje také u živého ústrojí, takže toto vykonává pohyby bezděčné, na něž ústředí nervové nemá vlivu; rozeznáváme však také **m.** psychický, jevící se vybavováním řady představ, t. zv. sdružených; jakmile vybavena byla jedna, vybavují se i druhé beze všeho již přičinění osoby, která jest jejich nositelem. Na tom zakládá se učení na paměť, návyk, cvik, výkony, které jako mechanická část života duševního mají ve výchově velikou důležitost. Čtení, psaní, do jisté míry i počítání, kreslení, hra na hudební nástroje, práce řemeslné a do jistého stupně i umělecké jen tímto způsobem dospívají k vyšší dokonalosti.

Měchořep, zárodek tasemnice lidské. Viz Maso uhřivé a Tasemnice.

Měchovec (*Eustrongylus*) jest škrkavka, vyskytující se ve střevě různých zvířat, také ve dvanáctníku a ledvinách člověka (**m.** dvanáctníkový, obr. 1235.), jenž způsobuje těžkou chudokrevnost. Nejčastějším zjevem bývá u cihlářů, dělníků železničních a regulačních a p. Viz Škrkavky.

Měchožil je zárodek tasemnice psí (*Taenia echinococcus*, srovnej Boubel, obr. 379. v díl. I.) tvořící velké měchýřovité nádory v jatrech, mozku, slezině, někdy i v ledvinách, svalech nebo oku člověka; tlakem na okolní tkáň působí různé obtíže, nejednou pak celé ústrojí rozrušuje a život ohrožuje tím spíše, že nijakými léky ho v těle zničiti nelze a jen zřídka se zdarem je v přístupném ústrojí odstraniti možno. Zárodky získávají nejspíše od psů lidé, kteří se s těmito zvířaty mazlí; nepatrné vajíčko snadno se dostane do úst a odtud do žaludku, kde jeho obal žaludeční šťáva rozruší a uvolněný zárodek stěnou střeva dostane se do míznic a z těchto do cev, kterými vnikne do různého ústrojí. Budiž tudíž každému pravidlem se psy se nemazliti, zejména od nich se nedat lízati (i vajíčko na ruce zachycené snadno do úst se může dostati) a zejména dětem budiž v tom zbraňováno.

Měchuřina, tuhá blána měchýře močového hlavně od vepřů, někdy i od skotu používaná, když byla dříve náležitě oškrábána a usušena. Namočená ve vodě nabývá znovu vláčnosti a tak se jí používá ke vzduchotěsnému uzavírání lahví s konservami. Přischne a napne se dokonale. Při odstraňování nemusí se zničiti; dá se zcela dobře s lahve sundati, třeba byla tvrdá a přeschlá. Je třeba jen obložiti ji mokrým horkým hadříkem, několikráte vyměněným. Tak sňatá **m.** může zase znovu býti upotřebena.

Měchýř močový, vak, v němž shromažďuje se moč z ledvin vyloučená, nežli trubicí močovou (cíbelí) z těla se vyloučí. Tento vak zevně svalovitou blanou je tvořen, uvnitř pak sliznicí vyložen a spočívá v pánvi za sponou stydkých kostí o konečník se opíraje. Na venek ústí trubicí močovou. U muže ústí do trubice močové vývody žlázy předstojné (viz t.) a chamovody (viz Pohlavní ústroje mužské), takže trubice močová u muže je zároveň vývodem pohlavních žlaz a choroby měchýře i trubice močové mají vztah k ústrojům pohlavním. Hromadění moči způsobuje na stěny **m**-e tlak, jenž odpovídá tlaku svalové blány a moč z těla vypuzuje; zdržuje-li se moč vůlí dlouho, může tento tlak míti za následek ochrnutí stěny svalové, v posledních důsledcích i její protržení. Je-li moč lučebně nebo chorobně změněna, nepůsobí jen tlakem na stěny **m**-e, nýbrž dráždí i sliznici, což s počátku má za následek časté nucení na moč, později chorobné změny sliznice **m**-e **m**-vého, které se v moči prozrazují tím, že je tato zakalena odumřelými buňkami sliznice, je hlenovitá, druhdy i bakteriemi nasycená. Tak vzniká katar **m**-e **m**-vého, jenž může se státi snadno vleklým (viz t.). Do **m**-e **m**-vého mohou se dostati i cizí tělesa, která dostávají povlak solí močových a působí jako kameny (viz Měchýře močového kameny). Trubici močovou tísnívá někdy zbytnělá žláza předstojná (viz t.), tím ztěžuje se odtok moči a tlakem jejím na stěny **m**-e mohou povstati výše uvedené chorobné změny. Obtíže močení



Obr. 1235. Měchovec (*Eustrongylus*) silně zvětšený.

odstraňují se cévkováním, které však musí býti prováděno s velkou opatrností, aby jednak cévka byla náležitě sterilisována, ale zase propláchnuta, aby se dovnitř nedostaly plynné či tekuté látky dráždivé (na př. páry formaldehydu), aby také nebyla dlouho v močovodu ponechávána, by nezpůsobila dráždění, aby také nezpůsobilo se zlo, narazí-li cévka v močovodu na překážky. Zřejmo z toho, že tvar, zahnutí cévky i její zavedení aspoň s počátku musí býti řízeno lékařem.

Měchýř vzdušný, jejž nalézáme v útrobách ryb, je v kuchyni bezcennou součástkou rybích útrob, v těle rybím je nádržkou kyslíku a kyseliny uhličité, která udržuje rovnováhu těla při plování. Najdeme-li v útrobách **m.** prasklý, je to doklad, že ryba lekla zadušením a nutno se podívati, nepraskl-li při tom také žlučník.

Měchýř žlučový viz Žlučník.

Měchýře močového kámen usazuje se vždy kolem nějakého malého cizího tělesa, části odtržené sliznice, hloučku hlenu nebo na malých kaméncích, které do měchýře vnikly z ledvin; může tak vzniknouti pouhá krupice (nebo četné drobné kaménky), nebo kameny až velikosti ořechu ve značnějším počtu (až i 100) nebo jeden velký kámen do velikosti pěsti. V klidu necítí nemocný obyčejně ničeho, pohybuje-li se však, otřásá, vznikají prudké bolesti, jež vystřelují do žaludku, do stehen i hráze a podbřišku. Přilehne-li kámen k ústí močovodu, nelze močiti, nebo moč jen odkapává. Nastane-li zastavení moči na delší dobu, dostavuje se katar, také krvavé močení. Vyskytuje-li se případ u dětí, děti mačkají pyj a vytahují předkožku. Větší námaha s močením působí i tlak na konečník a nastává někdy jeho výhřez. Léčba operativní je snadná a bez následků. Srovn. Ledvinové kaménky.

Měchýře močového katar (zánět, *cystitis*) může míti dvojí původ: *a)* z vnitra drážděním sliznice látkami, různými jedy, bakteriemi nebo kamínky, které moč z ledvin (viz t.) přivádí; nebo *b)* z venčí podrážděním cizími tělesy, cévkou nebo nákazou (kapavkou), která k měchýři postupuje. — Může býti prudký nebo pozvolný. Katar prudký počíná bolestným nucením na moč, které vyjde jen několik kapek, při čemž moč je zakalená a usazuje se z ní ssedlina žlutavá, někdy zakrvavělá, dále pálením a řezavkou při močení, bolesti se stupňují a vystřelují do kříže, konečníku, varlat, v těžších případech nastává i horečka, úzkostlivost, nechuť a povšechná nevolnost. Ve svých počátcích náhle vypuknuvší katar může snadněji býti léčen nežli katar vleklý, především odstraněním příčiny (na př. dráždivých, zejména lihových nápojů, jmenovitě piva — t. zv. řezavka po pivě není nic jiného nežli takovýto katar), pitím nápojů nedráždivých (pití mléka, čaje, kyselky, vody luhačovické), také vhodnou volbou pokrmů nedráždivých (nekořeněných), vůbec dietou jako při horečce, při čemž pití odvaru medvědice (viz t.) nebo odvaru přesličky, ječmene, ovesné slámy, topolové tinktury, zejména medicinální čaj *equisetan* nebo *uvan*, vlažné sedací koupele, nebo je-li katar prudký, studené náčinky na krajinu dolního břicha dobře prospívají. Klid v posteli nutný. Během 1—2 týdnů, někdy dříve, moč se vyjasní, močení se upraví a katar se vyléčí. Při kataru vleklém nezřídka se objeví, že jeho příčinou je jiná choroba (na př. kapavka, zbytnění žlázy předstojné), nebo kámen močový, to zvláště, projevuje-li se katar křečí a velkou bolestivostí, za které ani malé množství moče vyloučiti nelze; moč se nezřídka v měchýři rozkládá a zapáchá pak čpavkem nebo sirovodíkem. Tu vždy nutno záhy volati lékaře, nejlépe chirurga, neboť často objeví se nutným vyplachování měchýře nebo operativní zakročení. Nevhodnou samoléčbou může se zanedbati nejdůležitější čas vhodného zakročení. Hlavní věcí nemocného zůstane pečlivé zachovávání diety (málo masa, zvláště husy nebo kachny, žádné delikatesy, málo soli, žádné koření, pokrmy vlažné, polévky vodové a mléčné se žloutkem, vajec málo a jen na měkko, maso bílé nebo raději syrove, škrábané, žádné uzeniny, tuku dosti, pečivo bílé, moučníky všeho druhu, zelenin dosti, ale bez koření a málo solené, kompoty, med, občas tvaroh, ale bez kmínu, ovoce hojně, kromě ořechů, mandlí; nápoje bez alkoholu, nechlazené, slabý čaj, žádné pikantní sýry, luštěniny, zmrzliny, nakládané okurky), s mlékem a minerálními vodami. Katar se může protáhnouti na několik měsíců. Z léků, jež se proti kataru měchýře předpisují, dlužno uvésti *amphotropin, arhéol, gonoktein, santal, trisantal, santalol, santylol, uropellin.*

Měchýře močového křeče bývají vyvolány drážděním pohlavních ústrojů, konečníku nebo sliznice měchýře. Dle toho, je-li postižen křečí svěrač nebo otvěrač ústí měchýře do trubice močové, nastává tlak na moč, aniž by se mohlo močiti, nebo močení bezděčné. Případ tento vyskytuje se často při hysterii. Teplé obklady, teplá lázeň sedací, thé z medvědice.

Měchýře močového ochablost (atonie) je obrnou svaloviny **m. m.**, která má svůj původ v onemocnění mozku a míchy.

Mecký (mekka) **balzám** (opobalzám), hustý balzám, jenž získá se vyvařováním větví stromu *Balsamodendron gilidense*; voní velmi příjemně po terpentýnu a citronu a je používán ve voňavkářství.

Měkkost citu, projevu, protiva zatvrzelosti, je nepřístojná, ba nebezpečná krajnost ve výchově mysli. Třeba k tomu přihlížeti při vzdělávání mysli, aby takových krajností byla chráněna.

Měkký vřed viz Chancre.

Měknutí kostí viz Kostí měknutí.

Mekonium viz Smolka.

Mel totéž jako med (viz t.).

Melampyrum, černýš, velmi rozšířený cizopasný plevel polní i lesní, jenž po usušení černá; obsahuje tutéž alkoholovou sloučeninu (evonymit, melampyrit) jako brslen (viz t.).

Melancholie, zádumčivost, stav, za kterého je snížena činnost duševní, někdy tak, že ustane úplně za nálady zcela stísněné (deprese, viz t.), která se stupňuje v zá-

dumčivost, trudnomyslnost, otupělost. Je stavem vyléčitelným nebo končí úplnou duševní ochablostí, když ne sebevraždou, která je velmi častá. Každý melancholik je proto i sobě nebezpečný a léčba v sanatoriu, radí-li k ní lékař, jedině bezpečná; i při nejpečlivějším dozoru najde si melancholik příhodnou chvilku k sebevraždě, což zvláště často se přihází u osob starších a není ani v rekonvalescenci vyloučeno, takže ani předčasné propuštění zlepšeného z ústavu není žádoucí. V lehčích případech lze nemocného vyléčiti v 10—12 týdnech, v těžších trvá léčba 3—9 měsíců, někdy rok i déle; nevyléčitelných případů je málo. Čím mladší je nemocný, tím kratší je průběh i úspěšnější léčba; čím starší, stárnoucí (kornatěním cev a p. stižený) organismus, tím je předpověď vyléčení nepříznivější.

Melanismus označuje se všeobecně černé zbarvení povrchu těla, na př. srsti u zvířat, která nebývají černá (na př. u zajíců polních a pod.).

Melanosa, choroba, jevící se hromaděním černého barviva melaninu v kůži (srovn. Černina), což může vzniknouti také po příliš dlouhém užívání arsenu nebo býti příznakem některé choroby (na př. Adisonovy, žloutenky). Barvivo nemusí ovšem býti vždy černé. Spadají sem proto také pihy a žlutiny (viz t.).

Melasa, poslední syrub, který zbývá při výrobě cukru a ještě asi 50% cukru své váhy obsahuje. Proto ještě se část cukru t. zv. osmosou dobývá, i sluší proto rozeznávati **m**-su neosmosovanou i osmosovanou; tato jest levnější. Z neosmosované lihovary vyrábějí líh melasový, osmosované používá se s prospěchem se suchou pící ke krmení dobytka (nesmí se však zároveň přidávati sůl), zejména píci, velkou vodou a přívaly podkalenou, která zvířatům bývá nebezpečna, lze tak dobře zužitkovati. Z potravin se **m**-sou nejčastěji porušuje med. Ve spojení s páleným vápnem a vodou slouží **m.** k bílení tkanin.

Meleghetta viz Amomi.

Melilotus viz Komonice.

Melis, cukrová rafináda, získaná ze suroviny (surového cukru), rozpuštěné ve šťávě řepové.

Melisa (meduňka, včelník, rojovník, *Melissa*), pyskatá rostlina ze skupiny čibrovitých, jejíž druh *M. officinalis* obsahuje příjemně páchnoucí terpén, jenž jí propůjčuje chuť hořce kořenitou a vůni citronovou; nálev z listů, které se suší a nacpané do nádob skleněných nebo plechových uschovávají, žene na pot a povzbuzuje chuť k jídlu. Destilací s vodou nabývá se vody melisové (*aqua melissae*) s malým množstvím silice; kdežto ihový výtažek t. zv. líh karmelitánský (*Aqua aromatica spirituosa*) není jen z **m**-sy, nýbrž také z máty, levandule, hřebíčku, šalvěje, kmínu, zázvoru, skořice a j. koření. Jsou to oblíbené lidové léky, jež ani jako kapky, ani jako zevní mazání nemají hrubě léčivého účinku kromě chuť vzpružujícího a utišujícího.

Melisová voda, vodný destilát ze zelené melisové nati, přidává se jako vonná přísada do různých mixtur léčebných.

Melisový čaj pořízený z 1—2 čajových lžiček sušené melisy v koflíčku vody je velmi lahodný a účinkuje podobně jako mátový, při mírných nervových poruchách uklidňuje; také se proto doporučuje při nervových bolestech v hlavě, uších a zubech, rovněž při křečovitých bolestech v žaludku, střevech, podbřišku a při poruchách zažívání.

Melisový olej, éterický žlutý až žlutozelený olej z melisy, hlavně citrol obsahující, je příjemný k opravě chuti nepříjemných léků, přidává se také do lihového mazání, vnitřně po 1—3 kapkách denně jako křeč utišující prostředek a přísada do voňavek.

Melitan, medicinální čaj Farmaky proti nadýmání, kolice a bolestem při čmýře. Srovn. Kolika a Nadýmání.

Meliva jsou všecky potraviny, jež mletím se získávají, tedy kroupy, krupice, krupky, mouka, otruby, prach, tluč (viz t.).

Mělnické víno náleží mezi nejušlechtilejší vína česká; červené je z révy burgundské, pěstované na opukových stráních podle Vltavy a Labe k severu až k Žernosekům; beřkovické, trojslavské, kochovské, granát jsou jen jeho různé místní sorty. Jakost jeho liší se ovšem dle ročníků; z nejlepších ročníků vyniká kromě jiskrné granátové barvy a vůně pravého burgundského lahodnou kyselinou a plným, přisládlým tělem, chuť má mírně tříslovinnou, slabě na mandle upomínající. — **M.** bílé (Labín, Burgundské bílé, Labská perla, Ryzlink, Tramín) je z hroznů cinyfálu, prynče a p. druhů a vyniká z lepších ročníků silou i lahodou, vůní i kořeností. Hodí se k výrobě šampaňského, která se na Mělníku provádí. Srovn. též Žernosecké.

Meloun je plod dýňovité rostliny, a sice **m.** pravý druhu *Cucumis melo* (obr. 1236.), **m.** vodní druhu *Citrullus vulgaris* (obr. 1241.). — **M.** pravý je rostlina původu asijského, kteréž se i na jihu evropském dobře daří; v našem pásmu jen výjimečně v některých teplých polohách za náležité ochrany a ve vybraných k tomu druzích může býti pěstován, nejjistěji ovšem v pařeništích nebo sklenících, kde za nepohody a v noci se krýti může. Zralé plody dovážejí se k nám z jihu, bývají však jen v obchodech lahůdkářských vídány, kdežto **m.** vodní bývá běžným zbožím tržním. Pravých **m**-ů je velké množství sort, z nichž třeba vytknouti tyto skupiny: 1. *Kantalupy* neboli **m**-y bradavičnaté (obr. 1236.), velké, smáčkle kulaté plody, kteréž mají povrch nerovný, bradavičnatý a dužninu zelenavě bílou, velice aromatickou (vůně ananas připomíná). — 2. **M**-y síťové (obr. 1237.), zjev u nás nejčastější, mají povrch původně zelený a hrubší nebo jemnější, hustší nebo řidčí, šedou nebo bělavou sítí pokrytý; dužnina jejich je žlutá až oranžová, velmi šťavnatá a lahodně chutná. — 3. **M**-y orientálské (obr. 1238.) mají hladkou a tenkou slupku, a dužninu červenou, ne-

obyčejně šťavnatou a aromatickou. — Ze všech těchto nejspíše ještě přicházejí k nám červené m-y z Italie, ač v lahůdkářských obchodech i jemné síťovité bývá viděti. Ve volné půdě m. u nás jen zřídka se vydaří ve výjimečné, k jihu obrácené, dobře chráněné poloze, a tu



Obr. 1236. Meloun bradavičnatý (*Cantaloup*).

ještě musí býti volen vhodný druh jako na př. Heinemannův m. volné půdy. Bezpečněji se to daří v hlubších pařeništích nebo ve skleníku. K účelu tomu hromadíme zahradní odpadky (listí, natě a pod.) a skládáme je vrstevnatě se zetlelým hnojem koňským na kuželovité hromady, 60 cm vysoké, jež vedle sebe v řadě od západu k východu zřídíme a do každé pevně až ke spodině kolík zarazíme. Pak pokryjeme všechny hromady zemí až do výše 20 cm, takže se i dolíky mezi nimi vyrovnají, kolíky spojíme příčně laťkami vodorovnými i šikmými (obr. 1239.); na vrcholu každé hromady uděláme větší dolík, který vyplníme dobrou kompostní půdou. Semena naklíčiti necháme ve vlhkých, vlněných hadřících v teple a sázíme je počátkem dubna jednotlivě do květináčů asi 8 cm širokých a sazenice v nich vypěstujeme v pokoji nebo v pařeništi. V pokoji je to obtížnější a daří se



Obr. 1237. Meloun síťový.

jen tehdy, můžeme-li klíčící rostlinky chrániti před značnějším vyschnutím a ochlazením skleněnými zvonci. Ovšem třeba jak tu, tak v pařeništi dorůstající sazenice častějším větráním otužovati; když kořeny vyplňují květináč, přesadí se sazenice do květináče většího (10 cm v průměru) a když by ani pak nemohly se m-y pro nepříznivé počasí do volné prostory vysaditi (když kořeny květník větší vyplní), opakuje se přesazení do ještě většího květníku po druhé. Ještě lépe je voliti pro toto přesazení řídce pletené a zemí kypře plněné košíčky



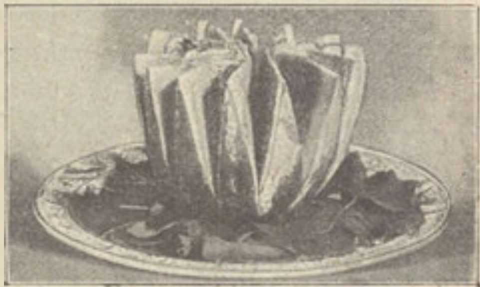
Obr. 1238. Meloun orientálský.

z vrbového proutí nebo drátěné květináče (viz t.), z kterých se sazenice nevyklopují, nýbrž přímo s nimi vysazují. Když vyvinuty jsou dva první listy, vylomí se srdíčko (konečný pupen), aby se vytvořily dva výhony. Na vrchol každé té hromady vysadí se dvě takové rostliny. Vyklopují-li se, třeba sazeničky zapustiti až pod první listy do země. Před koncem května nelze u nás toto vysazování podniknouti. Rostliny nutno nicméně krýti jak proti prudkému úpalu slunečnímu, tak i proti chladu a drsnému větru. Dokud jsou malé, je to možno skleně-



Obr. 1239. Pěstování melounů na treláži.

nými zvonci, později rámy dřevěnými, na které se napne bílá, bavlněná látka, fermeží natřená. Po prvním odšpičkování vytvořené výhony zkracujeme ještě dvakrát, a sice, když vytvořil se pátý list, po druhé, a když nasadila rostlina plod, nad prvním listem nad plodem po třetí. Výhony neplodné, které rostlinu při vzrůstu a šťávě udržují, častěji se odšpičkují a také květy, jichž vyvinutí by rostlinu zeslabovalo, se odstraňují. Také půdu třeba rohožemi chrániti proti prudkým nebo dlouhým dešťům (m. trpí snadno hnilobou lodyhy a kořenů), kromě toho se půda kypří a zvýši 3 cm hnojem přikrývá. Rostliny nutno za příznivého počasí hojně postřikovati, zvláště se doporučuje za trvalého sucha ráno a večer postřikovati ohřátou vodou nebo také zavlažování knotem (viz t.). Plody nutno podkládati prkénky. Toto pěstování, možné v mnohé domácí zahrádce, vyžaduje, jak patrno, mnoho péče a přece ještě je nejisté, jsouc velmi od počasí závislé. Bezpečnější je v pařeništích, v druhé polovině května uprázdněných. Z těchto odstraní se všechna půda až k vrstvě hnoje a nahradí se 20 cm vysokou vrstvou svěží listovky nebo pařištní půdy, hojně pískem promíšené. Do této se pod každé okno vsadí dvě sazenice, vypěstované výše naznačeným způsobem, které se mírně zalejí a oknem přikryjí; okna zůstanou několik dní zavřena a proti prudkým paprskům slunečním se zastiňují (zejména v poledne), pokud sazenice růsti nepočnou. Pak teprve se za dne mírně větrá, ale v noci vždy pečlivě uzavírá; oba výhony nechají se dorůsti až k desátému listu, načež se teprve zkrátí na 6—8 oček, z nichž pak vyrůstají plodové výhony, které necháme růsti až do nasazení květů a plodů; v době květu třeba pilně větrati, za teplého počasí vůbec okna odstraňovati. Když plody jsou asi jako vlašský ořech velké, odštípnou se výhony nad 3. listem nad plodem nejlépe vyvinutým (všecky později vyvinuté se tím odstraní), při čemž hledíme, aby každý výhon nesl nejvýše dva plody. Ostatní péče obmezuje se na to, že všechny výhony a květy, které se ještě vyvinují, odstraňujeme; pařeniště však necháváme přikryté a jen dle počasí větráme a vždy, kdykoli povrch půdy oschne, zaléváme vlažnou vodou, nejlépe k večeru, a hned po zalití se okna uzavrou. Když plody dozrávají, větráme vydatněji a za teplých dnů okna úplně odstraňujeme. Že plody dozrávají, poznáme dle toho, že mění barvu, nabývají příjemné vůně, že jízvy, zbylé po odpadnutí květů, tlaku prstů povolují a konečně že plod od stopky snadno se odděluje. Nejlepší jsou m-y, byly-li utrženy před úplným dozráním a dozrály teprve za několik dní uležením. Sčesané m-y uchováváme v suchu a chladu. Chceme-li je delší dobu zachovati, česáme je neúplně dozrálé, otřeme je čistým plátnem, několik dní je uložíme v chladném a suchém místě, načež je ukládáme do sudů, na vrstvu suchého, prosátého popela, a každou vrstvu m-ů popelem zasypeme, sud pak uložíme do místností, kde nemrzne. Na slunci by m-y uzrály rychle, ale také zhoubovatěly; v studenu (u ledu nebo v ledničce) nedozrají nikdy, nýbrž shnijí. Nicméně úplně zralý m. dává se do ledničky 2 hod. před požíváním, čímž nabývá velmi lahodné chuti. Přímým stykem s ledem však zvodnatí a ztrácí chuť. Pravé m-y se však také výborně konservují, buď v celosti,



Obr. 1240. Meloun mražený.

nebo rozkrájené na řízky podélné, ztloušti prstu, zavařují se v cukru nebo v octě. Mají-li se zavařovati celé, oškrábe se pečlivě slupka až na dužninu; ve směru stopky udělá se do plodu díra, kterou vyberou se všechna semena a m. položí na 12 hodin do vody; pak přeloží se do nádoby prázdné, přidá se k němu $^1/_4$ kg cukru a tolik vody, aby byl potopen, nádoba se pokryje a na hodinu na mírný oheň přistaví, aniž by obsah nádoby do varu byl uveden. M. se pak z cukru vyndá a po tři následující dny denně $^1/_2$ hod. zase v cukru na mírném ohni zahřeje. Posledního dne se vyndá a cukr se zahustí se šťavou dvou citronů a tence oloupanou korou jednoho citronu, načež se m. vloží do sklenice se svařeným cukrem a obváže se. M. rozkrájený na řízky a zbavený hrubé vlákniny i jader třeba vložiti do vařící vody, uvařiti na měkko a přeložiti pak do vody studené. Cukr svaří se pak na nitku a horký naleje se na m., třetího dne se sleje, svaří na



Obr. 1241. Meloun vodní.

perlu, také m. nechá se v něm přejíti varem a pak vloží do sklenic a obváže. Do cukru během svařování možno přidati i jemného rumu. Do octa možno zavařovati m-y ještě tuhé, ovšem dobře zralé a na řízky rozkrájené. Ocet k tomu účelu svaří se prostě s cukrem

(na 1 l octa $/_4$ kg cukru) a naleje se vařící na **m.**; třetího a čtvrtého dne se ocet převaří a znovu horký na **m.** naleje, pátého dne se ocet svaří do husta, **m.** v něm varem přejíti nechá a tak potom do sklenic uzavře. Pravidlem jest, aby zavařený **m.** byl pěkně průsvitný. Kromě požívání **m**-ů za čerstva (nejlépe mražených, jež podávají se na řízky rozkrájené a přepůlené, obr. 1240.) nebo prostě s cukrem (také se solí s pepřem a octem) nebo zavařených jako kompot, pořizuje se i melounová šťáva na chladivé aromatické nápoje (šerbety), zmrzliny a pod. K účelu tomu se **m.** rozkrájí na drobné kousky, jež se zacedí citronovou šťavou, vydatně zasypou cukrem a v uzavřené láhvi na 3—4 dny vystaví na výsluní. Pak se láhev překlopí do cedítka, šťáva se tak odcedí. V dobře uzavřených a zapečetěných lahvičkách dá se pak dlouho zachovati neporušená, uschová-li se v chladném sklepě, nejlépe v písku zahrabaná. Zbytků **m**-ů lze užíti ještě za kompot. Zmrzlina, kromě ze šťávy, připravuje se také z kašoviny melounové (ustrouhaný nebo utlučený **m.** se svařeným cukrem, po případě i s citronovou šťavou, jemným bílým vínem a pod.). **M.** vodní (obr. 1241.), také lubenice, angurie, arbuz zvaný, nehodí se k zavařování a úpravě kompotů, nýbrž jen mražený k požívání za čerstva, a je obtížněji stravitelný nežli **m.** pravý; všecky **m**-y obsahují mnoho vody (až 95%) a málo dusíkatých látek (1·06%), poněkud více uhlohydrátů (1·43, z toho asi 0·27% cukru), něco tuku (0·61%), fosforečné kyseliny (0·113%) a síry (0·009%) i nerostných solí. Výživnost je tudíž nepatrná, jinak však, nepožívá-li se jich mnoho, příznivý účinek dietetický; kdo však trpí trávením porušeným, varuje se jich, stejně pak vodnatost jejich je nedoporučuje v době cholerových epidemií.

Meloun slepičí (obr. 1242.) je slepice na způsob melounu upravená. Rozseká se vařená slepice na malé kousky. Na půl litru těchto kousků je potřebí



Obr. 1242. Meloun slepičí.

polévkové lžíce sekané petrželky a kávový koflíček bílé omáčky. K tomu přidá se trošku strouhané cibulky. Sešlehá se ½ l vařené rýže s koflíčkem dužniny z rajských jablíček, s trochou másla, pepře a celerové soli (obyčejná sůl také stačí). Tím vytře se máslem vymaštěná forma, vloží doprostřed kousky slepice, přidá navrch ostatní míšenina rýžová a peče hodinu. Vyklopí se to opatrně na mísu a ozdobí řeřichou potoční. Místo slepice může se vzíti i jehněčí, třeba i skopové maso. Potřebná bílá omáčka: Na rozpáleném másle udělá se bílá jíška, přidá se koflíček mléka, rozmíchá dobře a nechá vařit. K tomu se dá trochu citronové šťávy, soli, pepře a sestrouhané cibulky, a svaří vše v hustou bílou omáčku.

Membrána, pružná blána, někdy velmi tenká (jako na př. blána buňku obalující), jindy ztlustlá a různé usazeniny vnímající (blána, jež vykládá cevy). Viz Blány.

Měna je zákonem uznané platidlo (peníze) ať papírové nebo kovové, v tomto oboru stříbrné nebo zlaté. Tato platidla je každý povinen bráti v neobmezené míře. K snadnější výměně těchto platidel slouží drobné mince, jichž netřeba přijímati více, nežli zákonem stanovené množství. Zákonem je přesně stanoveno, mnoho-li drahého kovu má měna obsahovati, aby peníz odpovídal své hodnotě. Republika čsl. má dosud jen **m**-u papírovou a stříbrnou. **M.** papírová jako oběživo je obmezena, takže více papírových peněz stát vydati nesmí; kdyby jich vydával více, dopustil by se inflace, kdežto naopak musí býti jeho snahou, aby množství papírového oběživa obmezil (deflace), by toto odpovídalo záruce, kterou za ně dáti může. Vlivem inflace klesá cena měny papírové, kdežto deflací se udržuje na pevné výši nebo stoupá.

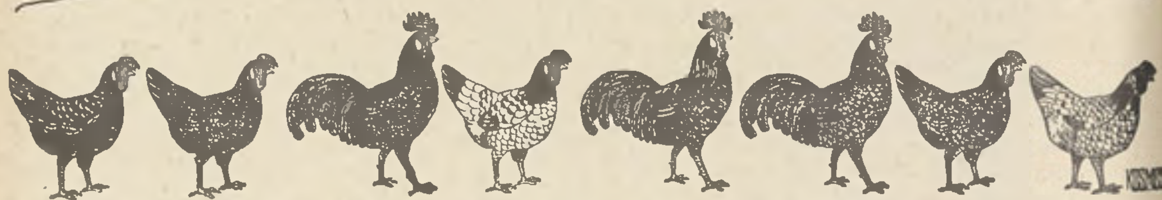
Měňavka (*Badis-badis*), rybička akvariová z indických řek, nejvýš 10 cm dl., normálně zelenavě žlutá, ale v době tření i jindy měňavých barev nabývající. Stačí akvarium 30 cm dl., částečně zarostlé s prázdným kořenáčem na dně nebo s chumáčem kořenů pro kladení jiker. Teploty žádá 22° C. Samičku nutno po nakladení jiker odstraniti. Živí se drobnou zvířenou.

Mendelování je úkaz často překvapující, že totiž potomci se nápadně liší od svých rodičů nebo jen někteří se jim podobají (srovn. Atavismus). Spočívá to na zákoně brněnského přírodozpytce Jiřího Mendela, jenž zahrnul je větou: „Mnohé vlastnosti dědí se neodvisle od jiných.“ Koupili jste si krásné plemeníky modrých slepic andalusek nebo párek skvostných králíků barvy zajícovité nebo železité, ale potomstvo vás šeredně zklamalo; dostali jste směs všech různých barev. Plemeno se zvrhlo. Od modrých dvou plemeníků slepičích nelze očekávati jen modré potomky. To je právě skvostný příklad pro **m.** Kdybyste byli spojili černého kohouta s bílou slepicí, pak byste byli docílili, čeho jste si přáli. Kupujete si fazole dle ceníku: nízké a vysoké oplétavé. Nízké si vysejete na záhon, a ejhle, celá kopa vám tam vyroste vysokých; zle činíte semenáři, že vás napálil, avšak nikoli on, nýbrž příroda vás napálila. Pěstitel skutečně vypěstil fazole nízké a z nich sklízel semeno, ale vyrostly z něho také fazole vysoké, protože nízký fazol z nich pošel. Avšak Mendel objevil také, že v počtu potomků nízkých a vysokých je jistý poměr. Máme na př. vysoké fazole se zelenými lusky a nízké se žlutými lusky.

Zúrodníme obě sorty navzájem uměle (zkřížíme je) a vysejeme semeno. Dostaneme samé vysoké fazole se žlutými lusky a předpokládáme, že, když si vybéřeme semeno nejlepších, máme vyhráno, že příštím jarem nám již z něho vyrostou samé vysoké a žluté; ale chyba lávky; vysejí-li se tato semena ze žlutých lusků a vysokých rostlin, která ukrývají nízký vzrůst a barvu zelenou, vzrostou nám v setbě ¾ fazolů vysokých a ¼ nízkých, vysoké budou zcela přirozeně ¾ žlutých a ¼ zelených. Tedy na 16 nízkých fazolů připadne 12 vysokých a 4 nízké, z 12 vysokých bude 9 žlutých a 3 zelené, ze 4 nízkých budou 3 žluté a 1 zelený. Tedy v 16 najdeme vždy bezpečně aspoň jednu rostlinu nízkou se zeleným luskem. Kdybychom si toho nevšímali a vysévali dále slepě, vyrůstala by nám i na příště taková roztomilá směs, jako vyrůstá ze semen koupených, jichž pěstitelé nedovedli mendelovati, t. j. vybrati vždy to pravé semeno. Neboť druhý zákon Mendelův praví: „Vlohy pro určité znaky v nečistých míšencích se opět štěpí." To, co tu pověděno, platí také o zvířatech a můžeme to dobře studovati na koťatech, králících, štěňatech, kuřatech, ano i na svých vlastních dětech, známe-li vlastnosti svých rodičů a prarodičů (viz Kronika rodinná).







Obr. 1243. Dědění barvy peří u slepic andalusských. Převládající barva černá mění se barvou bílou v modrou.

Meningitida viz Mozkových blan zánět.

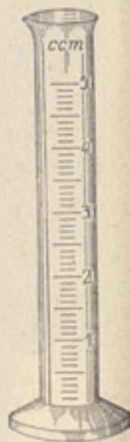
Menorrhagie viz Čmýra (příliš silná).

Mensin, prostředek (v tabletkách) proti bezčmýrnosti zejména při chudokrevnosti a bledničce.

Menstruace viz Čmýra.

Mensura, stupňovaná nádoba (obr. 1244.), obyčejně válcovitá, je v domácnosti a v domácí lékárně nezbytna k odměřování objemových částí složiva různých předpisů, a v mnohém ohledu nahrazuje vážky.

Menthol, také mátový kafr zvaný, podstatná součást silice mátové (viz Máta), jež má účinky protihnilobné, na kůži a sliznice působí chladivě, s mírným pálením v zápětí, mírní povrchní záněty, pálení, svědění a otoky, častěji užíván však způsobuje pálení žáhy a bolesti v nadbřišku; z roztaveného m-u s thymolem neb kafrem lijí se roubíčky (kamínky) migrénové (srovn. Migréna). Užívá se ho vnitřně při horečce, nervosně založených průjmech, zvracení, při tuberkulose, zevně při bolení zubů, neuralgiích, svrbivce, proti píchnutí hmyzu, k inhalacím při horečce senné, bronchiálním kataru, astmě, chřipce, chronické bronchitidě. (Možno i 0·2 g m-u s 5 g cukru a 5 g semleté pražené kávy užíti v podobě šňupavého prášku.) Do francovky, likérů a pokroutek (*Menthonol*, *Alpa*), linimentů s chloroformem a kafrem, také s boraxem a kokainem, také do bonbonů (dragées Bengué), s kokainem (i bez něho) proti chorobám hlasivek, hltanu a hrtanu. Trichlormenthol (menthol s chloroformem, éterem acet. a alkoholem) proti reumatismu. Nového jeho estheru coryfinu (vypařuje se velmi rychle), jehož účinek je jemnější a může déle býti snášen, užívá se natíráním zevním při bolestech hlavy a neuralgiích v obličeji, ve vatových chumáččích do nosu proti rýmě (osobám zvlášť citlivým ve spojení s olejem parafinovým) nebo v podobě coryfino-



Obr. 1244. Mensura.

vých bonbonů proti chrapotu, škytavce, suchosti v krku, hlasové indisposici, při angině, také cestou inhalační.

Mentone, klimatické zimní lázeňské místo francouzské riviéry (hodinu jízdy od Nizzy), chráněné mohutnými horami se skvostnou vegetací proti studeným větrům.

Menu, psaný nebo tištěný pořad jídelní (jídelní lístek) pro větší hostinu společenskou nebo také k účelům hostinským, kde výběr jídel pro každého jednotlivce není přesně vymezen. Účelem jeho je uvědomiti hosta o množství a pořadí pokrmů, aby si dle své chuti mohl vybrati, které pokrmy a v jakém množství požije. Při společenských hostinách volí se pro **m.** zvláště úhledný zevnější tvar: pěkný zdobný papír s odznakem, emblemem, alegorickou kresbou, heslem a pod. (Srovn. Diner.) Při takových příležitostech klade se nebo na drátěný podstavec staví se **m.** vedle příboru každého jednotlivého hosta.

Menyanthes viz Vachta.

Meran, největší a nejkrásnější jihotyrolské, alpské léčebné místo (nyní italské) se suchým jihoalpským podnebím, vypravené všemi moderními léčebnými prostředky. Jsou tam zejména sanatoria pro choré plicemi, pro choroby žaludku a traktu zažívacího, pro vnitřní a nervové choroby, také dietní léčebné sanatorium pro choroby srdce, nervů, ledvin, dnu a p. Bližší sdělí představenstvo lázeňského komitétu.

Mercerování viz Bavlněné hedvábí.

Mercurialis viz Bažanka.

Meridon je rýžový závarek s drůbky do polévky. Rýže spařená s utřenými žloutky a usekanými drůbky a se sněhem bílkovým dá základ, jenž se vaří ve formě $3/4$ hod. a pak do polévky krájí.

Meringy jsou konfekty ze složeného sněhu bílkového, jenž se spojuje druhdy i s čokoládou, kašovinou jablkovou, marmeládou meruňkovou, třešňovou, tlučenými mandlemi nebo také jen s citronovou šťavou či vanilkovým cukrem. Z hmoty takové dělají se hromádky na způsob hubinek a pekou se na papíru v mírně teplé troubě. **M.** mražené dělají se z pouhého sněhu s cukrem a když na prkně v troubě ztvrdly a zežloutly, vydlabou se v nich dutinky, jež se opět nechají zaschnouti, vyplňují se pak šlehanou smetanou s přísadami nebo bez nich, a pak se dají k ledu zmrznouti.

Merino, kožišina ovčí s jemným dlouhým chlupem, obyčejně bílá, někdy i černá. Hlavně na velké kožichy dovnitř.

Merinové látky jsou lehké vlněné (z jemné česné vlny merinové), keprované, napříč křížem tkané, nikoli však postřihované nebo zdrsněné tkaniny, jimž mírným lisováním za tepla dodává se slabé lesklé apretury. V novější době je zatlačuje tibet, nicméně vyskytují se dosud hojně, častěji také jako polomerinové, jichž útek je z hrubší příze, z česné vlny. Mají-li se práti, béře se k tomu čistá měkká voda s mydlicovým lihem a volskou žlučí; látka v tom rychle propraná vymáchá se ve studené vodě a nakonec ve vodě s přísadou kamence, čímž zabrání se vyblednutí a pouštění látky. Látka se neždímá, nýbrž hladce mezi ubrusy rozložená vymačká a suší se napjatá na rámci ve stínu.

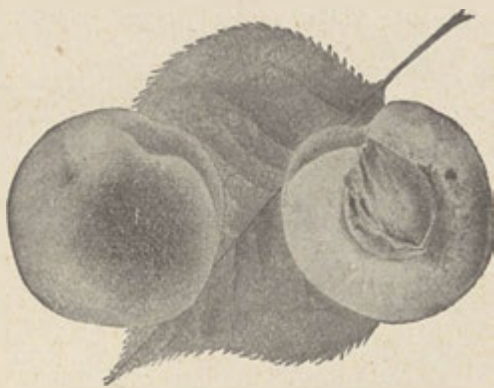
Merjodin, spojení rtuti s jodem, léčivo osvědčené při různých chorobách povahy luetické, také tam, kde jedná se o sklon k potratu nebo předčasnému porodu a při luetické nákaze kojenců.

Merlán, druh tresky (*Gadus merlangus*), ze severních moří někdy na trh náš dovážený; má maso lehce stravitelné a chutné, ač poněkud měkké, takže snadno se kazí. Připravuje se jako bachně nebo jiné tresky (viz t.).

Merlík (*Chenopodium*), lebedovitá rostlina, jejíž některé druhy náležejí k nejobtížnějším plevelům našich polí a zahrad a vyžadují pečlivého vytrhávání i s kořenem před rozkvetením. Lidová lékárna používá nati **m**-u vonného (*Ch. ambrosioides*), pořídku u nás zdivočelého, v odvaru při různých slabostech nervových a pod. **M.** všedobr, zlatý kořen byl druhdy hojně užíván zvláště na rány. Zato v Jižní Americe druh *Ch. quinoa* pěstuje se jako obilina, známá jménem americká rýže. Pokusy s jeho zdomácněním v Evropě se nezdařily.

Merulius viz Dřevomorka.

Meruňka, druh slívy (*Prunus armeniaca*) s plstnatou, sametovitou slupkou a velkou, od žluté dužniny zpravidla dobře se odlupující peckou (obr. 1245.). Nízký strom nebo na odrech se rozpínající keř, jenž daří se u nás jen v polohách teplých, dobře chráněných; na odrech poskytuje plody obyčejně chutnější nežli na stromech. Je nicméně dosti otužilá, že v příznivých polohách bez obalu dobře zimu přetrvá, kdežto v obalu ráda zchoulostiví. V nepříznivé půdě (nedostatek vápna) trpí ráda klejotokem. Kvete záhy z jara, takže květ snadno utrpí, není-li strom v tu dobu proti nočním mrazíkům



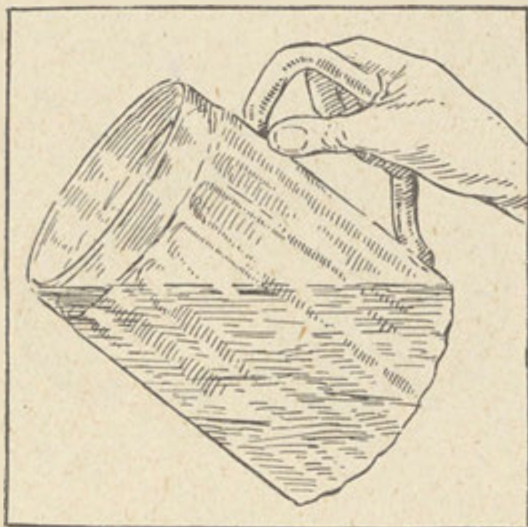
Obr. 1245. Meruňka bredaská.

chráněn. Vyžaduje živné, dobré půdy, nejlépe mezi budovami, v údolích teplých a při vysokých zdech, nikoli však proti jihu, nýbrž proti východu z té příčiny, že listí, sloužící k ochraně plodů před slunečním úpalem, je málo vyvinuto ještě, když plody již velikosti lískových oříšků nabyly. Stromky nesou obyčejně tak hojně, že nutno část plodů odstraniti,

nemá-li ovoce býti příliš malé. Šlechtí se dobře na švestku a z nejotužilejších sort zasluhují doporučení: Bredaská (obr. 1245., červenec—srpen), Viardova (srpen), ananasová (červenec—srpen), Esperenova (červenec), královská (srpen). Ovoce syrové je zdravou pochoutkou, šťavnatá dužnina utišuje žízeň, v značnějším množství požita způsobuje snadno koliku a průjem, zpravidla pila-li se pak voda. Zvláště opatrně dlužno vylučovati slupky, neboť tyto svým drsným povrchem rády se zachycují na sliznici střev a bývají příčinou nebezpečných zánětů střevních. Jádro pecky bývá sladké i nahořklé i používá se ho za přísadu do marmelád nebo likérů. Kromě ve stavu svěžím požívají se **m**-ky hojně v knedlících, nákypech, šarlotách, paštikách, tortech, koláčích, puddingách, hojně jako kompot zavařené v cukru, lihovině nebo octě, také jako marmeláda, sušené v cukru (i tyto se hodí do knedlíků v zimě, když se vodou nassály), z dužniny rozmačkané získává se šťáva do různých nápojů (nálevů, bavořin, likérů), nebo se jí používá do zmrzliny, také se z ní s cukrem a roztlučenými jádry a kořením získává víno atd. Při použití svěžích na kompot nebo před sušením třeba je oloupati, což se nejlépe daří spařením na sítku. Spařené se hned házejí do studené vody. — Pecek mohou děti použíti i ke hraní (viz H r a č k á ř s k ý k r á m p ř í r o d y. Vydal Šolc a Šimáček).

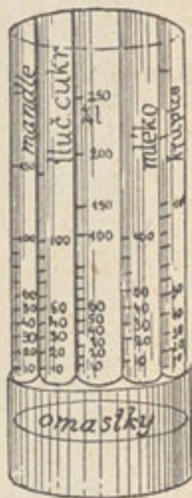
Meruzalka viz R y b í z.

Měření v domácnosti provádí se zejména v kuchyni často dost povrchně (na hrnky, koflíky, lžíce a p.), ač by správným **m**-m docílilo se často úspory i lepšího výsledku přípravy. Někdy, jedná-li se o odměření poloviny jisté míry, lze si pomoci empiricky dle obr. 1246. skloněním míry tak, aby tekutina



Obr. 1246. Odměření poloviny nádoby.

v ní stála v o d o r o v n ě. V kuchyni kromě vah (viz t.) měla by býti m í r a u n i v e r s á l n í (obr. 1247.), t. j. odměrná nádoba, která je opatřena 12 stupnicemi. Můžeme tak odměřiti pouhým nalitím nebo nasypáním mléko, mouku, tlučený cukr, cukrovou moučku, hrozinky, rýži, krupici atd., kdežto pro máslo, omastky všeho druhu, droždí a pod. je vložena ještě zvláštní, stupňovaná nádoba, která obsahuje i stupnici pro obvyklé míry podle lžiček. K této míře dostati lze nebo možno si sestaviti i tabulku, která obsahuje přehled všech starých i nových měr v kuchyňských předpisech se vyskytujících v náležitém srovnání, takže okamžitě nahlédnutím do tabulky seznáme, co znamená v obvyklé naší míře nebo váze kterákoli míra nebo váha stará, nebo třeba i cizozemská, i také mnoho-li váží či objímá hrst, koflík, kousek velikosti ořechu atd. Srovn. též B r a n í m í r y.



Obr. 1247. Universální míra.

Mesal, preparát (Pragochemie), jenž s nejčistším santalovým olejem spojuje methylenovou modř, olej eukalyptový (tento jako účinný lék) a mátový (tento jako přísadu), jenž předpisuje se proti kapavce (viz t.).

Mesembryanthemum viz L e d e n e c.

Mesenterium viz O k r u ž í.

Měsíc: 1. D o b a mezi dvěma čtvrtěmi nového měsíce, t. j. 29 dnů, 12 hod., 44 min. Pro pohodlí obecné nepřihlíží se k tomu, nýbrž dělí rok na 12 měsíců, z nichž 7 čítá po 31 dnech, 4 po 30 a jeden 28—29. — 2. O b ě ž n i c e z e m ě, hvězda vyhaslá, která během svého oběhu kol země mění své podoby (fáze), jež nazýváme n o v ý **m.**, p r v n í č t v r t, ú p l n ě k a p o s l e d n í č t v r t. K těmto proměnám vztahují se různé vlivy, které dílem v lidové pranostice se uplatňují, dílem i meteorology se zřetelem na počasí jsou uznávány. Tito praví, že v prostoře světové kolem slunce hromadí se ohromné množství par, které v řídkých sférách se mění v led, tedy hmotu, která podléhá přitažlivosti planet a jejich družic. A tu je známo, že právě měsíc svou přitažlivostí vůči těmto parám v led proměněným v jistých obdobích způsobuje, že se velké jich množství obrací směrem k rovníku na zeměkouli a způsobuje tu ony dlouho trvající a mnoho vody přinášející tropické deště. Odtud tedy není již daleko k oprávněnému domnění, že měsíc v oněch vzdálených sférách ocitá se v jistých obdobích na blízku těchto ledových spoust a je s to svou přitažlivostí měniti směr jejich proudů a způsobiti tím i v některých bodech našeho ovzduší citelné ochlazení, jež je původem cyklonů, orkánů, že svede tyto spousty některým směrem do naší atmosféry v podobě lijavců, krupobití, sněhových vánic atd. a že přirozeně v důsledku těchto účinků v našem ovzduší mění se i meteorologické

poměry zejména v krajích, do nichž takto svedené proudy směřují. Výklad je tedy ten: měsíc nemá vlivného účinku v oboru naší atmosféry nebo na zemi samé, ale může míti a má vlivný účinek na ledové proudy ve svém nejbližším obvodu vlastním. V lidu udržující se víra ve vliv m-e na počasí přenáší se i na jiné věci v souvislosti se změnami měsíce. Je snadno pochopitelno, že nelze uloviti úhoře, blíží-li se měsíc k úplňku (protože jsou světlé noci), nesnadněji je vysvětlitelno, proč houby v tu dobu rostou nejvíce a není-li počasí příznivé, že rostou aspoň trochu.

Měsíček (*Calendula*), pampalík, krušíček, složnokvětá rostlina, jejíž druh *C. officinalis* s oranžovými květy často se pěstuje a sám vydatně jako plevel se rozmnožuje v našich zahrádkách. Používá se ho někdy k barvení másla na žluto a bliznami se nezřídka porušuje šafrán (podejménem *foemineel*), což lze však snadno dle obr. 1248. rozeznati; jinak jich lidová lékárna užívá proti tyfu a rakovině. Z květů vodný nebo lihový extrakt používá se většinou do obvazů jako antiseptický a krev odvádějící prostředek.


Obr. 1248. *A*. Blizna měsíčku, *B* šafránu pravého, *C* světlice.

Měsíční jahoda, růže, malina a p. značí skupiny keřů stále kvetoucích. Viz Jahoda, Malina, Růže a p.

Měsíčnice zovou se dvě akvariové rybky: 1. *Mesogonistius chaetodon*, okounovitá rybka, nejkrásnější ze všech okounovitých pro akvarium. Žádá 20° C. 2. *Lepomis auritus* z nejlepších druhů akvariových při teplotě 15—18° C. Starším vyrůstá na žábrové klapce oušku podobný výrůstek.

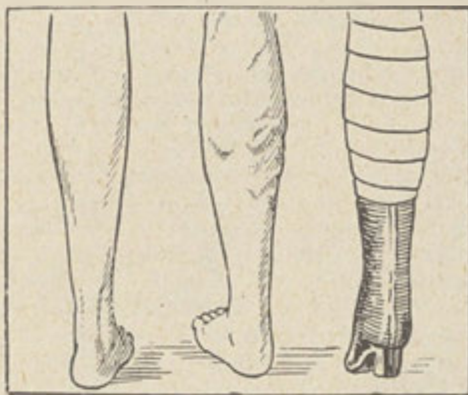
Mesogonistius viz Měsíčnice.

Mespilus viz Mišpule.

Městky, zduřeniny žil, známější jako ztrhané nebo křečové žíly; vznikají pozvolna, původně jako nepatrné uzlíky neb hrbolky na žilách pod kůží, které později vystupují nad povrch kůže jako modravé až fialové naběhliny, kteréž zprvu nenápadné, čím dále tím vlivněji se prozrazují pocity napětí, tíže, i píchání; nezřídka více takových uzlíků splývá, a v těžších případech celá spleť žil zduří, takže vznikají opuchliny velikosti slepičího vejce i větší, následkem pak toho, že krev v takto postižených místech se zaráží, vznikají i větší otoky v okolí jejich. Nastávají tu pak i bolestné záněty, protržení ztenčených stěn žil (protože kůže v okolí takových míst svědí, tře se často a postačí i malé škrábnutí k protržení žíly) a vředy („noha se otevře"), které se těžce hojí. Příčinou tohoto zjevu jest ochablý oběh krve nebo překrvení jednotlivých krajin těla, na př. břicha, okončin a konečníku u lidí, kteří mnoho sedí, stojí nebo chodí, u těch, kdo nosí těsné podvazky nebo se příliš šněrují, u paní, které častěji a těžce rodily, u lidí, u nichž je oběh krve porušen vadou srdeční, kdo trpí častou zácpou a pod.; vyskytují se pak m. nejčastěji v konečníku (zlatá žíla, haemorrhoidy), na bérci, v podkolenní jamce a pod. Kdo záhy si věci povšimne, může m., třeba nepůsobily obtíží, výhodně

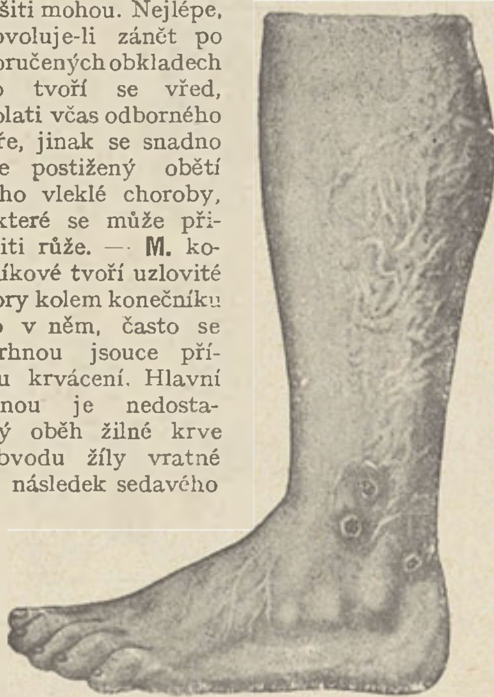

Obr. 1249. Ovinování křečových žil.

léčiti každodením omýváním nohy ráno i večer studenou vodou a odstraniti je přikládáním flanelových obinadel (neb pružných punčoch, obr. 1250.), jež mírně, ale všude stejnoměrně tísní v době zaměstnání a odkládají se v době odpočinku a nahrazují volněji přiléhajícím


Obr. 1250. *a*) Normální noha. *b*) Městky (křečové žíly na lýtku). *c*) Noha městky stížená, obvazem podepřená.

obvazem. Důležité je, aby přiložení obinadla počínalo od obvodu těla směrem k srdci a je dobře, když s počátku aspoň provede to zkušený lékař. Třeba ovšem při tom pečovati, aby se zbytečně vhánění krve do žil postižených nepodporovalo, na př. dlouhým seděním se skrčenými koleny, vytrvalým chozením nebo stáním na jednom místě, rovněž je žádoucí

náležitou opatrností předejíti vzniku vředů, tedy varovati se všeho tření a škrábání, vznikl-li zánět, vystříhati se namáhavých pohybů a přikládati chladivé náčinky s goulardskou vodou nebo octanem hlinitým, i varovati se všelikých mastí, třeba jako zázračných doporučovaných, jež věc jen zhoršiti mohou. Nejlépe, nepovoluje-li zánět po doporučených obkladech nebo tvoří se vřed, povolati včas odborného lékaře, jinak se snadno stane postižený obětí dlouho vleklé choroby, ke které se může přidružiti růže. — **M.** konečníkové tvoří uzlovité nádory kolem konečníku nebo v něm, často se protrhnou jsouce příčinou krvácení. Hlavní příčinou je nedostatečný oběh žilné krve v obvodu žíly vratné jako následek sedavého



Obr. 1251. Městky (ztrhané žíly) a tvořící se vřídky na noze.

zaměstnání při tučné stravě, nemoci jater, srdce, plic, ledvin, také při těhotenství. Někdy bývají tyto **m.** tak velké, že se v řiti uskřinou, zanítí a zesnětivějí nebo ven vyhřeznou. V těch případech je nutné zakročení operativní. Důležité je udržovati pravidelnou a řídkou stolici (šaratica, karlovarská sůl), správnou dietu (méně hutné stravy bez luštěnin, kapusty, kyselého zelí, celeru, alkoholu), povzbuzovati oběh krve v dolní části těla p o l é v á n í m (viz t.), regulovati oběh krevní preparáty jmelí obsahujícími (guipsine, korylan), chladnými koupelemi sedacími nebo koupelemi v odvaru heřmánku a řebříčku. V bolestivých případech poradí lékař adrenalinové čípky (srovn. A d r e n a l i n) nebo *stypticum „sanguistit"*; lidový prostředek je pravidelné potírání rozmarinovým olejem pomocí vaty.

Městková kýla (varikocele) vzniká na provazci chámovém v podobě růžencovitě ztluštělých žil; vleže často mizí, ihned však zduří, jakmile se nemocný postaví.

Městnání mízy (lymfy) nastává, je-li v některé části těla ztížen její odtok; může to býti zaviněno chronickými záněty kůže (tuberkulosním, luposním, skrofulosním); vzniká z toho otok (oedem) a trvá-li tento stav déle, přechází v mohutné z b y t n ě n í (nápadné zvětšení, *elefantiasis*) postižené části, jako se to jeví u malomocenství (viz t.).

Město: *a*) B l á z n ů je Ghel u Antverp; neškodní blázni tam bydlí u rodin jako výletníci. — *b*) D ě t í, obrovský sirotčinec v Ohiu ve Spoj. státech, kde shromažďují se tisíce sirotků po vojínech a námořnících. — *c*) Z a h r a d n í viz K o t á ž.

Měšťanská škola viz O b č a n s k á š k o l a.

Metaldehyd, polymerní acetaldehyd, těšil se dosud jen vědeckému zájmu, také jako utišující uspávací lék při nespavosti a hysterii. Nyní jej zavádí jistá švýcarská firma do prakse jako palivo. Acetaldehyd k tomu potřebný získá se z karbidu synteticky a z něho získaný metaldehyd se silně lisuje, čímž jeho zápalnost se poměrně snižuje, takže pak možno ho v domácnosti použíti jako pevného lihu.

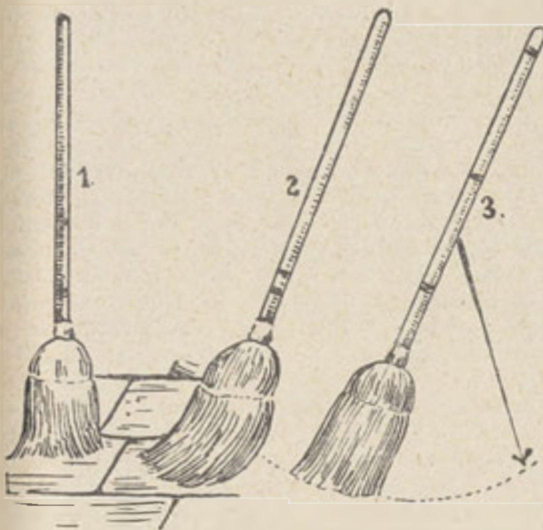
Metallin, slitina aluminia (25%), železa (10%), mědi (30%) a kobaltu (35%), používaná na práce klenotnické.

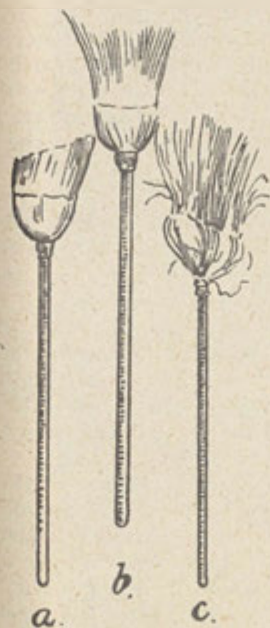
Metasol, směs 40 d. metakresolu se 60 d. anytinu, desinfekční prostředek při o z a e n ě, d i f t e r i i, k a p a v c e.

Metastasa, z a v l e k, t. j. zavlečení nákazy cestou oběhu mizního nebo krevního s jednoho místa těla na jiné; děje se to odplavením malého útržku chorobné tkáně, která jako v m e t e k (*embolie*) vnikne do cevy a touto dále proniká.

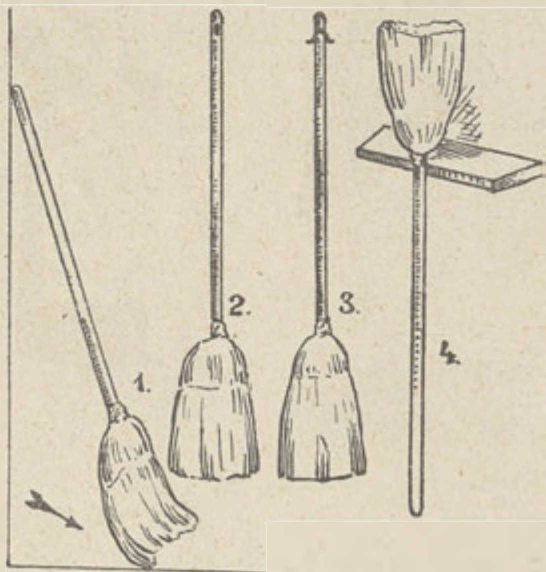
Metení, čištění podlah, půdy a pod. koštětem nebo smetákem, aby odstranilo se všechno smetí, hrubší prach a pod. Jemnějšího prachu nelze odstraniti **m**-m, nýbrž jen vytíráním nebo vyssáváním a také **m.** samo s hlediska zdravotního vyžaduje jistých opatření. Především nechť se mete jakkoli, dlužno vždycky otevříti okna (po případě i zjednati průvan) a přikrýti jemnější nábytek, který prachem trpí. Ovšem není tím řečeno, že se prach má **m**-m zvířiti, naopak, zvíření prachu není ani zdravotně přípustné, ani účelné, neboť prach zvířený jednak vniká do úst, nosu, očí, pórů kožních, jednak nedá se snadno odstraniti a usazuje se jinde: na římsách, rámech, záclonách, skle oken, nábytku a pod. Proto mete se dle možnosti za vlhka a kde vlhko kropením (jen na hrubších podlahách) nebo namáčením smetáku, koštěte, nebo rozhazováním vlhkých pilin, písku, trávy, drobně rozsekaného kyselého zelí nelze způsobiti, aspoň se smetí a prach více stírá nežli mete, t. j. smeták, koště a pod. při podlaze se drží a nenadlehčuje. Přes mokré skvrny nebo kapky metený prach zanechává však ošklivé skvrny. Vlhký smeták, po případě vlhký hadr přijímá jemný prach, který by se jinak zvířil a možno pak hrubší smetí již snadno smésti bez zvíření prachu. Proto se v novější době také přikročilo k vyssávání prachu (viz t.) odprašovacími stroji. Hrubší podlahy místností více znečištěných metou se košťaty březovými nebo košťaty piassavovými, vřesovými, janovcovými a pod., podlahy jemnější metou se smetáky štětinovými (z černých štětin) nebo košťaty rýžovými, leštěné stírají se výhradně hadry, podlahy velkých místností metou se rotačními smetáky (válcovými na kolečkách se pohybujícími). Viz K a r t á č. Košťata rýžová, nezachází-li se s nimi správně při metení

(obr. 1252—1253.), dlouho nevydrží. Metoucí nemá se o koště nebo smeták podpírati a na něj násilně tlačiti; drží-li se koště příliš dole, ohýbá se s obou stran (obr. 1252.), drží-li se vysoko a provozuje jím pohyb houpavý, prohýbá se koště v celé šířce (obr. 1252.-2) a zakrátko je uprostřed vybroušené (obr. 1252 *b*). Při správném m. staví se koště do úhlu 45° (obr. 1252.-3) a drží se uprostřed. Nedrží-li se v této výšce, obrousí se na jedné straně (obr. 1252. *a*). Má-li se koště ušetřiti i ušetřiti koberec, opatřuje se vlhkým obalem (obr. 1254.); používá-li se ho k vyškrabování a seškrabování různých nečistot, láme se a rozčechrá (obr. 1252 *a, c*). Po ukončené práci má se buď správně postaviti (obr. 1253 2-3.) nebo ještě lépe zavěsiti (obr. 1253 4.). Stejných pravidel třeba šetřiti při m. průjezdů, chodeb domovních, dvorců, ulic a pod., kde bez náležitého kropení nikdy by se mésti nemělo a kde také přiměřeně hrubších košťat nebo smetáků se upotřebuje. Kde dlažba je hladká nebo vůbec rovná (cementové nebo šamotové dlaždice, makadam), mete se kaučukovými hřebly (pruh kaučuku je do dřeva zasazen tak, že k půdě těsně přiléhá) s použitím většího množství vody. M. podlah v obydlí má se prováděti čistě, tak aby nikde v koutech, ve spárách podlah, pod prahy a lištnami, pod nábytkem a pod. smetí nebo prach ležeti nezůstal; který nábytek lze zvednouti, budiž vždy s místa svého pošinut, jinak pod těžším nábytkem nejdříve vymeteme po případě ručními smetáky, jimiž nejlépe lze všude vniknouti; nedoporučuje se všechno smetí a prach sháněti celou místností na jednu hromadu ke dveřím nebo kamnům, nýbrž s menších ploch smetati menší hromádky, jež se na lopatku seberou. Výborně se k tomu hodí l o p a t k a (viz t.) na dlouhé rukojeti (obr. 1255.).

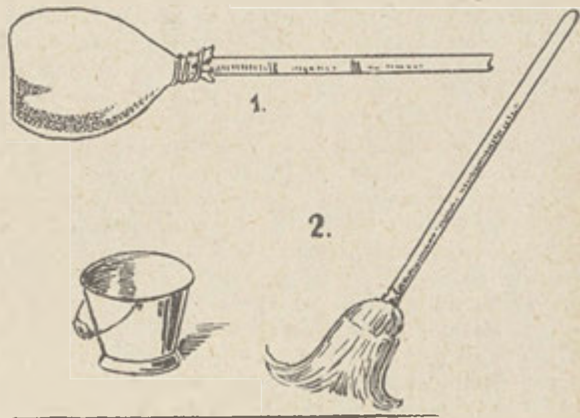




Obr. 1252. 1—2 Nesprávné metení; *a, b, c.* Ničení koštěte rýžového máčením a nesprávným metením tlakem na stranu, *b* tlakem do prostřed, *c* oškrabováním, vyšlapováním, drhnutím. 3. Správné použití rýžového koštěte.



Obr. 1253. 1. Nesprávné, 2. správné postavení rýžového koštěte po ukončeném metení. 3.—4. Správné zavěšení koštěte.



Obr. 1254. 1. Rýžové koště se obaluje hadrem, má-li se aspoň poněkud udržeti a ušetřiti i koberce. 2. Ničení koštěte máčením.

Z novějších nástrojů dlužno upozorniti zvlášť na americké smetáky (viz t.) a p a r k e t o v é smetáky (obr. 1256.), z vlněných provazců vyrobené. Pro vytírání prachu pod nábytkem, kamž jinými smetáky vniknouti nelze, je vý-

borný plochý odprašovač (obr. 1257.), jímž všude lze zasáhnouti. Srovn. též Prach.

Meteorismus viz Plynatost.



Obr. 1256. Parketový smeták z vlněných provazců.



Obr. 1257. Odprašovač k odstraňování prachu pod nábytkem.



Obr. 1255. Smetání smetí na lopatku s dlouhou rukojetí.

Methoxycofein, lehký prášek, vnitřně užívaný proti neuralgiím a bolení hlavy, podkožně k docílení místní necitlivosti.

Methyl, sloučenina uhlíku a vodíku (CH_3), jest základem celé řady v praksi důležitých látek, z nichž nejjednodušší je methylalkohol neboli dřevný líh (viz Líh methylový), z něhož také ostatní sloučeniny se připravují, jako na př. exalgin (methylacetanilid), prostředek antineuralgický, formal (methylal), spolehlivý prostředek uspávací, podkožně vstřiknutý (při těžké nespavosti vždy za 2 až 3 hod. jedna injekce, až se spánek dostaví), denně nejvýš 8 g; v podobě mastí a mazání k lokálnímu umrtvení, protijed strychninu; methylanilin, důležitá látka pro výrobu dehtových barviv, toluol (viz t.), methylbenzol a pod. Některé z těchto látek: methylaminy známe dle nepříjemného zápachu z láku slanečkového; trimethylamin (nesprávně propylamin) je lék proti reumatismu (1—2—3 g několikrát denně), proti posunčině a zánětu plic (20—50 g roztoku denně).

Methylol srovn. Methyl.

Methylalkohol srovn. Methyl a viz Líh methylový.

Methylen je sloučenina vodíku a uhlíku (CH_2), která je základem celé řady známých sloučenin, jako jsou: formaldehyd (viz Formalin), methylchlorid (rozdílný od *Methylium bichloratum*), známý prostředek zimotvorný, jehož se používá také k extrakci jemných parfumů bylinných a v lékařství (zejména zubním) k docílení místní necitlivosti, jakož i celé řady barviv (methylenové zeleni, violeti a pod.). Z nich zejména m-ová modř je důležitým lékem proti reumatismu, malarii, zánětu močového měchýře, kapavce, neuralgii, podkožně i proti rakovině, dysenterii (klystéry), k utišení duševně chorých (injekcemi) a j. nemocím. Moč se barví při užívání m-u modře do zelena a také měchýř močový se podráždí, což mizí však muškátovým práškem (užívaným po množství na špičku nože).

Methylium, základ četných estherů, z nichž m. *acetico-salicylicum* je antineuralgický lék proti reumatismu a chřipce; m. *benzoicum* je dobře známá sloučenina jako „olej Niobin" nebo „*Eau d'Espagne*" ve voňavkářství; m. *bichloratum* (srovn. Methylen) (chlorid) užívá se k inhalaci, má-li se docíliti necitlivosti; m. *cinnamylicum*, jež voní po červených jahodách, používá se proto v cukrářství a zvláště ve voňavkářství, kde se vyznačuje i vlastností, že parfumy ustaluje; m. *gallicum*, kteréž je výborný antiseptický prostředek v lékařství očním (při zánětech) v podobě prášku, který se štětečkem nanáší; m. *salicylicum* (umělý olej gaultheriový) užívá se zvláště při kloubovém reumatismu (lepší účinek nežli natr. salic.); 50—120 kapek dvakrát denně se nakape na bolestivé místo. Výparu se brání vzduchotěsným obvazem. Také injekcemi podává se při akutní kapavce.

Metr, jednotka naší míry délkové, dělící se v 10 decimetrů (po 10 centimetrech), neboli 100 centimetrů (po 10 milimetrech), neboli 1000 milimetrů. Tu a tam ještě měřívá se na loket (viz t.), což jen zmatky způsobuje.

Metritis viz Dělohy zánět.

Mezek, míšenec hřebce koně a oslice, jenž chová se v jižní Evropě dosti často, k nám pak jen zřídka přichází. V novější době mléko jeho, stejně jako mléko mula (viz t.) a osla (viz t.) cení se z důvodů zdravotních.

Mezistěny, napodobené počátky včelích voštin, jež zavěšují se včelám do medníku, aby se jim usnadnila a urychlila stavba voštin za účelem rychlého snášení medu. Včelaři si je vyrábějí také po domácku pomocí rovných i válcových lisů (na př. Reetscheova).

Mezistropí, prostora mezi podlahou vyššího patra a stropem nižšího patra. Je-li prázdné, tvoří ozvučnou půdu, kterou se zvuky z patra do patra šíří a také teplo tudy uniká. Proto se vyplňuje hmotou, nejlépe lehkou, suchou, pórovitou, teplo špatně vodící; nejlépe čistý písek nebo suchý popel k tomu se hodí. Pohříchu se častěji používá staré malty, rumu, hlíny, jílu, nezřídka i různými odpadky rostlinnými a živočišnými znečištěných, nebo rumu ze starých, rozbouraných staveni pocházejícího. Tím způsobem přenášejí se do m. zárodky všelikého obtížného hmyzu: svinék, rusů, švábů, štěnic, ale co horšího, i zárodky chorob, a nejsou-li podlahy dobře opatřeny, vniká i těmito do m. voda, moč i splašky různé, které vývoj choroboplodných zárodků, třeba i s nimi vzniknuvších, podporují. Tak bývá m. pramenem mnohých svízelů a nemocí. Pohříchu při zdravotních prohlídkách a kolaudacích bytů zpravidla se k tomu nehledí, aby se vyšetřilo, čím m. jsou vyplněna, aniž se to náležitě nařizuje při povolení stavby. Proto se zdokonalují

stropy (viz t.), aby zásypů do **m.** nebylo potřebí.

Mg. = miligram, tisícina gramu, na kterou se váží někdy nejjemnější nebo nejúčinnější léky.

Mianin, sodná sloučenina chloru, vylučující aktivní chlor při praní a vyvařování; je neškodný. Viz Chlor.

Miasma viz Nákaza.

Micropterus viz Okouni.

Míč, koule více méně pružná, buď dutá a vzduchem v kaučukovém a koženém obalu plněná (meruna), buď plná, ale poddajnou látkou cpaná nebo pružným obalem opatřená neb opletená, které se používá ke hře házením,



Obr. 1258. Měkký míček pro nemluvně. 1. Výstřižky z kartonu. 2. Ovinování vlnou.

odpalováním (nárazem pálkou, raketou), chytáním a pod. Po domácku lze si **m.** poříditi různým způsobem. Na př. měkký míček pro nemluvně, které se teprv batolí, uděláme z pestrých zbytků vlny. K tomu účelu vystřihneme z kartonu nebo tenčí lepenky dva prsténce (obr. 1258.) tak velké, jak velký má býti míček, s otvorem, který zaujímá asi třetinu celé šířky. Zbytky pletací a háčkovací vlny dvojitě nebo i mnohonásobně navlékáme do pletací jehly a ovinujeme oba prsténce papírové (obr. 1258.) stejnoměrně a pevně. Můžeme střídat barvy vlny, jak nám to právě pohotové zbytky umožňují. Tak se znenáhla vyplňuje vnitřní otvor, až již pak jehla sotva proleze. Tu prostřihneme nůžkami horní vrstvu vlny a provlékneme mezi prsténci šňůrku nebo pevnou stužku, již zavážeme na kratší nebo delší konec (delší konec na př. necháme, chceme-li míček zavěsiti robátku do kočárku nebo nad postýlku). Potom rozstřihneme kartony a vytáhneme je ven a máme hotový míček jako z plyše, jen jej tu a tam ještě nůžkami zarovnáme; míček se dá snadno uchopiti a držeti i v malých ručkách a třeba se i prudčeji pohyboval, neublíží nikterak. — Házecí pestrý **m.** obr. 1259.) děláme rovněž ze zbytků vlny,



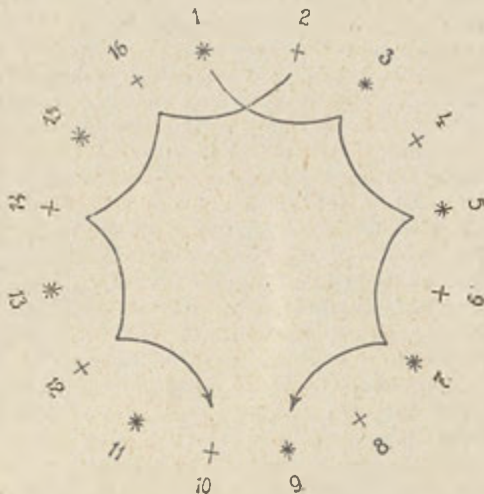
Obr. 1259. Házecí pestrý míč.

které navinujeme okolo velké zátky do kulovitého tvaru tak dlouho, až máme míč dostatečně velký a pravidelně kulovitý, načež silnou štepovací jehlou přešijeme jej žebrovitě (obr.



Obr. 1260. Mačkáním a válením ve dlaních se formuje míč.

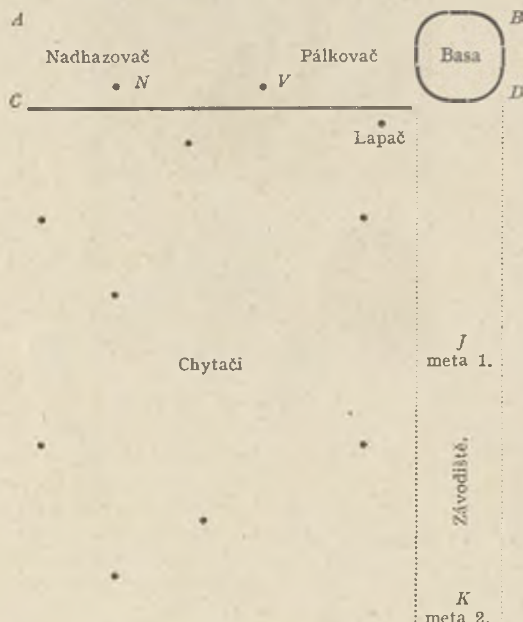
1259.) asi osmi směry silnými šňůrkami, které na obou pólech se křižují. Nyní pestrou vlnou obšíváme míč pomocí tupé jehly tak, že každé žebro obtočíme a vlákno za vláknem pevně a těsně klademe vedle sebe střídajíce barvy vlny tak, aby míč byl pestře napříč prubovaný (pruhy mohou dle velikosti míče býti 1—2 cm široké). Konec vláken vždy dovnitř míče zapošíváme. V nedostatku drahé kožené meruny spokojují se chudí hoši třeba starou punčochou, nějakými hadry tvrdě vycpanou a nuzně do



Obr. 1261. Hra míčem do kola. (Křížky značí jednu, hvězdičky druhou partu.)

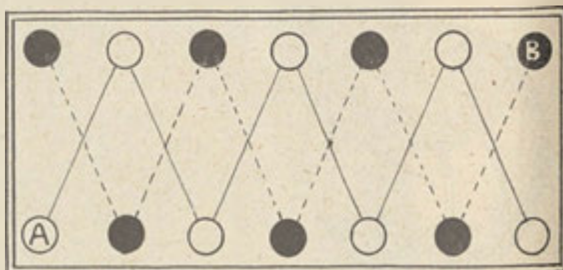
kulovitého tvaru míče staženou. A mnozí, kteří nemají ani té, k „největšímu potěšení" matinek kopou třeba do kamenů a přinášejí domů botky, drahé botky, na špičkách až

hrůza rozšklebené. Těm stačí chumáče sena, koudele, mořské trávy, dřevité vlny (obr. 1260.), z nichž udělá se pevná koule která se obváže nitěmi a pošije několika proužky kůže. Hry m-em z velké části náležejí k nejzdravějším, neboť se provozují vesměs ve volné, vzdušné prostoře, nejraději na místech drnem porostlých, a dlužno z nich zejména ty doporučiti, kterými se stejnoměrně cvičí celé tělo a nikoli jednostranně, na př. nohy (kopaná).



Obr. 1262. Postavení hráčů při pasáku.

Staré, dobré domácí hry m-em zatlačily moderní lawn-tennis a kopaná (viz t.), namnoze nákladné, jak nářadím, tak i zařízením hřiště. Poměrně jednodušší a méně nákladný je z těchto her lapák (bagball, viz t.). Avšak také bez rakety, pouze chytáním m-e do dlaně, takové hry se provádějí jedním, dvěma i několika m-i, při čemž hráči staví se k sobě i zády (hra dívek na královnu), nebo staví se proti sobě do řad či do kruhu a pod. Do kruhu či do kola hraje sudý počet hráčů s 2 různobarevnými míči, kteří se postaví do kruhu na krok od sebe střídavě dle postavy (obr. 1261.), Míče dostanou hráči č. 1. a 2. Na znamení, jež dá nejstarší, hodí hráč 1. míč hráči 3., současně hráč 2. svůj míč hráči své řady v obráceném směru, tedy poslednímu své strany (č. 16.); jak čára ukazuje, jde míč s jedné i druhé strany dokola; kdo se zmýlí a hodí míč nejbližšímu sousedu, tedy členu protivné strany, nebo hozený míč nechytí či upustí, prohraje hru své straně. Může se ovšem přihoditi, že míč projde bez chyby dokola, t. j. že se vrátí zase do ruky prvního a druhého hráče, kteří jej původně vyhodili — pak je hra nerozhodná a pokračuje stejně jako od začátku dále až do rozhodnutí. Podobná hra se hraje o z á v o d v řadě (obr. 1263.). Hráči rozstoupí se do dvou řad 5—6 kroků vzdálených od sebe tak daleko, aby odpaženými ráměmi k sobě dosahovali. Krajní hráči A a B dostanou po různobarevném míči. Na znamení počne hra tak, že každý hodí míč protějšímu členu své party a tak jde to celou řadou a zase zpět, až se míč dostane do původní ruky. Kdo dříve zvolá „Míč doma“ a skutečně míč své party v ruce má, vyhrává. Nechá-li hráč míč padnouti během hry nebo nechytne-li ho, musí ho zvednouti a vrátiti se s ním na své místo a pak teprv házeti dále. K těmto hrám druží se i španělská, při čemž m. se nechytá, nýbrž odráží rukou, na niž je navlečena síťovitá rukavice. Nejmenší děti mohou s prospěchem hráti m-em odrážku raketou (m. odráží se i chytá raketou), při čemž m-e i pery se opatřují, aby let jejich se tím řídil. To jsou vesměs hry házením, při nichž se daleko neběhá. Vzorem her, jež zároveň jsou spojeny s během, jest stará, jednoduchá hra našich hochů, p a s á k, v různých variacích; vyžaduje ještě méně nákladu a zasluhuje, aby i dnešní mládež této dobré hře věnovala pozornost. Stačí k tomu jediný m., palestra a rovné hřiště. Dávali jsme vždy přednost travnatému, kde při běhu nevznáší se prach, kde nějaké to upadnutí nezpůsobuje bolest a kde konečně i oko se osvěžuje. Je dobře, když se čety označí červenými a bílými stuhami, nutné to však není. Četa hru počínající vytkne si nyní hlavní metu (*A B C D*), od které hra počíná a kde se rozestaví. Šířka mety (*A B*), jež se může ohraničiti na rozích kolíky, budiž 5 až 8 kroků. Vytkne se pak ještě závodiště od jednoho konce mety (*D*) do délky přes *J* ke *K* (k metě konečné), jež ohraničí se tyčkami (po případě s praporečky) 2 m vysokými. Následuje pak rozestavení hráčů. Vůdce první party postaví se s palestrou na místo *V* a jeho hráči rozestaví se při hlavní metě mezi *A* a *B*. Vůdce druhé party dělá nadhazovače a postaví se na místo *N* proti vůdci první party, kdežto členové druhé party rozestaví se v hřišti, jak



Obr. 1263. Postavení hráčů ve 2 řadách, v nichž se hráči dvou stran střídají (černé a bílé kroužky).

to body naznačeno, tak aby m. mohli všude, kamkoli letí, chytnouti. Nadhazovač vyhodí m. pravou rukou do výše, aby jej hráč mohl napáliti palestrou (raketou) dříve, nežli k zemi dopadne; m. má letěti vysoko do vzduchu. Vůdce, napáliv m., nesmí palestru odhoditi, nýbrž musí ji předati do ruky následujícího spoluhráče, i vstoupí do basy u *D* a vyčíhá tu příležitosti, aby přeběhl závodiště k metě

konečné (2) (u mety prostřední [1] může si odpočinouti, je-li závodiště delší), v okamžiku, kdy m. je nejvíce vzdálen nebo nalézá se v rukou hráče protivné party, od jehož zručnosti nelze mnoho očekávati, neboť běžící hráč varuje se, aby byl m-em, který protivná parta zatím chytla, do zad trefen; vyhýbati se ráně může také různými pohyby v běhu. Doběhnuv konečné mety u *K*, vyčkává opět vhodné příležitosti k návratu k *D* stejným způsobem. Hráč, jemuž se podařilo bez uhození m-em zpět doběhnouti, nabývá opět práva m. páliti. Poslední hráč pálkující party zove se tatíček; přiběhne-li tento šťastně zpět, nabývá práva na nové tři rány. Po straně basy stojí lapač, jenž chytá m. nahodile nebo zúmyslně upuštěný; po stranách za ním jsou hráči, kteří chytají tak zv. sojky, to je šikmé hody, které však smí dělati jen tatíček. Protivná strana snaží se ovšem co nejúsilněji, aby jej m-em trefila, i vyhrává hru, to je nastupuje místo poražené strany k hlavní metě: 1. Když se podaří některému jejímu hráči m. letící ve vzduchu do volných rukou chytiti; 2. když m-em trefí hráče v závodišti běžící; 3. když hráč k metě běžící z vytyčené dráhy vybočí; 4. když některý hráč pálící party m. do ruky vezme; 5. když není na hlavní metě již žádného hráče, jenž by m. páliti mohl a m. v rukou nadhazovače se současně nalézá; 6. když m. při pálení zaletí do hlavní mety nebo dokonce za ni; 7. když pálící hráč bez příčiny m. místo do vzduchu k zemi srazí; 8. když pálící hráč palestru na zem odhodí, místo aby ji spoluhráči do ruky podal. Chytači nesmějí běžícímu hráči podrážeti nohy nebo jakkoli jinak jej zadržovati nebo mu překážeti.

Migréna je velmi tvrdošíjné bolení hlavy. Častěji objevuje se u žen nežli u mužů, u oněch někdy jen v čase menstruace, jinak vždy jen ve způsobu záchvatů, jež delší nebo kratší dobu trvají. Nezřídka je dědičným následkem chorob nervových (padoucnice, hysterie, neurasthenie rodičů), často provází chudokrevnost, bledničku, dnu, reumatismus, také se dostavuje po těžkých chorobách horečnatých (spále, tyfu) nebo doprovází zhusta různá onemocnění dutiny nosní a čelní, nebo je v souvislosti s chorobami jater a ústrojí zažívacího, s alkoholismem a kouřením, nesprávnou dietou a zácpou. Jednotlivé záchvaty vyvolávají se snadno rozčilením všeobecným nebo napětím jednotlivých smyslů (zraku, sluchu nebo čichu). Vyskytuje se třeba již v mládí a dodržuje do pozdního věku, ač u žen po odkvětu sama vymizí. Záchvat, který se dostavuje nejčastěji ráno, hlásí se někdy hučením v uších, tlakem v hlavě, závratí, jiskřením v očích, stísněnou náladou, nevolností, zíváním, bolestmi v břiše nebo nápadným hladem, také však dostavuje se bez předzvěstí počínaje tupou bolestí hlavy, která přechází v bodavou až nesnesitelnou, s nucením ke zvracení, i když je žaludek prázdný; nemocný hledá klid, neboť všechno jej dráždí. Někdy stažením hlavy mírní se bolest, která odpoledne sama ustává. Léčba vyžaduje především odstranění příčin, jsou-li známy, čímž m. úplně se vyléčiti může; nejsou-li známy, lze k jejímu zmírnění, ne-li vyléčení, přispěti klidem, vyvarováním se všech pobuřujících podnětů a správnou životosprávou. Často klidem a zdržením se pokrmů a nápojů přemohou se i tvrdošíjné záchvaty beze všech léků. Bolesti mírní kamínek migrénový (viz t.). Rozhodně jest se varovati léků insertních, z nichž mnohé zas jinak jsou škodlivé, zvlášť užívá-li se jich neopatrně (na př. migrenin = *antipyrinum coffeinocitricum* způsobuje v takových případech někdy skutečné otravy), Včasná porada s lékařem mnoho může napraviti. Jinak působí dobře antineuralgické léky jako *apyron, evasex, novamidon,* kde jedná se o m-u původu paralytického, *hydrochlorid cytisinu* (alkaloidu ze semen čilimníku). Lidová léčba doporučuje snísti denně 4—5 pomerančů.

Migrénový kamínek viz Kamínek migrénový.

Mihule, kruhoústá ryba, jež v obchodě přichází marinovaná, jako prika nebo lampreta; je to menší m. říční (*Petromyzon fluviatilis,* obr. 1264.), vlastně ryba mořská, která na pod-



Obr. 1264. Mihule říční (*Petromyzon fluviatilis*).

zim do řek táhne, ve velikosti 35—40 cm a tloušťce 2—3 cm za účelem tření a při tom se hromadně loví. Její mláďata žijí v našich povodích a jsou oblíbeným vnadidlem úhořů. Velká m. mořská (*P. marinus*), která někdy na lodích přissáta i k nám přichází, pro obchod se nemarinuje.

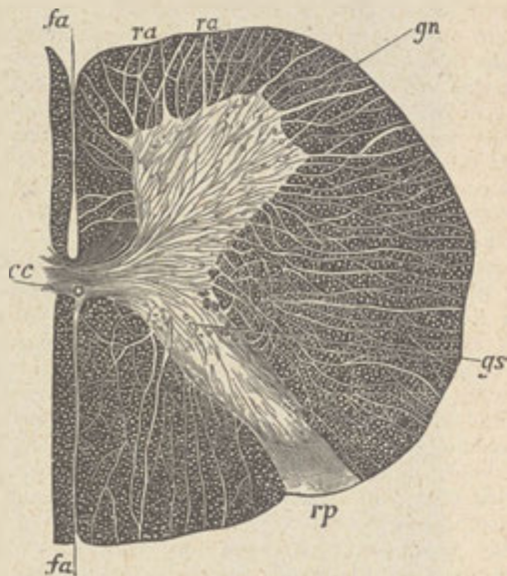
Mícha jest ústředí nervové z lebky (mozku) jaksi do páteře prodloužené, kde uloženo jest v podobě dlouhého, tenkého stvolu v kanálku, který obratly jest utvořen. Z tohoto stvolu pak nervy (obvodové) na všechny strany se rozbíhají (obr. 1265.). Každý z těchto nervů tkví v míše dvěma kořeny, jedním vzadu, který vodí citové popudy, druhým vpředu, který řídí pohyby (obr. 1266-1267.). Porušení těchto předních kořenů nervových má za následek ztrátu hybnosti, porušení zadních pak ztrátu citlivosti oněch částí těla nebo údů, které leží pod porušeným oddílem míchových nervů. Činnost těchto nervů je bezděčná, nezávisí na vůli živoucího tvora, říkáme, že je reflektorická, t. j. že vzbuzuje se podrážděním na obvodu nervové sítě. Podráždění z obvodu převádí se citovými nervy do míchy a sděluje se tu ihned nervům hybným, jež způsobí pohyb, na př. podráždění citových nervů v měchýři močovém převedeno do míchy způsobí pohyb hybných nervů, jež způsobí jeho vyprázdnění pohybem svalů v jeho bláně. Tuto reflektorickou činnost zprostředkuje šedá hmota míchy uložená v jejím středu a v ose

nervů, kdežto zevnější obal míchy a nervů tvoří hmota bílá, sloužící výhradně k vedení popudů z obvodu těla k míše a zpět zase k obvodu; ona zprostředkuje převedení těchto hyb-



Obr. 1265. Mícha se všemi nervy z ní do těla se rozbíhajícími.

ných popudů i míchou k mozku a zpět; šedá hmota zprostředkuje toto vedení po stránce citové, převádí dojmy horka, studena, bolesti, jichž reflektorickým projevem bývají pohyby křečovité. Nejhořejší část míchy, zprostředkující spojení s mozkem, zove se **m.** p r o d l o u ž e n á a jest vedle mozku a míchy vlastní jaksi třetím ústředím nervovým jako sídlo řady samostatných výkonů nervových, jmenovitě pohybů dýchacích, polykání, pohybu srdce, oběhu krevního a jsou v ní uloženy i součástky (jádra) nervu bloudivého a mozkového. Porušení míchy prodloužené má tudíž nejspíše za následek zničení života zastavením pohybů srdce a pohybů dýchacích. — Chorobné změny,



Obr. 1266. Průřez polovinou míchy: *fa* rýhy mišní, přední a zadní, *cc*, *gn* a *gs* bílá hmota, *rp* zadní kořen.

jmenovitě v zadních kořenech nervových hrudní a bederní části míchy, mají za následek onemocnění známé jménem ú b y t í míchy nebo t a b e s (správně *tabes dorsalis*, viz M í c h y ú b y ť).

Míchání viz H l a d c e r o z m í c h a t i.

Míchy krvácení viz K r v á c e n í d o m í c h y.

Míchy ochrnutí nastává tlakem, který vyvolati mohou nádory, městky žilné, zduřené blány, zánětem postižené obratle tuberkulosní, vlivy příjice a rakoviny. S počátku jen tupá bolest, později prudká neuralgie vystřelující mezi žebra, do okončin, často přidružený pásový opar jsou hlavní příznaky. Tuberkulosní původ vede ke zbočení páteře (Pottova nemoc), jež jen v samých počátcích lze orthopedicky léčiti. Ostatní léčba řídí se příčinou.



Obr. 1267. Vznik nervu v míše: 1—2 mícha, 3—4 přední a zadní kořen nervu, 5 nerv sám.

Míchy otřes (shok) bývá důsledkem poměrně malého úrazu, na př. nárazu na tvrdou hmotu při srážce vlaku, automobilu a p.; snad ani nedojde k bezvědomí a jestli, tedy je toto krátké a zbývá po něm jen zaujatost hlavy, později teprv se dostavují bolesti v hlavě a kůži, pohyby hlavy a trupu stávají se obtížnými, dokonce někdy nemocný s bolestí chodí

(potácí se jako opilý), sedá a vstává, třese se, někdy nastávají i skutečné obrny jednotlivých údů, bušení srdce, zrychlení tepu, časté pocení, někdy obtížné močení. Výživa netrpí a vzezření postiženého je dobré, takže snadno vzniká podezření, že simuluje, zatím však roste nervosa až i v melancholii přecházející, již podporuje povaha hypochondrická, hysterická, živená spory o náhradu, roste duševní ochablost, ochabuje i paměť, dostavují se záchvaty mdlob. Při tom nelze najíti vážných změn v ústrojí. Léčba si hledí stejných prostředků jako při neurasthenii (viz t.).

Míchy prodloužené obrna (bulbární *paralysa*) ohlašuje se ochrnutím jazyka (ztížené polykání, řeč obtížná), pak měkkého patra (řeč huhňavá) i rtů (tvoření slabik stává se obtížným), svalů hlasivky a příklopky hrtanové (jídlo stává se obtížným, nemocnému často zaskočí, takže se dusí). Ošetřování nemocného, jehož nemoc může trvati rok i déle (až 7 let), hlavně přihlíží k opatrné výživě, aby nezaskočilo nic do plic, sice by nastal jejich zánět; zejména se kucká nemocný tekutinami a hustými pokrmy, nejlépe polyká kaše; často je nutno zavésti umělou výživu cevkou. Léčba sama je obtížná a dosud ani užití elektřiny neslibuje mnoho úspěchu.

Míchy úbyť (*tabes dorsalis*), také sklerosa, vysychání m. (*leukomyelitis posterior*) zvaná je nejčastější onemocnění míchy; hlavní příčinu hledati je nejčastěji v příjici, ačkoli i nastuzení, přepínání, prudké podráždění tu hraje svou roli; méně dědičnost. Muži podléhají této chorobě více nežli ženy v prostředním věku. V prvním stadiu pociťují se bleskovité bolesti v dolních končetinách, pocit mravenčení v nohou, tupost chodidel vyvolávající pocit, jako by se chodilo po kožišině, tupé bolesti v pasu; dostavují se poruchy v činnosti močového měchýře, pohlavní dráždivost s následující na to slabostí. Nastávají krise s prudkými bolestmi v okolí žaludku a srdce, které tvoří přechod do II. stadia, kdy nastává nejistota v chůzi, která se stává vrávoravou, nemocný ztrácí jistotu v našlapování a kráčí rozkročmo, což stupňuje se, zavře-li oči. Činnost močového měchýře je již značně ztížena a dostavuje se pohlavní impotence. — V III. stadiu příznaky se stupňují, nastupuje atrofie svalstva, absolutní bezděčné močení a kálení. Zánětem močového měchýře, hnisavým zánětem pánve ledvinné, gangrénou (proležením) kůže nastává smrt. Progresivní paralysa, srdeční choroby urychlují průběh. Nemoc je nevyléčitelná, nicméně v jednotlivých příznacích lze docíliti dočasného klidu, tedy dočasného zlepšení na př. salvarsanem, rtutí, jodem. Srovn. L. Haškovec „*Úbytě míchy*". (Lid. Rozpr. lék. č. 68.)

Míchy zánět (*myelitis*) je choroba akutní i vleklá. 1. Akutní počíná bolestí na obmezeném místě páteře; tu bývá příčinou prudké nachlazení (promočení v dešti), namáhavé nesení těžkého, studeného břemene, úraz páteře, zánět v okolí páteře, zejména zánět plic, zánět v břiše, infekční choroby (tyf, neštovice), záněty močopohlavních ústrojů, horečka omladnic a p. Dostavuje se nevolnost, mírná horečka, která však brzy se stupňuje provázena jsouc napětím a pálením v okončinách, bolesti v zádech rostou, nastávají obtíže s močovým měchýřem, útrobami břišními; dostavují se obrny končetin, také kůže je bezcitná a jistě nastane i ochrnutí měchýře (třeba i zánět pánve ledvinné) a konečníku (zdržování moče), síly rychle klesají a nastane smrt. — Vleklý zánět vzniká ze stejných příčin povlovně, příznaky jsou méně význačné, často jen trvalá slabost, napjatost, třesení, poruchy močového ústrojí a hlavně obrna dolních končetin; když ty nastanou, je nemocný trvale poután na lože, nutno dbáti stálého obracení (třeba i na břicho), aby se neproležel, neboť léčba, jež se řídí dle základní choroby, by se tím velice ztížila; kromě toho i ošetřování nemocného je obtížné, musí býti stále podkládán, omýván, čištěn, mazán atd. Vzácnější je zánět předních svalů míšních (*poliomyelitis anterior*), jejž doprovází obrna nohou i paží, později úbytěmi postižených svalů a nakonec bulbární paralysa (viz Míchy prodloužené obrna). Vyléčení nemožné, ač přechodné zlepšení nastati může. — Míšních blan zánět (*meningitis spinalis*) viz Mozko-míchových blan zánět.

Míchy ztuhnutí (sklerosa) je buď *a*) celkové (viz Míchy úbytě) nebo *b*) hnízdovité, roztroušené; toto postihuje stejnou měrou i mozek (viz Mozku ztuhnutí).

Mikado viz Účes.

Mikrobi, mikrokokky, mikroorganismy jsou často opakovaná jména pro nejmenší (drobnohledné) ústrojence, zvláště bakterie a plísně (viz t.).

Mikrocephalie, malohlavost, vada, která má svůj původ již ve vývoji zárodku předčasným srostěním švů lbových (dle Virchowa); následkem obmezeného vývoje lebky i mozek zakrňuje a lidé s malou hlavou bývají často blbí.

Mikrofon, přístroj, jímž se zvuky v telefonu zesilují, aby je zřetelněji bylo slyšeti.

Mikroorganismy, totéž co mikrobi. (Viz Bakterie, Plísně, Řasy, Řasohouby.)

Mikroskop viz Drobnohled.

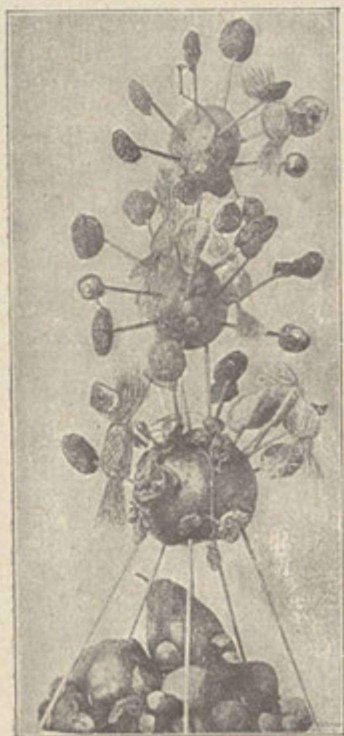
Mikrosol, des. prostředek proti dřevomorce, jehož se 20—30 g přidává do 1 l váp. mléka.

Mikrosporie, choroba vlasové půdy dětí, jevící se olysalostí kruhovitých míst v průměru 3—7 cm velkých. Příčinou jsou různé plísně, které cizopasí na člověku i zvířatech. Léčba jako v podobných případech lysivosti (viz t.).

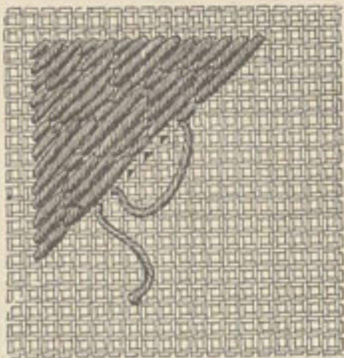
Mikter, pankreas viz Slinivka břišní.

Mikuláš, patron slovanský, v rodinách světí se nadílkami malým dětem, jimž druhdy předchází i návštěva „Mikuláše" s čertem a andělem, jež má mravokárný význam. Děti zavěšují si za okno punčochu nebo vkládají prázdný talíř; pěkné je místy oblíbené dělání „zahrádek" (obr. 1268.). Několik postupně menších

jablek, dřívky (třeba pozlacenými nebo postříbřenými) spojených a na podobných nožičkách podepřených tvoří střed, do něhož zapícháno po stranách dřívek s ořechy, švestkami, datlemi, hrozinkami, fíky, prynelkami, cukrátky a jinými drobnostmi. Jablka, ořechy a j. nesou také kousky pozlátka. Celá zahrádka stojí nad hromádkou ovoce. Několik takových zahrádek, různě velkých (dle stáří obdarovaných) za okny s loutkami M-e, anděla i čerta, s ověnčenými a pozlacenými metlami a třeba i některým dárkem knihovým činí roztomilý, dítěti do pozdního věku nezapomenutelný dojem. Novodobý přepych nahrazuje tyto zahrádky velkými pozlacenými a postříbřenými metlami, jež jsou bohatě ověšeny ozdobným cukrovím a cetkami.


Obr. 1268. Mikulášská zahrádka.

Milánský steh (obr. 1269.) jest vyšívací steh pro kanavu nebo stramín, jenž vede se šikmo přes křížky stramínu a sice v 1. řadě, směrem dolů vedené, střídavě přes 1 a 4 křížky stramínové, v 2. řadě, vzhůru vedené, střídavě přes 3 a 2, v 3. řadě, opět dolů vedené, střídavě přes 3 a 2, ve čtvrté, opět vzhůru směřující střídavě přes 1 a 4. Tak se to i dále opakuje, při čemž následující delší stehy zapadají pod poslední krátké, a následující krátké do středu nejbližších dlouhých stehů.


Obr. 1269. Milánský steh.

Miliaria viz P o t n i č k y.

Milieu (milié), v původním smyslu slova střed nebo prostředí (na př. prostředí společenské, ve kterém žijeme), v přeneseném také střední větší ozdoba, obyčejně pruhovitá, na oděvu ženském, na prostěradle stolovém a pod.

Miligram, milimetr, tisící díl gramu nebo metru.

Milium viz J á h l i n a.

Milosrdenství jest z oněch projevů blahovolnosti k bližnímu i tvorům živým vůbec, které vštěpovati jest výchovou chovancům již od útlého věku.

Mimosa viz C i t l i v k a.

Mimulus, k e j k l í ř k a (obr. 1270.), rostlina, jejíž jeden druh (*M. moschatus*) pro pižmovitý zápach prostě také p i ž m o se nazývá, pěstuje se lehce v řadě druhů v květináči, zejména tam, kde je vlhko, nebo snadno lze je udržeti (při akvariu), nikoli však tam, kde slunce příliš pálí. Semeno sejeme v březnu do kypré, písčité půdy a sazeničky před přesazením přepichujeme.


Obr. 1270. Kejklířka (*Mimulus*).

Mina lobata (*Ipomoea versicolor*, obr. 1271.) je velmi krásná a vděčná rostlina popínavá; květní listy, zprvu stkvěle červené, mění později barvu do oranžova. Ve výsluní vyroste rychle do 6—7 m výšky. Semeno sejeme v březnu do hrnků s velmi kyprou, písčitou zemí, později sazeničky přepichujeme a jednotlivě do hrnků přesazujeme a s balíkem země konečně do volné půdy vysadíme. Kvete od července do září.


Obr. 1271. *Mina lobata*.

Mince jsou peníze kovové; zúmyslné poškozování má za následek ztrátu na hodnotě, po případě ztrátu způsobilosti platební (u mincí zlatých a stříbrných). Na drsném povrchu m-cí snadno se zachycuje prach, špína a pod., a v takové vrstvě snadno se udržují a přenášejí mikroby, třeba choroboplodné. Proto znečištěné **m.** vždy jest přijímati s nedůvěrou po stránce zdravotní. Stříbrné, zlaté a měděné **m.** mají však jistou způsobilost desinfekční. V republ. českoslov. máme největší **m.** po 1 Kč, po ní 50 h, 20 h, 10 h, 5 h a 2 h. Z nouze lze užíti těchto **m**-cí jako závaží. (Viz Haléř.) 1 Kč váží 7 g, 50 h váží 5 g. Vydány budou též **m.** po 5 Kč.

Mincemeat (vysl. minsmít) jest sekanina masová, která se nakládá s vínem a rumem nebo koňakem a teprve po několika týdnech používá do paštiky, která je oblíbenou vánoční krmí. Také se upravuje bez masa, jen z loje, jablek a různých přísad.

Mínění veřejné jest projev vzdělanosti společenské, jenž má tu úchvatnou sílu, že podrobuje si většinu a že poměrně jen málo je těch, kteří schopni jsou samostatného úsudku a činu třeba právě proti **m. v**-mu; příčinou toho je pohodlnost i příjemný dojem, někdy i výnosný úděl příslušenství ke většině; trpký je chléb menšiny a horší ještě státi osamoceně se svými názory. A přece myšlenky, jež značí pokrok ve vývoji lidstva, projíti musely většinou těmito stupni a jen velikáni člověčenstva dovedli je přivésti třeba za cenu vlastního utrpení k vítězství.

Minerální bahno viz Bahní lázně.

Minerální lázně jsou ony, kde používá se ke koupelím minerálních vod, jakými jsou alkalické prameny léčivé (viz t.), t. zv. vody ocelité (viz Železité lázně) a sirné vody (viz t.). Srovn. Minerální vody.

Minerální oleje jsou směsi tekutých uhlovodíků, které buď se v přírodě vyskytují (nafta, petrolej) nebo suchou destilací uhlí, rašeliny, bitumních břidlic se získávají (dehty a buď k svícení (photogen, solarový olej) nebo za mazadla se upotřebují.

Minerální vody jsou vody, obsahující větší množství nerostných součástí v podobě roztoku nebo plynu, které je činí způsobilými k účelům léčebným nebo dietetickým. Rozeznáváme pak předem **m. v.** přirozené a umělé. I. **M. v.** přirozené podle složiva svého třídí se na: 1. Prosté kyselky (viz Kyselky). — 2. **M. v.** alkalické (viz Alkalické vody). — 3. **M. v.** hořké viz Hořká voda. — **M. v.** jodové viz Jodové lázně. — 5. **M. v.** solné viz Solné vody. — 6. **M. v.** sirné viz Sirné vody. — **M. v.** teplé viz Teplice. — 8. **M. v.** zemité viz Zemité vody. — 9. **M. v.** železité viz Železité vody. — II. **M. v.** umělé. Cestou mechanicko-lučebnou nebo čistě lučebnou vpravují se obyčejné vodě pramenité některé součástky přirozených vod minerálních, především kyselina uhličitá, i vznikají tak prosté kyselky umělé, jako je t. zv. voda sodová, nebo napodobené vody alkalicko-muriatické, jako je umělá voda selterská, nebo konečně i napodobené vody alkalicko-salinické, jakou je voda falkenberská — piperazino-fenocoll-lithionová. Spojení vody s kyselinou uhličitou na cestě umělé nevyrovnává se spojení přirozenému i jsou proto umělé kyselky vždy poměrně těžší, nezřídka nadýmavé a kyselinou uhličitou příliš přesycené. Jinak jsou ovšem dobrým nápojem dietetickým a značně levnějším nežli kyselky přirozené. Mnohem levnější nežli vody zmíněné přirozené nejsou umělé vody léčivé, z nichž falkenberská obsahuje v 6 d. karbonisované vody 1 g čistého piperazinu, 2 g fenocollu a 0·1 g uhličitanu lithionového. Piperazin má účel mírniti bolesti, které vody přirozené dlouho nezmirňují; účinek jeho však by kyselina žaludeční zvrátila, čemuž zabraňuje fenocoll, účinkující i proti horečce; piperazin močovinu lépe rozpouští a s močí a potem z těla stejně vylučuje jako lithium.

Minestra je drůbek (hlavně játra a žaludky drůbeže) s rýží, kořeněnou lebedou, celerem, zeleným hráškem, houbami a pod., sypanou parmezánským sýrem.

Miniatury viz Drobnomalba.

Minium je olovnatá (červený kysličník olovnatý), tudíž jedovatá barva červená. Používá se ho k výrobě barevných skel, na polevy majolikové, barvy porculánové, do tmelů a fermežových nátěrů skleněných i kovových rour plynových, parních, vodních, při výrobě sirek i v lékařství do některých mastí a náplastí. Je známo jako pařížská červeň, minerální oranž, zlatý cinobr, sašinový cinobr, oblíbená náplast lidová na všeliké rány (t. zv. černá náplast hamburská, Hallská), složena je z 32 d. **m**-ia, 64 d. olivového oleje a 16 d. vosku, což se natírá na plátno roztopené s 1 d. kafru (100 d. náplasti).

Minorky (obr. 1272.), velmi užitečné slepice evropského Středomoří, které daleko na sever se rozšířily. Mají červené líce a bílé ušnice a peří černé, bílé i krahujcovité, nesou do roka na 180 vajec, kuřata rostou rychle a rané slípky záhy nesou.

Minulost nevytýkej nikomu, nanejvýš sobě samému, ale i tvoje vlastní **m.**, byť byla ti vážnou, nechť ti není těžkým závažím přítomnosti a budoucnosti; z **m**-i hleď vzpomínati jen na to nejlepší a vybírej si z ní jen výsledky. (Srovn. Budoucnost.)

Minuta je 60. díl hodiny (znamení min.), také však 60. díl zeměpisného stupně a 60. díl kruhového oblouku.

Mír: 1. Viz Boží mír. — 2. Domácí **m.**, nejcennější základ rodinného štěstí, o který otec i matka i všechny děti povinni jsou svou vzájemnou ochotou a ústupností, mírností a vlídností se přičiňovati.

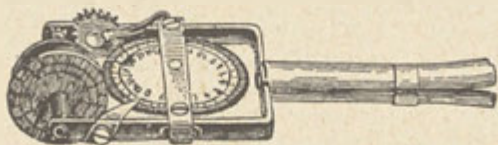
Míra délková, které používáme v domácnosti, jest buď dřevěná (pravítka centimetrová, skládací metrovky) neb tkalounová. Dřevěná je spolehlivější, neboť se nenatahuje tak snadno jako tkalounová, také se tak snadno neopotřebuje. Spolehlivější (také přesnější) a trvanlivější jsou míry ocelové, pohodlné zejména, když ocelový proužek natáčí se do kotouče,

uzavřeného v pevném bubínku. Takové míry (pásmové) bývají také delší (až 20 m; ovšem i tkalounové bývají tak zařízeny). Nejpohodlnější je **m.** hodinová (grotometr), kde



Obr. 1272. Minorky.

odpadá nepohodlí spojené s měřením těžko přístupných délek a výšek, na př. měření předmětů vyšších nežli jsme sami, rozměrů na stropě, délky čar křivých, objemů těles a pod. Je to přístrojek (obr. 1273.), který přesnou míru ukazuje na ciferníku v metrech a decimetrech a na otáčejícím se kolečku v centimetrech a milimetrech: možno jím měřiti do délky 18 m. Při početí měření staví se ciferník na O a kdykoli se dojde do nějakého rohu, kde nelze doměřiti, stačí připočísti k míře vyměřené 1½ cm.



Obr. 1273. Míra hodinová.

Takového přístroje nelze věru v domácnosti ani postrádati; i měření látek a všech jiných předmětů se jím usnadní, urychlí i přesnějším stane. — **M.**, jak se béře na oděv a obuv, viz Braní míry, Kabátec, Kalhoty mužské, Košile.

Mirabelky jsou žluté, kulaté slívy s dužninou žlutou nebo zelenou, šťavnatou a sladkou. Neprávem nazývají se tak také velké kulaté slívy zelené (ryngle, viz Zelenky) nebo kulaté červené i modré (blumy, němce, viz Slívy). **M.** tvoří pěkný, hustě rozvětvený a hojně i záhy nesoucí strom; obyčejně pěstuje se malá žlutá, velmi výhodná je metská nebo zvláště šťavnatá velká červená (na žluté slupce mnoho červených bodů); menší, méně šťavnatá je **m**-ka zelená, zelenkám podobná. Tak zv. dvojitá neboli zlatá, také špendlík zvaná, je žlutá s bílým nádechem, spíše vejčitá, s hlubokou rýhou, chutí malé **m**-ce podobná. **M.** se dobře suší (jako švestky), z polovysušených se vymáčkne pecka, zploští se a dosuší; prodávají se jako lahůdka v dřevěných kulatých krabičkách pěkně uložené a bobkovým listem přikryté jako prynelky. Jinak poskytují **m.** výborný kompot i rosol, a zavařují se stejně jako švestky v cukru nebo octě, nakládají v lihovině a pod.

Mirabilis, nocenka, jalapa nepravá, úhledná rostlina, kteráž pěstuje se jako jednoletá, ačkoli její hlízy dobře jako jiřinkové přezimují. Semeno seje se v březnu; ostatní postup jako u hořce (viz t.). Velké její květy rozvírají se jen zrána nebo večer. **M.** *jalappa* má hlízy s podobným, ale značně slabším účinkem jako jalapa pravá (viz t.), **M.** *dichotoma* zovou Francouzi květem čtyř hodin, protože otvírá květy o 4. hod. odpol.

Mirbanový olej (nitrobenzol), umělá silice hořkomandlová, látka jedovatá, které se nesmí používati do cukrovin a p. poživatin; zato se hojně používá do mýdel. Při otravě třeba rychle žaludek vypláchnouti a podávati povzbuzující a dráždivé prostředky (černou kávu a pod.).

Mirlitony jsou malé tortíčky z máslového těsta; tímto vykládají se stěny tvořítek a vnitřek se plní ovocnou marmeládou nebo nádivkou ořechovou.

Mírnost, mírumilovnost je z oněch vlastností, které muž i žena v první řadě do společné domácnosti mají přinášeti, neboť **m**-í všechny příkrosti, neshody, protivy snadno se překlenou a potřebná pro domácí mír shoda se zjedná. **M**-í a z ní plynoucí shodou rodičů i výchova dětí lépe se daří.

Miroton, věnec (mirondon); v kuchyňském smyslu věnec z masových řízků na míse rozložených, jež uvnitř příkrmy se obkládají.

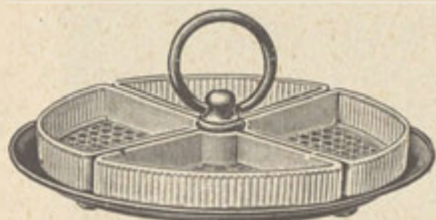
Mísa: 1. Pokrm, jenž představuje směs či kombinaci několika věcí, na př. **m.** vepřová obsahuje jitrnici, jelítko a ovar; **m.** vegetariánská obsahuje bramborovou kaši se solí, pepřem a máslem, fazole nebo fazolové lusky polouvařené a na másle dušené, vajíčka na tvrdo vařená a rozkrájená na kolečka, s kupkami mrkve a rajských jablíček dušených; k tomu omáčka z rajských jablíček; **m.** vlašská obsahuje sekaninu z hovězího a vepřového masa s cibulí, petrželí a solí na omastku (kokolínu) dušenou, promíchanou s uvařenými makarony a dušenými rajskými jablíčky a posypanou parmezánským sýrem; **m.** obložená obsahuje některé maso, obložené různými přílohami, které se buď střídavě kladou na okolek nebo jsou pro ně na míse zvláštní přihrady. — 2. Součást příboru stolního nebo kuchyňského. V prvním případě jedná se o velký mělký talíř nebo o hlubší nádobu dle toho, jaké množství a jakého pokrmu má býti předloženo. Je tedy především hluboká **m.** polévková s po-

klicí, jejíž okraj jest vykrojen, aby jím rukojeť polévkové lžíce mohla ven vystupovati. Podobně hluboká je dřevěná m. na raky, v kteréž raci mají býti po delší dobu horcí uchováni, nechť již jsou ve své polévce nebo jsou odcezeni. V prvním případě je m. porculánová, ve druhém však dřevěná, nejlépe javorová, která teplo špatně odvádí. Ze



Obr. 1274. Mísa salátová.

stejného důvodu používá se dřevěných mis k podávání bramborů horkých v celosti; poněvadž by však brambory přímo v míse dřevěné nevypadaly úhledně, vkládá se do této m. kovová. — Druhou skupinu mis tvoří ony, ve kterých se pokrmy přímo pekou nebo opékají a pak nesou na stůl. To jsou tak zv. mísy



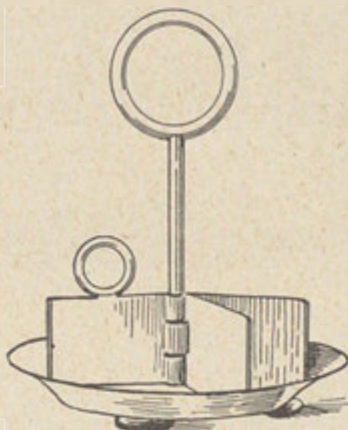
Obr. 1275. Mísa zákusková.

paštikové z ohnivzdorného porculánu, nejlépe aluminitové. Třetí druh jsou mísy podnášecí, na kterýchž se pokrmy úhledně srovnávají a hned na stůl staví před stolujícího nebo se mu podnášejí; jsou polohluboké, vždy podlouhlé a pokrm třeba na nich tak srovnati, aby jeho odebrání nepůsobilo obtíží. Nezřídka



Obr. 1276. Plochá mísa na tort.

dává se jim, se zřetelem na krmi, pro kterou jsou určeny, zvláštní tvar, na př. ryby, nebo aspoň se ve smyslu tom přizdobují. Obyčejně se pak i taková krmě, na př. ryba v celosti na takovou mísu vykládá, nebo aspoň na řízky rozřezaná zase do původního tvaru skládá. Čtvrtou skupinu mis tvoří mísy přílohové, t. j. mísy salátové, kompotové. Jsou menší, hlubší, okrouhlé nebo čtverhranné a hledí se, aby zvláště čistý měly vzhled, proto se volívá pro ně sklo, nezřídka křišťálové, ozdobně lité,



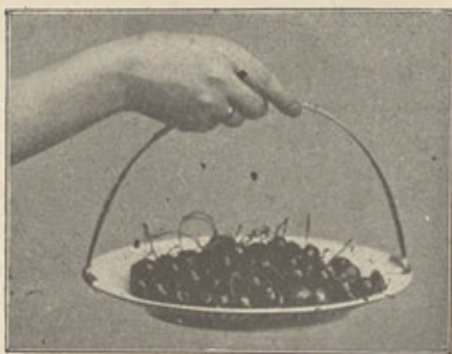
Obr. 1277. Miska na měkké sýry.

broušené a pod. (obr. 1274.). Podnášejí-li se takové přílohy, přihlíží se k tomu, aby se taková m. dobře v rukou mohla držeti. Pátou skupinu tvoří mísy zákuskové na sýr,



Obr. 1278. Mísa v kovovém obalu na čerstvé ovoce.

máslo (obr. 1275.), torty, cukroviny (obr. 1276.); na měkké sýry (na př. de Brie) je sestrojena mísa se svislou osou ve středu (obr. 1277.), kterou (srovn. Desert) se tu sýr propíchne



Obr. 1279. Talíř, jenž poniklovaným držadlem promění se v mísu na peckovité ovoce.

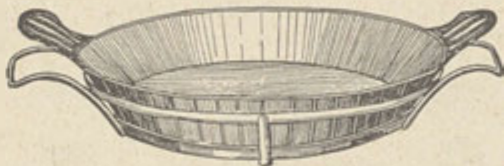
a ostrými otáčivými, na ni zavěšenými nožíky se ukrajuje; hlubší kovovým vroubením zdobené jsou mísy na ovoce čerstvé, kandisované nebo zavařené (obr. 1278.); pod torty a cukro-

viny se pořizují mísy majolikové, porculánové nebo skleněné, úplně rovné, po straně uchy opatřené (obr. 1276.). Na ovoce, které má býti zvlášť úhledně podáno, na př. na pecko-



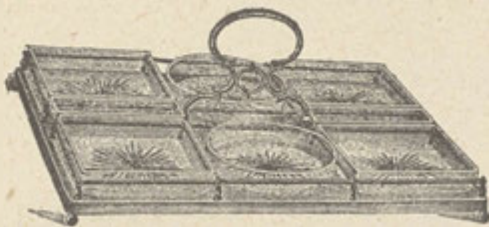
Obr. 1280. Dvojitá mísa (horní s dírkovaným dnem) odsakovací na bobulovité ovoce.

vice pořizují se mísy zcela mělké; stačí obyčejný talíř, k němuž si opatříme niklované držadlo (obr. 1279.). Ovoce, které pouští šťávu, má vždy býti na míse dvojité (obr. 1280.);



Obr. 1281. Mísa s vložkou na drobné pečivo.

m. horní má dírkované dno. Na drobné pečivo volí se mísy mělké (obr. 1281.), celé kovové nebo jen o kovovém rámku se vloženým košíčkem. Pořizují se také mísy menážní (obr. 1282.)



Obr. 1282. Mísa menážní.

s přihradami pro různé pokrmy. Mísy kuchyňské jsou buď krajáče, tak zv. hluboké mísy s uchy, určené na tekutiny, na př. k vystávání smetany na mléce, k praní zelenin, masa a pod. Tyto jsou kameninové, kdežto podobné, mělčí však mísy k zadělávání těsta raději se berou dřevěné (okříny), aby se těsto náležitě vyšlehati mohlo bez obavy, že se m. rozbije.

Miserere viz Střeva neprůchodnost a srovn. Kýla.

Misky, menší prohloubené talířky, jež slouží k různým drobným účelům, na př. na schraňování různých drobných předmětů, jako peněz nebo známek při hře (k tomu účelu bývají dřevěné), popela (obyčejně ozdobné kamenné, kovové, majolikové, viz též Popelníček), kůstek a pecek na jídelním stole (misky k talířům přiléhající), kartáčků na zuby, potřeb ku holení, houby, mýdla (bílé celulosové), cukru pro potřebu stolovou (bývají skleněné nebo kovové, s jistým přepychem vypravené) nebo m. skleněné (křišťálové, ledové sklo a p.) na máslo (viz t.) nebo slouží za podložku pod jiné nádoby, s nichž se voda sráží, na př. pod sklenice, džbány, samovary, květináče, konečně místo talířů jsou vhodnější na pokrmy pro děti a pod. Dle účelu dává se jim i různý tvar, také čtverhranný, obdélníkový a pod., nebo se opatřují poklicemi, aby předměty v nich ulo-



Obr. 1283. Miska ledvinovitá pro chrchle nemocného.

žené prachem netrpěly. — Vždycky zvlášť se pořizují m. pro krmení psů, koček a p. domácích zvířat a nepředkládají se jim nádoby, v nichž se vařilo nebo peklo, nebo talíře a mísy, z nichž se jedlo. — Důležité jsou m. pro nemocné na chrchle, krev, sliny, hnis atd., jimž se dává ledvinovitý tvar dobře pod bradu přiléhající (obr. 1283.).

Mísový okraj jest obruba, která na míse dává se různým masitým krmím jako příloha, jež úhledně a ozdobně se urovnává. K masovým krmím studeným upravuje se takový okraj obyčejně z barevných rosolů, buď jen na drobné kostky usekaných, buď v podobě úhledných tvarů vykrájených. K tomuto účelu vylévá se rosol na rovnou a mělkou mísu, a plechovými tvořítky se z něho, když ztuhl, vykrajují trojhránky, čtverečky, půlměsíčky, hvězdičky a pod. Je-li několik různobarevných rosolů, možno tím docíliti zvláště ladné barvité ozdoby mísy. Jednodušeji pořizuje se takový m. o. rosolový tím způsobem, že se rosol prostě vyleje na mísu k podání krmě určenou a když ztuhl, do středu se nakupí studená krmě, jako na př. provádí se to s majonézou nebo galantinou z drůbeže. — K masům vařeným, k nimž podává se omáčka zvlášť, pořizuje se m. o. z pevných látek, hlavně z vařené nebo dušené rýže, husí krve a z různé zeleniny. (Srovn. Mísa [obložená] a Miroton.) Každá zelenina pro sebe se udusí, při čemž se jí i úhledné tvary dávají (jablíčka, hruštičky, hvězdičky, věnečky, tyčinky, koláčky), načež se tvoří věncovitý okraj ze střídavě skládaných skupin těchto tvarů. Tak na př. dělává se m. o. k hovězímu masu vařenému. — K masitým krmím, jež přímo na mísu přicházejí s omáčkami, jako různé míšeniny, masa zadělávaná, pokrmy s podpouštkou (fricassé) a pod., upravuje se m. o. z osmažených řízků žemlových, v úhledných tvarech přikrájených. Z úhledně nakrájených, po případě opečených bramborů,

z rýže vařené neb dušené, buď malými tvořítky v úhledné tvary upravené, buď lžicemi ve studené vodě namáčenými ozdobně utvářené, nebo konečně upečené v celosti ve zvláštní věncovité formě, máslem vymazané; hojně používá se k tomu máslového těsta, z něhož se pekou buď úhledné bochánky, koláčky, věnečky, nebo se rovněž pořizuje věncovitý okraj v celosti, který však spíše slouží k ozdobě nežli k praktické potřebě, neboť se špatně krájí a dělí. — K salátům zeleninovým i masovým, ke galantinám, majonézám a p. pořizuje se často **m. o.** vaječný, buď že se z vajec na tvrdo vařených zvlášť bílky i žloutky na drobné kostky rozsekají a střídavě v hromádkách do kruhu sestavují, anebo že vejce na tvrdo vařená a oloupaná se čtvrtí nebo po délce i na věnečky rozkrajují, jež se věncovitě sestavují, obyčejně žloutkem vzhůru při čemž naspodu bílek se seřízne, aby oblá strana lépe k podkladu přilehla a se nekolébala; také však se kladou krajíčky vaječné střídavě žloutkem a bílkem vzhůru.

Místo čestné při stole jest v první řadě po pravé ruce, v druhé po levé ruce hostitelově. Má-li tudíž pouze dva hosty, sedne si hostitel v čelo stolu a po pravé ruce posadí toho, jemuž dává přednost (jsou-li hosté manželé, tedy vždy dámu); kde je však hostí více a nechce se dáti najevo, že by jeden byl více vážen nežli druhý, hledí hostitel zaujmouti místo ve středu podélné strany stolu (ve středu podkovy, mají-li stoly tuto podobu) a hosté umisťují se pořadem po levé i pravé ruce jeho a stejně i naproti, takže přednosti více méně mizejí. Stejným způsobem rozdělují se **m-ta č-ná** na vyvýšených tribunách při větších shromážděních a pod.

Mistrovské školy: 1. Pro dílovedoucí při státních školách průmyslových. Jsou to **m. š.** *a*) strojnické: v Boleslavi Ml., v Bratislavě, Brně, Čes. Budějovicích, Hoře Kutné, Karvinné, Kladně, Pardubicích, Plzni, Praze, Přerově, na Smíchově, ve Vítkovicích, Chomutově, Liberci, Ústí n. L.; *b*) elektrotechnické v Brně, na Smíchově, v Teplicích-Šanově, Vítkovicích; *c*) stavební v Budějovicích (pro zedníky a tesaře), Jaroměři (pro zedníky, tesaře a truhláře), Opavě, Plzni, Král. Poli, Praze, Prešově, Přerově, na Smíchově, Děčíně, Liberci; *d*) přádelnické a tkalcovské v Brně. — 2. Pro mistry živností řemeslných: v Horách Kašp. pro truhláře, koláře, kováře, sedláře, lakýrníky, Hradci Králové pro umělecké zámečnictví, Chrudimi pro truhláře a malíře, ve Val. Meziříčí pro odborné zpracování dřeva, v Žižkově pro truhláře a lakýrníky, Budějovicích Českých pro instalatéry, Kinšperku pro truhláře, Králíkách pro odborné zpracování dřeva. **M. š.** při vyšších učilištích tříleté, při nižších většinou jednoroční, někdy dvouleté poskytují pomocníkům řemesla příležitosti k vyššímu praktickému a teoretickému vzdělání, aby se stali způsobilými k zastávání význačnějších míst v závodech a schopnějšími pro samostatné provozování řemesla. Avšak i mistrům poskytují tyto školy příležitosti k rozšíření jich praktických a živnostenskoobchodních vědomostí a ke zdokonalení potřebných dovedností kreslířských. Do tříletých **m-kých** škol strojnických při vyšších učilištích mají přístup, kdo byli v praksi mechanické, strojnické, montérské, kovářské, zámečnické strojní, kotlářské, soustružnické, při zpracování kovů, kovolijecké, mlynářské a při jiných příbuzných řemeslech. Obor stavitelský trvá 2 roky neb 4 zimní semestry a je nepřístupný ženám potud, pokud se jedná o předběžnou praksi na stavbě, k níž ženy nemají přístupu; vyžaduje se prakse tříletá. Kdo uchází se o přijetí, nechť předloží křestní list, vysvědčení propouštěcí ze školy obecné, dále v oddělení strojnickém musí prokázati nejméně 3letou praksi.

Mistrovské zkoušky jsou všeobecně zavedeny při živnostech řemeslných; mohou se konati buď na mistrovských školách (viz t.) nebo u společenstev, kterým to bylo na jejich žádost povoleno a která mají v té věci přednost před ústavy školními. S prospěchem odbytá **m-ká z-ka** opravňuje teprve k užívání titulu mistra (mistrové), po pěti letech k výhradnému právu míti učně v rozsahu, jenž je předepsán nařízením. Žádost kolku prostá za připuštění ke zkoušce mistrovské podává se ředitelství ústavu nebo společenstvu, jež ke zkoušce mistrovské je oprávněno, a má se k ní přiložiti: 1. Stručný, vlastnoručně psaný nástin života kandidáta (kandidátky) zkoušky. 2. Křestní nebo rodný list. 3. Průkaz o řádně ukončeném poměru učebném, t. j. vysvědčení o učení a vysvědčení o zkoušce tovaryšské s úspěchem vykonané, výučný list nebo list tovaryšský (§ 104. řádu živnostenského), vysvědčení ústavu vyučovacího, které nahrazuje řádné ukončení poměru učebného (§ 14. a, odst. 1. řádu živnostenského). 4. Řádně ovčřená (§ 14. a, odst. 3. řádu živnostenského) vysvědčení pracovní o nejméně tříletém zaměstnání tovaryšském (pomocnickém), po případě jako tovární dělnice, v živnosti, pro kterou mistrovská zkouška má se konati, nebo průkazy o zaměstnání oněm na roveň postaveném (§ 14. b, odst. 1. a 2. řádu živnostenského), po případě vysvědčení ústavu vyučovacího, jehož úspěšně vykonaná návštěva zaměstnání tovaryšské zcela nebo částečně nahrazuje (§ 14. a, odst. 2., 3. a 4. řádu živnost.). 5. Vysvědčení živnostenských škol, které kandidát (kandidátka) snad ještě navštěvovala. 6. Průkaz o zapravení zkušební taxy. Osobní způsobilost ke zkoušce mistrovské mají i osoby, které již řemeslo provozují ať samostatně nebo jako zástupci, dílovedoucí nebo nájemci živnosti. Zkouška je neveřejná, opírá se o praktické provedení mistrovského kusu, který v určité době má býti zhotoven [náklad na to nese kandidát (kandidátka)] a jejž ustanoví zkušební komise, a o průkaz vědomostí teoretických, t. j. průkaz, že je zde dostatečné obeznámení s nejdůležitějšími a nejužívanějšími surovinami, polotovary a pomocnými hmotami, s nákupními prameny a cenami, se zpracováním, s nejdůležitějšími nástroji, stroji, opatřeními, přístroji a motory, jakož i se zacházením s nimi a s nákladem času a

práce, kterého vyžaduje zpracování. Počíná pravidelně rozhovorem o mistrovském díle aneb o práci na zkoušku, příslušných nákresech a rozečtech cen a má obsahovati v dalším průběhu výhradně odborné otázky příslušné živnosti. Zkouška ze znalosti zákonů má obsahovati vyšetření nejjednodušší základní znalosti předpisů oboru živnostenského, vztahujících se k příslušnému řemeslu (zejména také předpisů o živnostenských společenstvech) a nařízení o ochraně dělnictva. Zkouška z účetnictví má se vztahovati k znalosti jednoduchého účetnictví a všeobecných pravidel při používání směnek a podstaty poštovní šekové složky. Se zřetelem k této zkoušce má se dáti krátký úkol z oboru živnostenských písemností. Liter. pomůcky obecného vzdělání živnost., jež mohou při mistrovské zkoušce prospěti: Černý Karel: *Nauka o zákonech živnostenských, Úplný řád živnostenský* (č. 32 sbírky zákonů s komentářem T. Rebce), T. Rebec: *Živnostenské právo*, Winter L.: *Živnostenská práce žen*, Zachoval Fr. JUDr.: *Úvěr živnostenský a zemědělský*, V. Svoboda: *Podpory výchovy dorostu živnostenského*, V. Červenka: *Rukověť živnostenských výpočtů a kalkulací*, J. Klement: *Vzorce smluv obč., živnostenských, obch. a zeměd.*, MUDr. Fr. Procházka: *O nemocech živnostenských*, V. Štech: *Mladý živnostník.*

Mísy ošetřovací pro nemocné mají v domácnosti býti po ruce, neboť v případě náhlé nutné potřeby často obtížně se shánějí. Je to především nějaká mísa na moč



Obr. 1284. Mísa pro nemocné.

a výkaly (obr. 1284.) s otvorem buďto volným nebo poklopem uzavřeným, kterou zastoupiti může také nočník nízký s dlouhou rukojetí; kromě toho čtverhranná mísa vymývací (porculánová, majoliková), jaké používají fotografové, k desinfekci příborů, nástrojů a přístrojů, jichž nemocný používá. Viz též Misky.

Míšenina (ragoût — čti ragú) je krmě s hustou omáčkou, která někdy svařuje se tak hustě, že omáčka téměř mizí a **m.** pak v lasturách se podává nebo i dopéká (*ragoût fin en coquille*, čti ragú fén án kokij — to je **m.** jemná v lasturách). Základ tvoří buď maso z jednoho či několika druhů zvířat, anebo různá jemná zelenina. Omáčka pak rozumí se vždy hustá a pikantní (se žampiony, lanýži, račími ocásky, jemnou zeleninou a pod.). Nejjemnější **m**-ny jsou z brzlíků, husích jater, kohoutích hřebínků a račích ocásků s knedlíčky masovými, žampiony a lanýži i zovou se salpikony (viz t.), **m.** z pernaté zvěře zovou se salmis (vit t.). V podobě **m**-ny zpracovati lze jednak různé zbytky masité, jednak i taková masa, která v jiné úpravě se nezamlouvají, na př. maso z podřízených druhů ryb upraveno jako **m.** v lasturách s omáčkou béchamelovou a parmezánským sýrem poskytne krmi velmi chutnou.

Míšeninové koření, pikantní pohotová směs z různého koření, složeno je na př. z ustrouhané kůry z 1 pomoranče a 1 citronu, z nakrájených sušených lanýžů a žampionů po 62·5 g, 15 g černého a 2 g cayennského pepře, 25 g soli a trochu muškátu; směs se dobře v troubě usuší, v kamenném hmoždíři utluče, proseje a v dobře uzavřené láhvi uschová. Nebo se dokonale



Obr. 1285. Mišpule domácí.

promíchá 5 g tlučeného zázvoru, 2·5 g cayennského a 15 g tlučeného pepře, 15 g mleté hořčice, 2·5 g tlučeného hřebíčku, 5 g strouhaného muškátu a 15 g jemně oloupané a jemně rozsekané citronové kůry; směs se v troubě přesuší, znovu utluče s 25—30 g soli, jemným sítem proseje a uschová. Také jemné bylinky, jako estragon, satoryje, tymián s malou přísadou basalky poskytují usušené a utlučené jemný prášek pro některé **m**-ny.



Obr. 1286. Mišpule čínská.

Mišpule (*Mespilus germanica*), plod hlohovitého keře nebo stromu, pořídku u nás sázeného, jenž požívá se ve stavu zhniličelém a také kompot se z něho v tomto stavu upravuje. K tomu cíli se buď opekou a pak s červeným vínem a cukrem udusí, anebo dusí se přímo s cukrem a bílým vínem a trochou vody. Mají-li se **m.** zavařovati, berou se ještě nezhniličelé, ale povařují se jehlou propíchané ve vodě, dříve nežli do svařeného cukru se vkládají. S hruškovou šťavou svařují se také na marmeládu. Obyčejné **m.** jsou malé a ne tak chutné jako ušlechtilá **m.** bezjaderná, jež je také poněkud větší, ač ne tak velká jako méně chutná **m.** holandská, jejíž plody jsou jako míšeňské jablko velké. Pravidlem je česati **m.** až po prvních mrazech.

Mišpule čínská (japonská, *Bibas eryobotrya*, obr. 1286.), dovážená k nám z Italie a jižní Francie, je velmi chutné ovoce desertní.

Mitraria, pěkný chilský, vždy zelený keř, jenž v létě daří se dobře v písčité listovce a vřesovce (dobře odvodňované), na zimu se však musí přenést do domu nebo chladneho skleníku. Pěkný list a v červnu rozkvétající bohaté květenství rumělkové barvy činí jej velmi vděčnou dekorací.

Mixed pickles (čti miksd pikls) je v dobrém vinném octě naložená směs mladých zelenin (květáku, hrášku, malinkých kukuřičných paliček, mrkví, perlovek, švestek, okurčiček, lusků fazolových a paprikových, ředkviček, malých celerů, řeřišnicových semen, zelených rajských jablíček atd.). Pod naznačeným jménem prodává se v obchodě v zelených lahvích dosti draho a je denním zjevem jako sůl na anglickém stole. Kdo má vlastní zahrádku, může si ji ovšem také zříditi sám, kdežto ze zboží na trhu kupovaného je to obtížné. Větší zásobu třeba shledávati hned od května, jakmile se první mladé zeleninky (vesměs jen drobné) vyskytují. S trochou vinného octa rozmícháme směs koření: po 60 g hořčice v zrnkách a tlučeného zázvoru, po 62·5 g soli a mleté hořčice, 30 g kurkumy, 15 g pepře, 3·5 g cayennského pepře a 1 g utlučeného květu; uděláme z toho hnětýnku a vhodíme ji do 2—4¼ l vinného octa, důkladně to rozmícháme, hrnec pevně přikryjeme, postavíme na teplé místo a necháme tam státi asi 4 neděle, při čemž denně dřevěnou měchačkou tím zamícháme. Zeleninu tak, jak nám ji postupně zahrádka poskytuje, sklízíme, náležitě očištěnou a vypranou podle potřeby na menší kousky roztrháme neb rozkrájíme, ve slané vodě asi dvakrát varem přejíti necháme, pak ji rozložíme na ubrousek, aby oschla, a nakládáme ji pak do zchystaného octa, nejlépe tak, že vždy naplníme zeleninou vypařené a v teple vysušené sklenice nebo krabice, octem zeleninu zalejeme, dobře je uzavřeme a v chladnu uschováme; za nějaký čas vždy dohlédneme, není-li třeba octa přilíti, poněvadž se část jeho do zeleniny vsákne. Při nakládání do sklenic může se zelenina také, má-li to býti pikantnější, proložiti estragonem, bobkovým listem, zrnky pepře, třeba i koprem. Naložená zelenina musí ležeti 2—3 měsíce, nežli se hodí k požívání. Má-li **m. p.** býti připraven na rychlo, protřepe se zchystaná zelenina s trochou soli a cayennského pepře, přidá se k ní soje (v obchodě pohotové) a vína sherry a pak teprve vinného octa. Tak uleží se již za několik dní. Má-li býti **m. p.** lahodnější, méně ostrý a méně pikantní, upravuje se s cukrem. K tomu účelu se fazolové lusky, květák a pod. druhy zelenin dříve v neslané vodě povaří, ostatní pak přímo vinným octem polejí, ocet se po 24 hod. sleje a zelenina se narovná do větší porculánové nádoby vrstevnatě proložená tlučeným cukrem a kořením v celosti (na 1 kg zeleniny 750 g cukru, 4 g celé skořice, 4 g bílého pepře, několik kousků zázvoru a křenu), nechá se státi 12 hod. v nepříliš chladném místě. Tak vyloučí se cukrová šťáva, která se pak sleje, svaří s octem, jenž byl dříve na zelenině, tato se v tom jednou zběžně povaří, pak narovná do sklenic a svařeným octem zaleje, který po 5—6 dnech nutno slíti a ještě jednou převařiti. **M. p.** je velmi dobrá příloha k různým masům.

Mixtura je směs léků rozpuštěných nebo také nerozpustných, ale v tekutině rozptýlených, která se nemocnému předpisuje po lžicích nebo kapkách; v posledním případě obsahuje léčiva účinnější a třeba ji bráti zvlášť opatrně dle předpisu, v prvém případě bývají obsažena léčiva pozvolněji působící, jichž ani ve větší dávce nebývá příliš mnoho. Jsou-li léčiva jen rozptýlena, nutno **m**-rou před upotřebením vždy zatřepati.

Míza je výživná šťáva rostlin i zvířat. 1. Pozorujeme ji u dřevnatých rostlin na jaře, jak od kořenů tlačí se vzhůru, kůra se za toho stavu snadněji odlupuje a také navrtáním kmene **m.** se roní, takže u některých stromů lze jí značné množství získati (viz Březová šťáva a Březové víno). Později, když koruna hustě se zalistí a značný výpar v ní nastane, není mízotok tak patrný, teprve když listí předčasně opadá nebo housenkami bývá sežráno a pod., obnovuje se mízotok a dostává se strom do druhé mízy. — 2. V těle živočišném je **m.** čili *lymfa* tekutina bezbarvá, syrovatině krevní podobná (mohlo by se říci „krev bez krevních tělísek"), jež obsahuje také tělíska mízní, bezbarvým neboli bílým krvinkám podobná. Tato šťáva vystupuje z krevních vlásečnic do tkání tělesných hlavně v mízních dutinkách a je tudíž jaksi přecezená a jemně rozptýlená krev, která vyživuje tkáň některých ústrojů samostatně, na př. rohovku oka, do níž žádná krev nevniká. Na cestě tkání nasycuje se **m.** hlavně kyselinou uhličitou, sbírá i látky, které ve tkáních rozkladem povstaly, také chorobné zplodiny, které tu na př. zánětem vznikly, tekutiny, jež na př. vstříknutím, uštknutím do krve se dostaly a pod. Mízu sbírají pak zase jemně rozvětvené míznice a mízovodem ji svádějí do krve v žilách, čímž látky **m**-ou vedené dostávají se do oběhu krevního. Do takového mízovodu (hrudního) dostávají se také látky živné, ze střev vstřebané. (Viz obr. 862. Krve oběh.) Někdy se vyskytuje mízy na některých místech nadbytek, hlavně

tam, kde její odtok je ztížen (viz M ě s t n á n í m í z y); jindy a jinde zase jeví se mízy nedostatek; kůže pozbývá svěžesti a pružnosti, je zvadlá, stařecká. Také sliznice vysýchají a tuk zmizí. Může se to státi i u kojenců následkem velkých ztrát šťav tělesných při silných průjmech; krev vlivem toho houstne, oběh její je ztížen, takže se i ve vlásečnicích sráží. Jiná porucha v oběhu mízy má za následek z á p l a v u mízy do tkáně kožní a pokožky. Vznikají z toho otoky (viz O e d e m), p u c h ý ř i n a (viz t.), c h r á s t y (viz t.), n á d o r y (viz A n g i o m y a N á d o r y k o ž n í).

Mízní žlázy jsou malé, hnědé zauzliny v průběhu míznic (viz t.), které přispívají k tvoření bílých krvinek (jako slezina) z tělísek mízních, takže vpravdě nejsou skutečnými žlázami ničeho neodměšujíce. Nejvíce těchto žlázek hromadí se v krku, podpaží, u kořene plicních trubic, v tříselných záhybech. Přinesou-li míznice do nich bakterie, hnisavé částice, zánětlivé látky z jiných míst těla (při příjici, tuberkulose), nastane z á n ě t **m**-ch žláz (viz K r t i c e), *lymphadenitis* (lymphatismus); tak zúčastňují se **m. ž.** zánětlivých pochodů svého okolí na př. při růži, měkkém vředu příjičném. Při akutním zánětu dochází rychle ke zhnisání, při vleklém k velkým otokům. Léčba řídí se dle příčiny. Proti vlastním onemocněním **m**-ch žláz jest nejúčinnější lék jod (jopton, jodalosa a p.).

Míznice, mízovody vznikají ve tkáních jako prostory beze stěn, které přecházejí znenáhla ve vlásečnice mízní (se silnějšími stěnami nežli vlásečnice krevní), které se spojují v celou síť cev mízních, do níž krev svým tlakem vhání tekutinu, ve tkáních stále se tvořící; tento tlak se stupňuje pohybem těla, dýcháním atd. **M.** provázející cevy krevní spojují se ve dva hlavní mízovody: h r u d n í, jenž ústí do levé žíly ramenní, a p r a v o s t r a n n ý, jenž ústí do pravé žíly ramenní nebo mízovodu hrudníkového. **M.** často jsou vystaveny poruchám a onemocnění. Nejčastěji se vyskytuje u c p á n í **m**-c vmetkem sraženiny mízní, syrovátčiny vlivem jedu mikroorganismů nebo následkem zranění. Pokud se jedná o ucpání některé malé **m.**, nemusí tím býti oběh mízy porušen a vmetek se vlivem zvrhlosti tukové sám brzy rozpadne, avšak ucpání velké **m.** způsobiti může m ě s t n á n í m í z y (viz t.) nebo i snětivé odumření postiženého ústrojí. Z á n ě t **m.** může vzniknouti nákazou i z nepatrné ranky (oděrku, záděry, vřídku, píchnutím jehlou, říznutím, píchnutím komára, mouchy, vosy, zvláště sršně) nebo z nežitu, růže a p.; také doprovází často horečku omladnic a příjici (bubony) jako zánět vleklý (u koní ozhřivku). Někdy se upraví sám sebou, zvláště ošetřuje-li se ranka náležitě, jinak vniká hlouběji a celé okolí vaziva podkožního zhnisá, nebo zatvrdne. Konečně přenášejí se do míznic a mízních žláz i nákazy z jiných míst těla. (Viz K r t i c e.)

Mízotok viz M í z a (1.) a K r v á c e n í r o s t l i n.

Mládež, t. j. dorůstající jinoši a dívky, nemají býti od sebe s puderií namnoze obvyklou oddělováni, naopak má jim býti dopřáván nevinný styk pod dohledem (nepozorovaným) rodičů; **m.**, která se může volně stýkati, nechová přání po styku tajném, nespatřuje v sobě navzájem podivné tvory nebo polobohy, naopak učí se znáti vzájemné chyby i přednosti. Jen takovým vzájemným poznáním čelí se u mládeže těžkým smyslným podrážděním a nepěkným tajnostem. Naproti tomu špatně pochopená a nestřežená volnost může vésti k neřestem nebo aspoň způsobiti zatížení životní existence. — **M.** o h r o ž e n á tělesně (již ve věku kojeneckém i dorosteneckém) i mravně, c h o r o b n á, o p u š t ě n á, ú c h y l n á a z m r z a č e n á je předmětem veřejné sociální péče. (Viz Č e s k é S r d c e, D ě t i a b n o r m á l n í, D ě t i c h u d é, D ě t i n e c h á p a v é, D ě t í o c h r a n a, D ě t s k á z d r a v o t n í p é č e, D ě t s k é s a n a t o r i u m, D ě t s k é z a h r á d k y, D ě t s k é z d r a v o t n í o s a d y, D í t ě z m r z a č e n é, D í t ě t e v ý z k u m, D í v č í o c h r a n a, D o m o v, E u g e n i k a, F e r i á l n í o s a d y, J e s l e, K o j e n c e o c h r a n a, K o l e j e s t u d e n t s k é, M a t e k o c h r a n a, O z d r a v o v n y, S o c i á l n í p é č e, S t r a v o v a c í s t a n i c e, Ú t u l k y, Ú t u l n y, V ý c h o v n y. Srovn.: Prof. dr. Lad. H a š k o v e c: „*Ochrana mládeže*" (Lid. rozpr. lék. č. 86.), J a r. K ř i ž e n e c k ý „*Ochrana mládeže a eugenika*" (tamtéž č. 134.).

Mládež ochotná a p o z o r l i v á k rodičům i k osobám starým a služebným je zjevem vždy utěšeným; je tu podán důkaz, že mládeži byl dán pevný a zdravý základ. Z mládeže, která se domnívá, že jí musí sloužit rodiče a kdekdo, vyvinují se sobci, kteří sami sobě i jiným připadají za obtíž a věčně jsou nespokojeni. Matka, která dorostlou dcerušku budí, češe, obsluhuje při snídaní, vypravuje do školy, dělá jí švadlenu a pradlenu, chystá jí všechno pohodlí, uklízí její pokojík, její lože atd., dopouští se zvrácenosti, která nešlechtí matku a špatně poslouží dceři. Od malička má dítě býti vedeno k vykonávání všech prací, ke kterým je způsobilé rozumem i silou, všude a vždy má býti mu vštěpována soběstačnost a stále mu musí býti bez vnucování poskytována příležitost, aby i jiným pomohlo vykonati, co umí, a nalézalo radost a potěšení z toho, že jsou mu tito za to povděčni a dovedou mu to dáti najevo ušlechtilým projevem. Je to jediné správná cesta, kterou se musí bráti výchova, nemá-li se zablouditi na falešné dráhy.

Mládež mravně vadná nalézá útočiště v ústavech České zemské komise pro péči o mládež v Ledcích-Šternberku u Smečna (dívky od 10—16 let), Jilemnici (dívky do 14 let), Dobřichovicích, Kostelci n. Orl. (hoši) a v útulně „Dobrý Pastýř" v Praze II., Puchmajerova ul.

Mládež osiřelá a opuštěná, zdravá podléhá péči okres. komisí pro péči o mládež, které pečují o její umístění v rodinách a místních ústavech.

Mládež slabomyslná viz D ě t i a b n o r m á l n í.

Mládež soudně stíhaná podléhá péči zvláštních odborů (v Čechách 67) při okr. komisích pro péči o mládež. Odbory tyto provádějí činnost svou prakticky v úřadovnách pro mladistvé provinilce při okr. soudech.

Mládež tuberkulosou ohroženou převzaly do své péče Masarykova Liga proti tuberkulose a Zemský spolek pro nemocné plicními chorobami.

Mládeže samospráva je zařízení, které možno provésti mezi dětmi několika rodin, do jisté míry mezi dětmi školy nebo v kolonii pro větší počet zřízené. Jednou stránkou její zabývá se u nás zřízení skautů (viz t.), pro jinou je vzorem feriální osada ve Freewillu, zařízená podle vzoru republiky Spoj. států. (Podle této první „republiky mládeže" je zařízena již řada dalších.) Členové kolonie si volí presidenta, soudce, úředníky, policisty, zákonodárné shromáždění. To je ovšem vzor státoobčanské výchovy, která se do našich škol místy nikoli takto prakticky, nýbrž učebnicemi zavádí. Výsledkem této praktické výchovy je, že 16letý hoch nebo dívka jsou hotovými občany. Druhou zásadou takové republikánské kolonie je práce správně placená; obyvatelé republiky nestarají se jen, aby někde sehnali a nakoupili stravu, nýbrž zabývají se polním hospodářstvím, chovem drůbeže, pěstováním zeleniny, mezi děvčaty jsou pradleny, švadleny atd. Každý musí však navštěvovati školu, vyučování je bezplatné a podáváno nejlepšími silami. Pro soukromé vzdělávání pro členy republiky je po ruce bohatá knihovna a mohou se též zabývati hudbou. Bydlí se v pěkných dřevěných domcích švédského slohu. Výsledky výchovy v republice, ačkoli se do ní přijímají i děti zanedbané, zločinné, mládež ze státních polepšoven, nenapravitelní synkové z rodin bohatých, jsou skvělé. Vycházejí z ní do světa povahy opět vyrovnané, prací zocelené, které naučily se ceniti výhody organisované lidské společnosti a jejích zákonů šetřiti. Tak mnohý hoch, který vinou okolností a prostředí poklesl, vychází odtud po několika letech očištěn a počíná život jako muž, proti němuž nikdo ničeho nemůže říci. Je zajímavo, že mnozí, kteří před dovršením plnoletosti (20 let) z kolonie odešli, za krátký čas opět se vrátili. Neboť to, co činí život tak různorodých živlů nejen snesitelným, nýbrž i příjemným a krásným, je úcta a absolutní vážnost před zákonem.

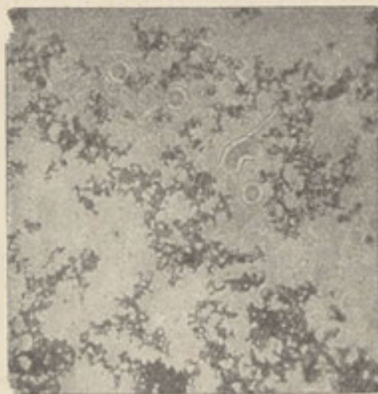
Mladinka, pivo ještě sladké (výhodná přísada do černých omáček, na př. k rybě na černo) anebo pivo sladké, právě chmelené (chmelená **m.**).

Mlázovice u Bělohradu, letní sídlo se slatinnými lázněmi.

Mlčelivost ve dvojím směru jeví se jako vlastnost dobrá: *a*) **M.**, která činí člověka schopným při sobě zachovati, vše, co zvěděl, slyšel, viděl a pod., a pověděti to tehdy teprv, kdy je toho v zájmu cizím nebo vlastním nutně třeba, není vhodna tam, kde by se jí podporovalo utajení zločinu, odsouzení nevinných a p. *b*) **M.**, která je projevem trpělivosti v případech, kdy by přerušení její mohlo rozpoutati vádu, zápas, vášně všeho druhu. Tato **m.** jmenovitě v manželství je často žádoucí, neboť opak její vede k nekonečným vádám, nesrovnatelným rozporům, kdežto včasné podrobení se, jehož příznakem je **m.**, dovede srovnati i hněvy a spory nejprudší; ovšem i tu platí **m.** vůči okolnímu světu jako příkaz opatrnosti a slušnosti dle staré zásady: „co se doma uvařilo, má se doma sníst", aby domácnost a manželství i jejich nejintimnější záležitosti nestávaly se předmětem klepů a pomluv.

Mléčná horečka viz Horečka (mléčná).

Mléčná kyselina (srovn. Kyseliny) vzniká z cukru mléčného, třtinového i hroznového buď obyčejným mléčným kvašením (srovn. Kysání), na př. v kyselém zelí a okurkách, ve šťávě žaludeční (viz Pálení žáhy), nakyslém mléce nebo kvašením cukru čistými, určitými mikroby (obr. 1287.), jak také se tvoří



Obr. 1287. Bakterie kyseliny mléčné z kysaného těsta, 800krát zvětš.

v moku svalovém, ve žluči, v moči po dlouhé, namáhavé chůzi nebo po otravě fosforem, v krvi lidské i zvířecí, v mléce, kde i v čerstvém stavu stopy její se vyskytují.

Mléčná léčba provádí se v některých léčebných místech (Arco mlékem kravským, kozím a oslím; Baden-Baden mlékem, syrovátkou a kefirem, Baden u Vídně mlékem, Gries v Tyrolsku syrovátkou, Bystřice pod Host. žinčicí (syrovátkou), Karlův Pramen v Bruntále mlékem a syrovátkou; Losin Velký v sev. Moravě mlékem a kefirem. Meran mlékem, syrovátkou, kefirem, Reichenhall syrovátkou, Wiesbaden syrovátkou). Jedná-li se o mléko chudší látkami dusíkatými, dává se přednost kravskému a ovčímu, kozí snášejí snadněji tuberkulosní a poruchami střevními trpící; v Meraně v zimě a na jaře dopravují se kozy až k nemocným. Čerstvě nadojené kozí mléko je vitaminy velmi bohaté; mléko osličí, máslem a kaseinem chudé, zato bohaté mléčným cukrem a solemi, doporučuje se na plíce chorým v horečných stavech; kyselé mléko nahrazuje všechna uvedená mléka; podmáslí se podává při vleklých a suchých střevních katarech, zvlášť při chorobách srdečních, chor. ledvin a vředech

žaludečních; často se v těchto léčebných místech připravuje Gärtnerovo mléko (viz t.), dětské mléko a mléčné náhražky, které od podmáslí a syrovátky se liší jen větší výživností; používá se k výkrmné léčbě a pro diabetiky. Viz Dieta mléčná, Hubenost, Kumys, Kefir, Mléčné injekce a Syrovátka.

Mléčná marmeláda je velmi výhodná domácí konserva mléčná. Mléko svaří se s cukrem do hustoty syrobu; cukru se může dáti více nebo méně podle libosti. Hotové marmelády možno užíti o sobě nebo ve spojení s marmeládou ovocnou; také směs obou se může společně svařiti. Použije-li se k přípravě **m**-né **m**-dy sbíraného mléka a spojí se tato s marmeládou ovocnou, získá se tím velice živný pokrm a zhodnotí se znamenitě dvě hospodářské složky. Při použití sbíraného mléka je lépe použíti nakyslého nežli sladkého, jeť nakyslé nebo i kyselé mléko lehčeji a vydatněji stravitelné a také se mléko k tomuto účelu úmyslně sýří; neboť čím rychleji se zkysání mléka provede a čím rychleji se toto zpracuje, tím chutnějšího, živnějšího a lehčeji stravitelného výrobku se docílí. Také je tento výrobek snazší a trvanlivější než jakýkoli sýr a má tu výhodu, že syrovátka se při tom neodstranila. Při přípravě se mléko zkysané důkladně prokloktá, aby syrovátka se sýrovinou a s cukrem současně přidaným dokonale se spojila, načež se zavařuje. Ještě lépe k přípravě marmelády hodí se podmáslí, jemuž náleží zvláštní, málo dosud oceněný význam po stránce výživnosti, neboť podmáslí je lecithinem dvakrát bohatší nežli obyčejné mléko. Ovšem horkem při úpravě marmelády se množství lecithinu zmenšuje a plně zužitkuje se lecithin podmáslí jen za syrova, avšak čerstvé podmáslí nelze dlouho uchovati a také není každému tak přístupné, jako by přístupna býti mohla marmeláda z něho připravená. Připravuje-li se však marmeláda na mírném ohni (na vodní lázni) za pilného míchání, mnohem značnější množství lecithinu se v ní zachová. Spotřebuje-li se marmeláda brzy, dostačí menší množství cukru, má-li vydržeti dlouho, přidává se cukru více, ale silné přeslazení není radno ani žádoucí. Možno zavářeti buď do prvního stupně, t. j. když ochlazená marmeláda má povahu tekutého syrobu, nebo na druhý stupeň, kdy marmeláda se mění po ochlazení v hustá, žlutá až hnědá povidla. Marmelády ze sbíraného mléka nebo podmáslí o sobě nebo ve spojení s ovocnou, zejména jablečnou marmeládou lze v zimě výhodně užíti místo másla na chléb nebo jinak do pečiva a k pečivu. Marmelády z teplého nebo sladkého sbíraného mléka lze zcela dobře užíti i k přípravě bílé kávy jako mléka kondensovaného. Zakloktá-li se do svařeného mléka hned po odstavení s ohně co nejrychleji 3—5 žloutků, získá se chutná smetánka. Užívána po lžičkách (6—10 za den) má **m. m.** lepší a trvalejší účinek proti kašli nežli sladové pokroutky.

Mléčná moučka viz Mléko sušené.

Mléčná polévka je pro požívání mléka jedna z nejvhodnějších forem; kromě toho, že lze ji měniti různými závarky (noky, nudlemi, kapáním, krupicí, jáhlami, vejci a p.), možno ji také různě učiniti pikantnější okořeněním (na př. jáhlová skořicí a citronovou korou) nebo použitím podmáslí nebo úpravou s houbami, na kterou vaří se ½ l vody ½ hod. s trochou octa, soli, kmínu a hříbků. Vmíchá se pak do 1 l mléka lžíce mouky, přileje to do vody a svaří, aby se to nepřipálilo. Nakonec zakloktá se do polévky 1 vejce, také třeba kousek másla (20 g). Při tom se polévka nemá již vařiti. Velmi dobře chutnají k této polévce brambory (1 kg). S 1 kg bramborů vydá tato polévka stravitelných bílkovin 55 g, tuků 59 g, uhlohydrátů 252 g a kalorií 1685. Závarky v mléce se snadno slepují; zabrání se tomu, hodí-li se do mléka před zavařením kousek másla se špetkou soli. Připálená **m. p.** dá se napraviti, přeleje-li se ihned do jiné nádoby, aby z připáleniny nic nepřišlo s sebou, a povaří-li se několik minut s 1—2 lžicemi dobrého koňaku nebo rumu.

Mléčná ssedlina, která se zadržuje v nádobách a dopravních konvích mlékařů a obtížně se odstraňuje z různých jejích koutů, přechází rychle v hnilobný rozklad a vyvinuje značné množství čpavku; obsahuje četné bakterie a p. mikroby. Důkladné čištění těchto nádob, také konvic, v nichž se mléko do domácnosti dopravuje, vařící vodou a přesličkou nebo pískem je velmi důležité.

Mléčná strava viz Dieta mléčná, Dieta výkrmná, Hubenost.

Mléčnany, sloučeniny kyseliny mléčné nekvasné s různými zásadami jsou namnoze důležitými léky; tak na př. mléčnan železitý (*ferrum lacticum*).

Mléčné hedvábí viz Hedvábí umělé.

Mléčné injekce zavedeny jako léčivý prostředek při léčbě nakažlivých zánětů očních, se skutečným úspěchem u kloubového hostce a při onemocněních luetických, tuberkulosních.

Mléčné konservy: 1. Tovární, v obchodě pohotové jsou mléko kondensované, pasteurované, sterilisované a sušené (viz t.). — 2. Domácí, z nichž uvésti jest mléčnou marmeládu (viz t.).

Mléčné láhve i při pečlivém čištění zadržují vždy zárodky zdraví škodlivé. Proto se navrhuje vyráběti laciné láhve, které se po jediném použití mohou zahoditi, neboť nákladnějších lahví skleněných se beztak mnoho zničí a tím národohospodářská škoda působí. Vyrábějí se proto parafinované láhve z kartonu (strojem se jich vyrobí za hodinu 5000). Ve státě Pensylvanii jsou takové láhve přímo pro obchod mlékem předepsány.

Mléčné mýdlo se získá, odpaří-li se odstředěné mléko na $^1/_5$ původního objemu, smísí s tukem a louhem sodným, tak aby mléko tvořilo 25% směsi. Pokračuje se pak jako při výrobě mýdla (viz t.). Přídavkem mléka do mýdla toaletního zvýší se trvanlivost tohoto a parfum lépe vznikne i dokonaleji se udržuje.

Mléčné náhražky jsou tekuté, buď mléku (viz Dětské mléko a Mléko bílkovité) nebo syrubu podobné, nebo moučkovité. Mléku

podobají se t. zv. sílivá mléka, která jako mléko prof. Javanského obsahují 2—3krát tolik tuku nežli obyčejné mléko kravské; takového mléka je zapotřebí při léčbě mléčné méně nežli obyčejného, takže nemocný potřebné dávky snadněji snáší; bez mléka vyrábí se vegetabilní mléko Lahmannovo (viz Mléko rostlinné). Syrubovitou náhražkou je mléko Liebigovo (viz t.).

Mléčné serum je řídká tekutina, která zbývá po odstranění veškerého tuku a bílkovin (tedy nejčistší syrovátka, viz t.).

Mléčné skvrny na jemně barvitých látkách nelze odstraniti obyčejnými vodičkami na skvrny. Jediné lučebně čistý glycerin je tu spolehlivým prostředkem. Měkkým kartáčkem se nanese na skvrnu a když se vsákl do látky, pere se skvrnité místo 10 minut ve vlažné vodě a vyžehlí pak po rubu, až je úplně suché. Podobným způsobem se vyčistí také skvrny po bílé kávě z takových jemně barvitých látek. Z vlněných látek možno je odstraniti tekutinou složenou ze 4 lžic čpavku, 4 lžic lihu a 1 lžíce kuchyňské soli. Dobře se to musí protřepati a vypírání pomocí čisté hubky i několikrát opakovati. Také možno zkusit některý prostředek pro kávové skvrny.

Mléčné zrcadlo je podoba a tvar vemene při pohledu zezadu. Posuzuje se dle něho dojivost dojnice. Pro malou domácnost hospodářskou má to jistou důležitost u kozy, neboť zde skutečně lze podle zrcadla posouditi dobrou dojnici.

Mléčné zuby viz Chrup.

Mléčné žlázy viz Prs a Vemeno.

Mléčný bílek viz Bílek mléčný a Sýrovina.

Mléčný cukr viz Cukr.

Mléčný kámen (*galalith*, správněji *galaktolith*) jest rohovitá hmota, která se získá ze sušeného tvarohu úpravou s různými kyselinami a žíravinami; tato hmota přijímá i nejrozmanitější barvy minerální, dehtové i bronzy. Po odbarvení se za velkého tlaku lisuje a zředěným formaldehydem napouští, čímž se stává nerozpustnou a vzdornou proti přijímání vody tak, že se hodí za náhradu rohu, celoidinu, korálů i k nápodobení mramorů. Průsvitná mléčná rohovina slouží za náhradu jantaru. Vyrobenou surovinu v podobě hůlek, plátků a kroužků zpracují soustružníci, řezbáři, hřebenáři a j. na nejrůznější předměty užitkové i ozdobné.

Mléka kysání viz Bakterie a srovn. Kvašení (mléčné).

Mléka kyselost je vlastnost již přirozená; mléko lidské i mléko zdlouha rostoucích zvířat (oslice a kobyly) má přirozeně méně kyseliny nežli mléko rychleji rostoucích (krávy, ovce, kozy). Vlivem bakterií kyseliny mléčné mění se část cukru v kyselinu mléčnou; i při větším množství této kyseliny (0·2475—0·2925 g ve 100 g) nemá mléko ještě chuti kyselé, nesnese však vaření, aniž by se nesráželo. Obsahuje-li mléko méně kyseliny nežli 0·180 g ve 100 ccm, není obavy, že by se při vaření srazilo. Vyvinuje-li se kyseliny ještě více (0·675—0·720 g ve 100, g) nastává srážení i za studena a mléko nabývá vskutku chuti kyselé. Kyseliny bývá v mléce hned po nadojení 0·108 až 0·144 g v litru, za dalších šest hodin stoupá toto množství na 0·126 až 0·225 g. (mléko se sráží již vařením), za dalších 24 hodin na 0·153—0·540 g a za dalších 48 hod. na 0·270—0·900 g (sráží se za studena). Čím lépe se však chladí mléko po nadojení a čím nižší a stejnoměrnější je teplota místnosti, v níž je uschováno, tím vydatněji zdržuje se toto tvoření kyseliny. Také nečistota mléka má na tvoření její velký vliv. Mléko kys. (na Moravě kyška, na Klatovsku heřmelík) je za doby letní mnohem lepší a zdravější nápoj nežli mléko sladké, ať již teplé nebo sbírané; kdežto toto vyživuje v tuto dobu velké množství a často choroboplodných bakterií, mléko kys. je ničí. Dr. Rietschel podnikl četné pokusy s krmením dětí kyselým mlékem a může jen potvrditi, že obávané následky se nedostavily. Naopak se ukázalo, že mírné množství kyseliny mléčné i u dítěte působí blahodárně na výměnu látek. Lze z něho také připraviti zcela chutné pokrmy. Na př.: Na 1 l mléka potřebujeme asi 100 g cukru, trochu vanilky nebo vanilkového cukru a osm lístků červené želatiny, která se ve vařící vodě čistě rozpustí. Mléko se s cukrem a vanilkou v chladné místnosti ušlehá a do zpěněného se přidá roztok želatiny, který zatím poněkud vychladíme, vše se společně ještě šlehá a vpraví do skleněné, hluboké, studenou vodou vypláchnuté mísy a na několik hodin postaví do studeného sklepa nebo k ledu, aby to ztuhlo. Kefir a kumys (viz t.) jsou rovněž jen nakyslá mléka (alkoholisovaná přirozeným kvašením). Mělo by proto aspoň jednou denně s chlebem býti náhradou některého pokrmu a rovněž i tvaroh z něho získaný jako rozhuda (s pažitkou nebo koprem) tvořiti častou večeři. Na Balkáně upravují z kyselého mléka ovčího urgutnik na způsob kumysu (viz též Jogurt). Ve Skandinavii pak mléko taettmjaelk (viz Mléko skandinavské, srovn. Mléko sráží se).

Mléka vady srovn. Bakterie saprofytické a viz Mléko červené, dlouhé, hořké, klkaté, modré, mýdlovité, nezpůsobilé k sýrování, slané, sliznaté, sýrovité, vodnaté, zapáchající a žluté.

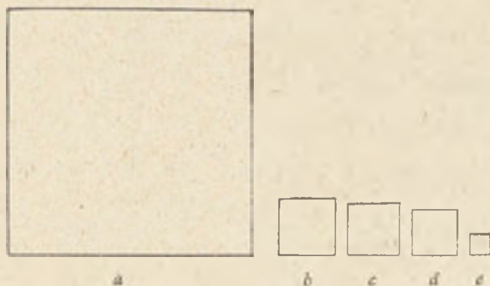
Mléka vylučování či odměšování závisí nejen od zdravotního stavu žláz mléčných (viz Prs, Vemeno), ale i od správnosti vydojování (viz Mléko); může býti podporováno mlékopudnými prostředky (viz t.).

Mlékárna, místnost, ve které chová se nebo zpracuje mléko od času nadojení až do upotřebení nebo rozesílání. Taková místnost nemá nikdy býti bezprostředně spojena s chlévem nebo nějak přístupna chlévským výparům (srovn. Kravín hygienický), má býti i v létě chladná (nejlépe k severu obrácená), naproti tomu i v zimě tak teplá, aby v ní mléko nezmrzlo, ba ani tak nezchladlo, aby za dne mrazu (na př. při dopravě) nepodlehlo, má býti také dokonale čistá s podlahou hladkou, nikoli

pórovitou (nejlépe cementovou nebo asfaltovou), k jedné straně poněkud skloněnou, aby se mohla čistě splachovati vodou, také stěny mají býti cementem hladce omítnuty a dle možnosti olejovým, světlým nátěrem opatřeny nebo hladkými dlaždicemi obloženy; to platí i o stropě hladce zklenutém. Může-li sem zavésti se voda, je to velkou výhodou. Jako místnost obchodní nemá býti m. nikdy v úzkém spojení s obytnými místnostmi, neboť mléko zachycuje snadno a rychle rozmnožuje choroboplodné zárodky.

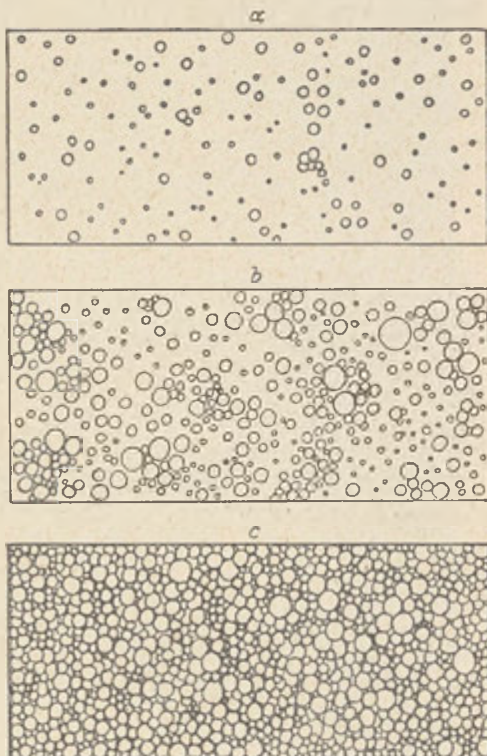
Mlékařské školy zařizují se pro vyškolení jinochů a dívek, aby dovedli samostatně mléko těžiti, zpracovati a účelně zpeněžiti nebo i zaujmouti místo odborné síly ve velké mlékárně. České jsou v Kroměříži (samostatná, vyuč. 12 měsíců) a v Plzni (k rolnické škole připojená, vyuč. 6 měsíců). Německá je ve Frýdlantě. Výkaz cizozemských viz v Hosp. Slov. Naučném díl II.

Mléko jest zplodina výměny látek (nikoli pouhý žlázami cezený výtažek z krve) mléčných žláz ssavců, zpravidla jen matek, výjimečně však možno drážděním žláz způsobiti vylučování m-ka i u jalovic, u koz častěji (tyto dojí trvale, aniž by obřezly), jsou známy případy takové i u čub, které přijaly cizí štěně nebo i kotě, jež je přivedlo na m. pořídku vyskytuje se i u samců (kozlů), výjimečně i u muže, u vykleštěných zvířat (skopců) nebo u novorozeňat obojího pohlaví. S počátku odměšuje se mlezivo (viz t.), které pozvolna přechází v m. Svěží m. je prosvítavá až i neprůhledná, bílá tekutina, zpravidla s nádechem do žluta nebo do modra, chuti příjemně nasládlé a zvláštní osobité vůně. Větší nebo menší průsvitnost vysvětluje se tím, že m. je směs dvou tekutin (obr. 1289.), těžko se směšujících a světlo



Obr. 1288. Znázornění složek mléka sestupně: *a* voda, *b* cukr, *c* tuk, *d* sýrovina, *e* součástky neústrojné.

různě lámajících, z nichž jedna vodnatá, mléčné serum, světlo propouští, druhá, v podobě jemných kapek tukových rozptýlená, světlo silně láme a odráží. Delším stáním vodnatá součást sráží se v rosolovitou hmotu a zároveň kysne, kterýž pochod vyvolávají kvasidla a bakterie, jež způsobují t. zv. kvašení mléčné (viz t.), jehož výsledkem je vylučování tekuté kyseliny mléčné a pevné sýroviny. Tento pochod v m-ce je nevyhnutelný, může však býti zdržen konservováním (viz Mléko konservované, Mléko pasteurované, Mléko sterilisované) nebo kondensováním i sušením (viz Mléko kondensované a Mléko sušené). Dle Soxhleta sráží se čisté m., bylo-li uschováno při teplotě 1—2° C, teprve po 34 dnech. Chladnem uvádějí se bakterie do stavu klidu, ale neničí se; jakmile teplota stoupá, mohou se opět vyvinovati a m. se pak srazí; horkem (vařením) se bakterie a kvasidla ničí a m. se sRážeti nemůže; sráží-li se přece, je to vlivem bakterií, nově se do m-ka



Obr. 1289. Drobnohledný obraz mléka (300krát zvětš.): *a*) sbíraného, *b*) teplého (nesbíraného), *c*) smetany.

dostavších, k čemuž v našem ovzduší je všude příležitost. Za dvě až tři hodiny po nadojení nastává v m-ce zhušťovací pochod, který při 15° C až dva dny trvá a nižší teplotou se urychluje; vysvětluje se to bobtnáním sýroviny, vystupováním bublinek vzduchu a změnou objemu tukových kapek. Pravidelnými součástkami m-ka jsou: voda, tuky, bílkoviny, mléčný cukr, lecithin, cholesterin, citronová kyselina, t. zv. látky extraktivní, z nichž některé jsou barvivy, jiné látkami aromatickými, některé soli a plyny (kyselina uhličitá, kyslík i plynný dusík) a vitaminy; ve větším množství pravidelně vystupují jen voda, tuky, bílkoviny, mléčný cukr a soli, ostatní zároveň s drtky buněk (mléčných žláz) nebo tělíska mízní vystupují v množství jen nepatrném. Mimořádně vyskytují se v m-ce i součástky užívaných léků, na př. jodu, sloučenin rtuťových, kyseliny salicylové — (tato velmi rychle přechází do m-ka), málo jen arsén, atropin, olovo, nejřidčeji měď, také však alkohol, byl-li tento ve větším množ-

ství delší dobu požíván. Po jistých pícninách může míti **m.** velmi nepříjemnou příchuť (na př. po hojném krmení řípou, po pastvě, kde je mnoho česneku, po chlévském krmení výpalky a řízky), ale podobné příchuti vyskytují se vlivem bakterií i tehdy, když se takovými pícninami nekrmí. Normálním svým složením je **m.** vedle chleba nejlepší naší potravinou, neboť obsahuje všecky živiny, jichž tělo naše potřebuje, jak svědčí tomu tento přehled:

Mléko obsahuje:	tuku	bílkovin	mléč. cukru	solí	vody
lidské	2·07	1·43	7·52		89·00
koňské	0·65	1·69	4·72	0·29	42·49
oslí	1·21	1·67	6·23		90·70
kraví	2·17	2·68	4·10	0·81	89·97
kozí	2·24	4·46	5·09	0·96	87·20
ovčí	2·36	4·83	5·41	0·89	87·02

Toto složení je jen normální průměr, od kterého dosti značně odchyluje se **m.**, získané krátce po narození mláděte, jež nazývá se m l e z i v o (viz t.). U nás je zavedeno trojí dojení mléka (ráno, v poledne a večer), kdežto v moderních chovech dojí se jen ráno a večer. Shledáno, že v zimních měsících je ranní **m.** méně tučné, naproti tomu v letních měsících tučnější nežli večerní. **M.** z různých denních dob kolísá v množství tuku až o 100% (od 2·15 do 5½%). Velkou roli hrají stejně dlouhé přestávky v dojení a dokonalé vydojování. Výživnost mléka, nehledíc k obsahu bílkovin a cukru, měří se hlavně dle množství tuku. Při dojení je po této stránce nejchudší **m.** z počátku dojení (1·2% tuku), přibývá postupně na 2·1%, 3·6%, 5·2% na tuk nejbohatší je z konce dojení 7·1%, v posledních kapkách až 10%; stejnoměrného složení nabývá tedy **m.** dokonalým promícháním. (Viz M l é k o h o m o g e n i s o v a n é.) Totéž platí o **m**-ce mateřském při kojení, takže nedokonalé vydojení i nedokonalé kojení je vždy spojeno se škodou, která se stupňuje pak i ubýváním **m**-ka, neboť hromaděním **m**-ka ve žláze se znovutvoření **m**-ka do jisté míry potlačuje, takže tím způsobem i dobré dojnice nebo dobře kojící matka mohou býti pokaženy. Ostatní vlastnosti, způsob ošetřování a užití **m**-ka probíráme pod následujícími zvláštními hesly.

Mléko alkoholisované viz J o g u r t, K e f i r a K u m y s.

Mléko Backhausovo viz D ě t s k é m l é k o.

Mléko Biedertovo viz B i e d e r t o v a s m e t a n o v á s m ě s a srovn. D ě t s k é m l é k o.

Mléko bílkovité je krmný přípravek pro kojence, kteří v létě trpí podvýživou nebo průjmem. Po domácku můžete si připraviti jeden druh, který doporučili dr. Finkelstein a Mayer, máte-li po ruce dobré podmáslí a opatříte-li si z lékárny Soxhletův výživný cukr pro kojence. K tomu účelu se tučný sýr, který se získá zesýrovatěním 1 litru mléka, promíchá s ½ litrem vody a prožene 4—5krát jemným sítem, spojí se s ½ litrem podmáslí a za stálého míchání se to vše povaří. Složení tohoto bílkovitého mléka blíží se, zejména přidá-li se mu dostatečné množství Soxhletova výživného cukru, velice složení mléka mateřského. Výsledky, jichž bylo jím docíleno v léčbě kojenců, postižených katarem střevním, jsou výborné. Snadněji lze po domácku pořiditi potravu pro kojence dle dětského lékaře dr. Feera, který ji jmenuje b í l k o v i t ý m m l é k e m s m e t a n o v ý m, lze-li v lékárně koupiti t. zv. plasmu. Připravuje se z 500 g teplého mléka se 40 g smetany (která obsahuje 20% tuku), 15 g plasmy, 10—15 g výživného cukru a 500 g vody. K přípravě smetany se nechá ½ l mléka odstáti 8 hodin ve velkém koflíku, načež kávovou lžičkou sebéře se smetany 25 g. Tato smetana obsahuje 20% tuku. Trpí-li tedy kojenec v létě poruchou výživy, průjmem a p., připraví se toto mléko a počne se krmiti 100 g denně. Podle stáří dítěte přidává se přiměřené množství svařené vody. Za dva dny se rozmnožuje množství mléka vždy o 25—30 g, živný cukr přidává se však teprve druhého až čtvrtého dne, a sice na 100 g mléka 3 g. V jednotlivých případech závažných nebudiž nikdy pomíjen lékař, aby projevil jednak, souhlasí-li s touto výživou, jednak nařídil jiná potřebná opatření, která za nebezpečné doby letní zjednají dítěti nejrychlejší ozdravění, neboť ve zdlouhavém léčení tají se rovněž nebezpečí. Ovšem taková mléka nesmí se po dlouhou dobu požívati, neboť snadno se objeví Barlovova nemoc. Ale tam, kde dítě s průjmem zároveň zvrací, nutno každé přikrmování mlékem ihned přerušiti a obrátiti se k ochlazenému hlenu ječnému nebo ovesnému a p. a ovšem povolati lékaře co nejrychleji, neboť tato porucha je kojencům nejnebezpečnější a umírá-li na ni mnoho kojenců, dlužno to přičísti na vrub nedbalosti a lehkomyslnosti, s kterou se včas opomíjí zavolati lékaře.

Mléko biorisované je mléko konservované dle Lobecka tak, že se rychle ohřeje na 75° C a stejně rychle zase ochladí, čímž sice se zničí v něm choroboplodné bakterie, ale mléko podrží svůj původní přirozený charakter, zkoušky provedené s ničením bakterií na př. tuberkulosních, jimiž mléko bylo před biorisací nakaženo, dopadly velmi příznivě. Také trvanlivost mléka se tím zdokonalí, není však sterilisováno; bakterie mléčné, které jsou v mléce sporami udržovány, jsou zachovány.

Mléko buvolí má stejně jako maso těchto zvířat osobitý, nepříjemný zápach.

Mléko čerstvé se používá přímo jen do pokrmů; jako nápoj jen tehdy, když je zdravotně zabezpečené. (Srovn. K r a v í n h y g i e n i c k ý.)

Mléko červené nebo načervenalé vyskytuje se při některých vnitřních chorobách (zánětu vemene, opožděném čištění), může také býti jen následkem vnitřního zranění vemene (mléko krvavé), ale také dostavuje se vlivem jedovaté píce nebo je účinkem týchž bakterií (*Micrococcus prodigiosus*), které jsou příčinou červených skvrn na chlebě, vařeném bílku vaječném, oplatkách, těstu, bramborách a j. potravinách. Tyto bakterie však způsobují jen červené skvrny, kdežto *Bacterium lactis erythrogenes*

způsobuje zčervenání veškeré hmoty mléka, není-li toto nakyslé. V každém případě kážc opatrnost mléka takového nepožívati.

Mléko čistí se sice v mlékárnách, ale odebírané přímo z kravínů bývá zřídka anebo jen hrubě cezeno, doporučuje se proto takové mléko cediti i v domácnosti (viz Ceďák a Cedník).

Mléko dětské viz Biedertova smetanová směs, Dětské mléko, Mléko bílkovité.

Mléko dlouhé je jistý druh mléka slizovatého (viz t.), který vzniká účinkem tučnice (*Pinguicula vulgaris*), rostoucí na bažinatých lukách a rašelinách, či vlastně účinkem houby, která na této rostlině roste, velmi hojně ve Skandinavii (u nás pořídku), kdež tato vlastnost nepokládá se za vadu, naopak mléko to jev elmi trvanlivé a pod jménem *tettemjaelk* je předmětem obchodu.

Mléko dopravuje se jen po náležitém vychlazení (v mlékárnách mají k tomu zvláštní chladiče) a v nádobách plných, jinak se již cestou srazí nebo sýrovatí.

Mléko falšované viz Mléko porušuje se.

Mléko homogenisované (stejnorodé), zdravotní vývozní výrobek z Bliertortu v Lauenbursku, nedá se vysmetaniti (ani odstředivkou), ani falšovati; chutná mastněji, plněji a je snadno stravitelné, neusazuje škraloup a je trvanlivé (nesráží se).

Mléko hořké (nahořklé) podobá se normálnímu, jen někdy bývá zažloutlé, smetana se na něm špatně usazuje a máslo z ní těžko se stlouká. Chuť je hořká. Příčinou bývá špatné krmení, nemoci vemene a ústrojí zažívacího, nečistota v chlévě (plesnivé stelivo); někdy příčinou hořkosti může býti i píce, na příklad ořechové neb vrbové listí, ovesná sláma, hrachovina a p. Také jest hořká chuť ve spojení s máselným kvašením a s jistými bakteriemi, které vylučují jinou nežli máselnou kyselinu. Jimi vyloučená kyselina nesráží sýroviny, nýbrž vylučuje kvasidlo, jež sýrovinu spíše rozpouští. Neradno je požívati.

Mléko humanisované je mléko kraví tak upravené, aby se složením blížilo mléku mateřskému, tedy uměle připravené dětské mléko. Děje se to tak, že mléko teplé rozdělí se na dva díly; jeden nechá se vystáti na smetanu, která se sebéře a přidá k druhému dílu, kdežto sbírané mléko se vysýří a sýrovina oddělí, načež syrovátka přidá se k druhému dílu mléka, k němuž již smetana byla přidána. Mléko tak upravené obsahuje všechen rozpustný bílek, všechen cukr, ale jen polovinu sýroviny a více tuku nežli původní mléko. Fr. Farský doporučuje však jako lepší humanisační metodu Montiho, při kteréž dobré teplé mléko zahřeje se na 35° a vysýří (na 40 dílů vody 1 díl syřidla), nechá se státi 25—30 min., zahřeje na 68° C a po vychladnutí scedí. Syrovátka se stejným množstvím teplého mléka dává dětské mléko do stáří 5 měsíců (pro slabší děti 2 díly syrovátky na 1 díl mléka), později dává se směs 2 dílů eplého mléka a 1 dílu syrovátky. Směs uschovává se v lahvích sterilisovaných. (Srovn. Dětské mléko a Mléko bílkovité.)

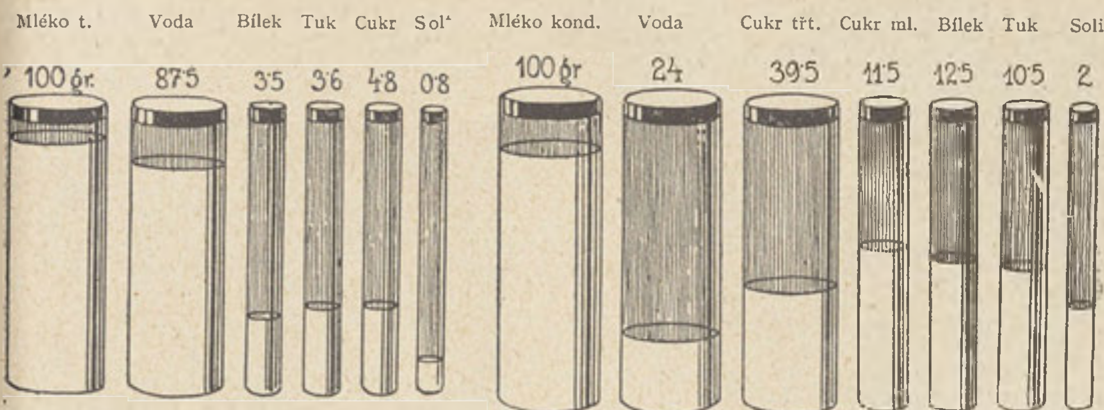
Mléko irisové (fialkové) je mléko kosmetické. Základ jeho tvoří dobré mýdlo s trochou vosku a velrybího tuku rozhřáté. Zvláště připraví se k tomu mléko bylinné, na př. obyčejné mandlové mléko třením mandlí s vodou, které se zfiltruje a navoní vodou na př. bezovou, růžovou (kterou ovšem také vypustiti možno) a p. Mýdelný základ smíchá se s tímto mlékem a přidá se k tomu t. zv. fialkový olej (irisová silice) v silném lihu rozpuštěný s trochou glycerinu. — Stejné díly m-ka i-ho, glycerinu a kolínské vody poskytují t. zv. orientálské mléko kosmetické, také dobrou pomůcku k masáži obličeje.

Mléko jedovaté mohlo by býti mléko mateřské, užívá-li matka léků do mléka přecházejících, zejména kyseliny salicylové a preparátů salicylových vůbec, pak solí preparátů rtuťnatých, olovnatých, atropinu, arsénu, mnoho alkoholu. Zde je nebezpečí značnější nežli u mléka kravského, jednak proto, že na kojence jedovatě účinkují i nejmenší dávky látek, jež dospělému neškodí, jednak proto, že mléko mateřské, jiným nerozředěné, přímo kojenci se podává, kdežto není-li kráva léčená od jiných oddělena, jak býti má, zřeďuje se mléko její mlékem jiných krav, tudíž jedy v dávkách ještě nepatrnějších se rozptylují. — Jedovatým stává se však také mléko hnilobou v nečistých nádobách, kde mléko hořkne, podléhá rozkladu (zejména bílkovin), nabývá i nepříjemného zápachu a způsobuje průjmy, jimž zejména kojenci i po odstavení (zvláště v letních měsících) snadno podléhají.

Mléko klkaté, sraženými vločkami význačné, bývá následkem zánětů a porušení vemene a je z požívání vyloučeno.

Mléko kondensované jest mléko odpařováním zhuštěné. Používá se k tomu mléka pokud možno nejčerstvějšího, jež nesmí obsahovati kyseliny mléčné; toto se nejprve ohřeje na 80° C a převede pak do vakua, kde teplota následkem zředění vzduchu a zhuštění vodní páry klesá na 50° C, při kteréž se mléko odpařuje za přídavku cukrového roztoku (10—12 dílů cukru na 100 dílů vody). To trvá 3½ hod. a mléko se tím zhustí na $^1/_4$—$^1/_5$ původního objemu, tvoří hustou, žlutavě bílou hmotu, která se ochladí a v plechových krabicích po 0·3 kg uzavře. Takto zhušťované mléko obsahuje aspoň živiny mléka v dobrém stavu, ano přislazením ještě získává se hmota kašovitá bílá až žlutavá, které z 1·5 litru teplého mléka se získá asi 450 g, tedy méně nežli třetina původního množství (1·5 l mléka, 1546 g). Tato hmota by se tedy měla rozpustiti ve trojnásobném množství vody, ale může se užíti také 4—4·5 násobného množství (dle váhy). Rozpouští se úplně a dává tekutinu, která má vzhled mléka a dá se i svrtěti na máslo. Nehodí se ovšem k požívání jako nápoj, avšak dobře se hodí do kávy, kakaa, čaje i na zadělání a do mléčných pokrmů vůbec. Poměr ve složení původního a zhuštěného cukřeného mléka švýcarského znázorňuje diagram (obr. 1290-1291.). Jinak je tomu však, když vyrábí se zhuštěné mléko z mléka sbíraného a necukrovaného. Necukrovaný americký, anglický a také německý výrobek (z Al-

tony, Brém, Eutinu a j.) obsahuje vody 48 až 65%, tedy dvakrát až i skoro třikrát tolik, jako zhuštěné mléko teplé a přislazené. Americký výrobek tají 16% tuku, 18% bílkovin, 15% cukru mléčného a 3% solí, německý výrobek jen 0·7% tuku, 14% bílkovin, 18% cukru



Obr. 1290. Součástky teplého mléka (Srov. obr. 1291.)

Obr. 1291. Součástky mléka teplého a slazeného švýcarského kondensovaného ve stejné míře jako na obr. 1290.

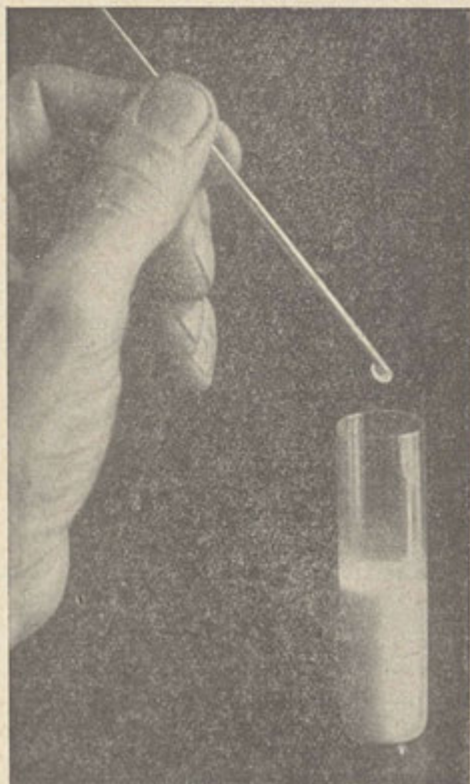
a 3% solí. Švýcarský přislazovaný výrobek 39·5% cukru třtinového, 11·5% cukru mléčného, 12·5% bílkovin, 10·5% tuku a 2% solí. Je tedy veliký rozdíl co do vnitřní a výživné hodnoty dle původu mléka a to rozhoduje také o jeho ocenění za dnešních poměrů v porovnání s mlékem teplým, které průměrně obsahuje bílkovin 31·9%, tuků 34·9% a uhlohydrátů (cukrů) 48·4%. Jen amer. výrobek dostihuje přibližně výživnosti 1 l mléka teplého, německý silně za ním pokulhává a švýcarský jen svou sladkostí jej předstihuje. Je to tedy velmi drahá konserva. **M. k.** musí býti uloženo v chladnu a suchu, otevřené již nejlépe postavené ve studené vodě, několikrát denně vyměněné s dobře krytým otvorem. Trvanlivost jeho je obmezená. Musí býti zavřené spotřebováno ve 4 – 5 měsících. Je-li starší, zhoustne tak, že jako potravina lidská není k potřebě. Se zřetelem na výživu kojenců obstálo **m. k.** po stránce chemické i bakteriologické, zachovává také své vitaminy, takže antiskorbutické (proti kurdějím účinkující) vlastnosti mléka jsou nedotčeny. Francouzští lékaři dávají po této stránce přednost výrobkům francouzským a švýcarským před americkými, protože pocházejí z mléka krav z volných pastvin, z nichž do mléka přechází mnoho vitaminů (mléko, kde se krmí mnoho odpadky průmyslovými, pící suchou, je vitaminy značně chudší); zvláště **m. k.** slazené obsahuje všechny tři skupiny vitaminů A. B. C. (viz V i t a m i n y). Dá-li 1 l ženského mléka 650 kalorií, dá 1 l kravského 700 kal. a 1 l **m. k.** slazeného 850 kal. Spec. doporučuje se pro výživu kojenců N e s t l é o v o **m. k.** slazené, zřeďuje se 1 : 6 nebo 1 : 5 vlažnou vodou (někdy i více) a dostává kojenec za 24 hodiny v 1. týdnu 8 × 10 g, v 2. t. 8 × 50, v 3. t. 8 × 70 g, ve 4. týdnu 8 × 80 g, v II. měsíci 7 × 90—100 g, v III. 7 × 100—120 g, v IV. a V. měsíci 7 × 120—130 g, v VI. a v VII. měs. 6 × 150—160 g, v VIII. a IX. měs. 6 × 160—170, v X. a dalším 5 × 200 g.

Mléko konservuje se pro krátkou dobu mezi nadojením a spotřebou přímou: 1. r ů z n ý m i p ř í s a d a m i k o n s e r v u j í c í m i: *a*) *kysličníkem vodičitým* (perhydrolem), což bylo r. 1916 výjimečně povoleno, avšak zakázáno opět, také používání suchého preparátu „Miko" (perboritanu sodného), kysličník vodičitý a boritou kyselinu obsahujícího. Kdo chce v létě mléko, při jehož nadojení stál, dostati bezpečně domů, může užíti kysličníku vodičitého (1 kávová lžička na 5—6 l mléka) pro soukromou potřebu s risikem jistých změn chuťových; jinak kysličník vodičitý neškodí, v mléce se rozloží a účinkuje svým kyslíkem a zbude z něho jen voda, tedy nikdy do zažívacího ústrojí nedostane se v původní formě; umožňoval by však mlékárnám a mlékařům porušování mléka; *b*) *kyselinou boritou* (bórovou) je konservování rovněž zakázáno, protože tato se v mléce nerozkládá a nerozložená se dostává do útrob; *c*) *sodou kuchyňskou* (dvojuhličitanem sodným), jíž se může přidati 17 g na 1 l; je sporno, smí-li se jí dle výnosu rak. min. vnitra ze dne 7. VI. 1871 č. 3945 používati; avšak soda zadržuje sice vývoj bakterií mléčného kysání, podporuje však vývoj bakterií, které vyvinují ferment syřidlu podobný, mléko rovněž srážející a proti choroboplodným zárodkům je bezmocná. Mléko sodou konservované je kojencům nebezpečné a často i dospělí trpí po něm průjmy. — Na delší dobu: 2. B i o r i s a c í, viz M l é k o b i o r i s o v a n é. — 3. C u k r e m. Převaří-li se mléko s přísadou cukru a uzavře neprodyšně v lahvích a po 10 min. při 80° C zahřívá v aparátu zavařovacím, vydrží beze změny několik dnů. — 4. P a s t e u r o v á n í m viz M l é k o p a s t e u r o v a n é. — 5. S t e r i l i s a c í viz M l é k o s t e r i l i s o v a n é.

Mléko koňské není u nás obvyklou potravinou, nicméně z něho připravený kumys (viz t.), i u nás se nabízí. Jeť **m. k.** nejsladší ze všech, ale má nejméně tuku a nejméně

sýroviny, což činí je z ohledů zdravotních v mnohé příčině způsobilým. (Obsahuje: vody 90·5%, tuku 1·1%, sýroviny 1·2%, bílkoviny 0·7%, mléčného cukru 6·1% a nerostných látek 0·4%.)

Mléko kontroluje se vzhledem k tomu, že jest životní otázkou zdraví národa, veřejně i soukromě. Ministerstvo veřejného zdravotnictví a tělesné výchovy zmocnilo mlékařský ústav státních výzkumných ústavů pro výrobu živočišnou v Praze, aby prostřednictvím svých výkonných orgánů, státních výzkumných stanic zemědělských v Čáslavi, Hořicích, Chrudimi, Klatovech, Roudnici a Táboře zahájil v této obmezené působnosti činnost, vytčenou v § 1. nařízení ze dne 13. října 1897. Stát. výzk. ústav mlékařský v Praze a jmenované výzkumné zemědělské stanice jsou oprávněny k žádosti úřadů, jimž přísluší dozor nad obchodem potravinami, jakož i k žádosti soudů konati technické rozbory zkoušek mléka a jedlých tuků a podávati o tom nálezy a dobrá zdání, jakož i prováděti revise v závodech do tohoto oboru náležejících. Dále mohou i k žádosti osob soukromých konati zkoumání naznačeného druhu a podávati o tom nález a dobrá zdání. Opatřením tímto vytvořuje se síť vyšetřovacích stanic v území, kde dosud bylo velmi nesnadno docíliti odborného zkoumání mléka a jedlých tuků. Soukromě spočívá nejjednodušší kontrola v tom, že se kupuje mléko s jistou zárukou lepší jakosti v uzavřené, příp. plombované láhvi z velké mlékárny nebo i z hospodářství a že je možno vyhnouti se nákupu v otevřených nádobách z malých obchodů překupních. Jinak má hospodyně po ruce několik zkušebních prostředků. Ponoří-li se do mléka obyčejná, čistá pletací jehlice, dobré mléko uvázne v podobě kapky na jejím konci, kdežto zředěné mléko splyne po ní, aniž by kapky zanechalo (obr. 1292.). Mléko vodou rozředěné v tenčích vrstvách je vždy modravé, ač ovšem jistá zamodralost mléka může býti i jeho přirozenou vadou. Zvláště pak nesnadno je poznati, byla-li z mléka částečně smetana odstraněna (zejména částečné odstředění mléka strojem není hned nápadné), nebo je-li mléko místo s vodou smíšeno s mlékem sbíraným. Tu nejlépe poradí hustoměr (viz t.). Dle toho, jak hluboko klesá hustoměr do mléka, dá se posouditi jeho jakost. Mléko je těžší nežli voda; je-li mu tedy voda přidána, je hustota jeho menší a hustoměr klesá hlouběji, nežli jak udává stupnice na něm pro normální mléko. Odstraní-li se však z mléka smetana, stává se mléko těžším, neboť tuk lehčí byl odstraněn, proto hustoměr neklesá tak hluboko, jak by měl. Zručný porušovač mléka může ovšem částečné odsmetanění zakrýti přídavkem vody právě zase s hustoměrem v ruce, až docílí žádoucího stupně. Zkušené oko však pozná to hned, jakmile hustoměr z takového mléka vyndá, neboť zamodralost mléka velice nápadně vystoupí v tenké vrstvě po skle hustoměru stékající. Aby se vyvarovalo chybám, nutno ovšem k tomu přihlížeti, aby hustoměr do nádoby ponořený nepřilnul nikde ke stěně; proto je dobře, uvésti jej při ponoření v otáčivý pohyb a odečísti stupeň na něm teprve, když se zastaví. Ještě bezpečnější je, když se zkouška ještě jednou opakuje. Dobré mléko musí míti aspoň 3% tuku. Mléko, které má již méně nežli 2·7% tuku, vylučují úřady vůbec z prodeje a stihne prodavače pravidelně vylití mléka, když se mu na to přijde. Toto zřeďování mléka není ovšem jedinou vadou, která se v obchodě vyskytuje a mléko znehodnocuje.



Obr. 1292. Zkoušení hustoty mléka jehlicí.

Lučba mléka je dnes vědou takřka pro sebe a udává zcela přesná čísla, jimiž se možno při posuzování mléka říditi. Zjistíme-li specifickou váhu a množství tuku (srov. Mlékoměr), máme pomůcku k posouzení mléka. Jsou k tomu sestaveny zvláštní tabulky, z nichž lze všechny hodnoty vyčísti. Dle čísel udávajících množství tuku a spec. váhu vyčteme z tabulky hodnotu sušiny (v mléce obsažené pevné hmoty), t. j. součet sýroviny, tuku, mléčného cukru atd., po odečtení tuku z tohoto množství obdrží se číslo, udávající tuku prostou sušinu. Mléko vykazuje následující krajní čísla pro hustotu (spec. váhu): 1·028 až 1·033, tuku ne méně než 2·7%, sušiny ne méně než 10·5%, tuku prosté sušiny ne méně než 8%. Je-li mléko rozředěno vodou, snižuje se specifická váha i ostatní čísla, je-li mléko sebráno, t. j. části smetany zbaveno, stoupá spec. váha, zmenšuje se množství tuku a sušiny, kdežto množství tuku prosté sušiny zůstává normální. Při sou-

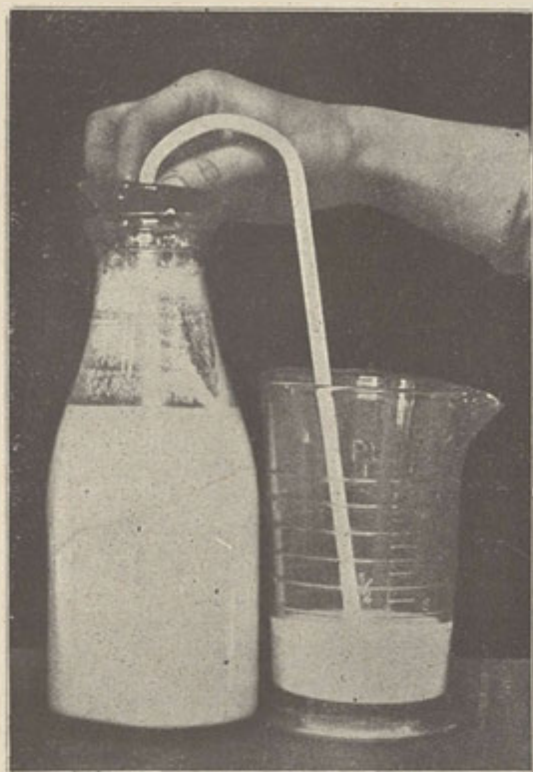
časném zředění i sebrání vyrovnává se obyčejně spec. váha váze normální, klesá množství tuku i sušiny, rovněž i množství tuku prosté sušiny. Ti, kdo kupují mléko přímo z kravínů nebo od mlékařek, které je přímo z kravínů přivážejí, dostávají často mléko necezené a nechlazené. Takové mléko není třeba sice falšované ale tímto nesprávným zacházením znehodnocené. Mléko, které dává nečistou ssedlinu, zřejmě prozrazuje, že nebylo cezeno, nebo že bylo cezeno jen hrubě. V ssedlině objevují se jen látky, které vůbec rychlejšího usazení jsou schopny v tekutině jinak hutnější než voda. Kdybychom však cedili takové mléko jemným cedníkem (viz Ceďák a Cedník), teprve bychom se přesvědčili, jaké množství jemně rozptýlených a nesnadno se usazujících nečistot přechovává. Kde se mléko béře nechlazené přímo od dojičky, vystaveno je poruchám velmi četným; zejména podržuje zápach chléva, často nečistého a rádo pak se často sráží. Kdo takové mléko kupuje, má je ihned přecediti, vylíti do krajáčů a postaviti do chladné, vzdušné a čisté prostory. Ostatně se znehodnocuje mléko i neopatrným opatřením a zacházením doma. Bylo zjištěno, že mléko v menších dělnických obydlích za několik hodin obsahuje dvakrát tolik zárodků, často choroboplodných, nežli obsahovalo, když bylo přineseno. Ruce, nádoby, vzduch, obydlí, vše hraje při tom důležitou roli. Především s rukama má mléko přijíti co nejméně do styku a proto zvláště hrdel lahví, okrajů hrnků, bandasek atd. mají se ruce co nejméně dotýkati. Takovému nepříznivému dotyku, jakož i zbytečnému styku vzduchu s mlékem zabraňují zdravotní nádoby (obr. 1294), uzavřené gumovýmvypouklým víčkem, v němž je zapuštěna skleněná násoska. Jakmile se rukou tlačí na gumové víčko, stoupá mléko v násosce a volným koncem jejím vytéká do podstavené nádoby. Při tom nepřichází mléko ve styk s víčkem a třeba jen toho dbáti, aby se po každé skleněná násoska čistě vymyla vodou a uzavřela malou zátkou nebo čistou sterilisovanou vatou.



Obr. 1293. Zkoušení mléka hustoměrem.

Mléko kozí viz Kozí mléko.

Mléko kravské jest z hlavních našich potravin. Jak velká jest jeho hodnota, je jasno z toho, že dítěti kojenému stačí úplně nejen k výživě, nýbrž i k vývoji a vzrůstu. (Viz Mléko.) Krůpěj dobrého **m.** je hustá, kápnuta na nehet se nerozlézá, a okraj krůpěje je bílý, neprůhledný. Dobré normální **m.** při vaření se nesráží. Hustotu má větší než voda (1·030 až 1·033). Pod drobnohledem jeví se jako bezbarvá tekutina s hustě skupenými tukovými tělísky. (Viz vyobr. 1289.) Necháme-li **m.** státi, tato tuková tělíska vyplývají na povrch a tvoří zde vrstvu smetany (viz t.), kdežto pod ní zbývá vodnatější, těmito tukovými tělísky chudé **m.** odsmetaněné čili sbírané (viz t.). Množství tuku v tělískách těch obsaženého určuje hodnotu **m**-ka. Normální **m.** sráží se za $1\frac{1}{2}$—2 dny při 10—35° C, při čemž tvoří se v něm kyselina mléčná. Tento pochod může býti zadržen převařením **m**-ka nebo konservováním (viz Mléko konservuje se a Mléko pasteurované); převařením zničí se bakterie, které srážení **m**-ka způsobují, a srážení proto děje se nejsnadněji účinkem ústrojenců, kteří vaření předrželi, při srážení **m**-ka převařeného však netvoří se již kyselina. Složení viz na str. 688. Sýrovina dodává mu povahy hlenovité, jsouc v něm obsažena ve stavu nabobtnalém. Velice důležitá je pro naši domácnost hygiena (zdravotní stránka) **m**-ka **k**-ho, jejíž cílem jest, aby do spotřeby dostalo se jen **m.** zdravé a plnocenné. Tu třeba přihlížeti nejen ke zdraví, ale často i k plemeni dojnic, k jejich náležitému krmení



Obr. 1294. Čerpání mléka ze zdravotní nádoby tlakem.

a ošetřování, k povaze krmiv, k zařízení, jmenovitě čistotě chlévů, k čistotě čeledi dojnice ošetřující (srovn. Kravín hygienický), nádob a místností, v nichž se m. přechovává, a konečně k zacházení s m-kem až po dodání do domácnosti lidmi, jimž k tomu cíli bylo svěřeno, tedy zvláště k porušování m. (viz Mléko porušené a Mléko kontroluje se). Opatření a užití m-ka k-ho v domácnosti řídí se z týchž důvodů určitými pravidly. (Viz Mléko ošetřuje se a Mléko vařené.) M-ka k-ho užití v domácnosti jest mnohonásobné. Dospělý, zdravý člověk se jím sice zpravidla neživí tak samostatně jako kojenec, ale dětem zůstává vždy nejzdravějším nápojem a ve výživě nemocných a rekonvalescentů připadá mu velký úkol. Pro výživu chudokrevných a vyhublých jest nezbytnou součástí potravy. Nesmíme ovšem při tom zapomínati toho, co nám vypravuje jeho složení (str. 685.), že totiž m. obsahuje průměrně asi 90% vody. Přes to, že živiny skutečné jsou v něm tak šťastně seskupeny, toto množství vody zahlcuje, takže způsobuje dojem nasycení, který není vždy v zájmu výživy. Proto u dorůstajícího a vyvinujícího se člověka k soustavné výživě již nestačí, poněvadž by se ho požíti muselo velké množství, jakého ústrojí nesnese, aby zde nebyl jen dojem zdánlivého nasycení, nýbrž výsledek skutečné výživy. Kde tedy jest ústrojí ochotno přijímati m., nebudeme rozpakovati se je podati — ale vždy zároveň s hutnou potravinou, která jeho výživnou hodnotu zvýší, tedy na př. s chlebem, aneb jako nápoj po jídle ($^1/_3$ l stačí), jež bylo již dle toho voleno, že nápoj sám také je živinou. Kuchyně má celou řadu prostředků, jak těmto příkazům potřeby vyhověti. Stane se to stejně snadno a vhodně použitím m-ka do mléčných krmí (kaší, polévek, omáček atd.), tedy ve spojení s různými potravinami, jež na uhlohydráty jsou bohaty, také výborně s některými zeleninami a ovocem (saláty s mlékem nebo smetanou kyselou, jahody a p.). Používá-li se však často m-ka prostého k pití ve značném množství při obživě jinak (následkem zdánlivého nasycení) zanedbané, snadno se stává, že proti m-ku objeví se odpor. A kde tento odpor se jeví, je zcela převráceným počínáním, požívání m-ka vynucovati, jak toho bývámc u dětí v rodinách častými svědky. Naopak, chceme-li přece ještě m-ka jako potraviny užíti v takových případech, je nutno, abychom se pokusně přesvědčili, v jakém tvaru bylo by m. znovu poživatelno (srovn. Dieta mléčná, šetřivá a výkrmná), na př. bylo-li by vítanější teplé místo studeného nebo naopak, kyselé místo sladkého, svařené místo syrového, nebo snad ve spojení s vejci atd. Ani syrového m-ka netřeba zavrhovati, jak se nyní z úzkostlivého strachu před tuberkulosou často děje; stačí tu zjistiti, pochází-li m. od zdravých krav, a tu se zejména často u nemocných osvědčí syrové lepším, nežli v jiné formě, v které již je chorému nebo zdravému nemilým. (Srovn. Kravín hygienický.) Jsou však ještě leckterá pravidla účelného požívání m-ka, kterých si nikdo nehledí a na nichž přece mnoho záleží, má-li jíti m. k duhu a tělem býti náležitě využitkováno. Tak na př. má býti požíváno jen v malých doušcích, a velice je prospěšno, požívá-li se při tom vždy trochu chleba, nechť se již přikusuje nebo nadrobí; tím se m. rozptýlí a zabrání se, aby se v žaludku ve větším množství v syrovité kusy sráželo, které pak ovšem nesnadněji se stravují, kdežto současným požitím chleba se strávení usnadňuje. Právě u dětí se to často vyskytuje, že chleba nechtějí a m-ka najednou mnoho vypijí; tím spíše pak při tom trpí jejich výživa a tím spíše se jim i m. znechutí. Takových drobných pomůcek, jimiž se m. činí poživatelnějším, je celá řada. U některých lidí na př. způsobuje m. průjem; tomu lze snadno odpomoci, přidají-li se do půllitru m-ka dvě lžíce vápenné vody, jaká se v lékárnách prodává. Jinému zas způsobuje zácpu; stačí to napraviti kávová lžička pálené magnesie nebo kousek mléčného, po případě i obyčejného cukru. Přísada alkoholu doporučuje se někdy, aby dostalo m. jinou příchuť; může to býti lžička dobrého koňaku nebo rumu nebo také čaje se lžičkou tohoto alkoholu. Tím se též srážlivost m-ka zmirňuje, v žaludku sráží se pak v menších klcích a stává se snesitelným i žaludku slabému a citlivějšímu. Někteří lidé si m. ze stejných důvodů přisolují. Dávno známá je přísada uhličnaté kyselky, třeba obyčejné sodové vody, nebo hanácké kyselky, běloveské, bílinské, klášterecké, krondorfky, zvláště luhačovické, Vincentky, emžské, gleichenberské a p. M-ku takto zředěnému připisuje se, že rozpouští hleny na sliznicích; jistě právem, stejně jako neprávem si mnozí stěžují, že je m. zahlenuje; kde hlenu není, ani po m-ce žádný nepovstává, ale kde hlen je, odlučuje se a vykašle, což je jistě prospěšnější, nežli když na sliznicích zůstane. Tu zvláště prospěje, přilévá-li se voda do vařícího mléka a pije nápoj teplý. Mnozí lidé z dětského věku odnášejí si již odpor proti m-ku následkem chyb dietetických; buď že se jim m. přes moc vnucovalo, byvši nesprávně požíváno, nebo následkem toho, že příliš záhy bylo nahrazeno náhražkami alkaloidními, jako silnou kávou, čajem a p. To může někdy býti osudným, neboť u takových lidí nechuť se buď nedá přemoci, anebo se přemůže silnou vůlí jen na krátký čas, a je-li třeba takového člověka m-kem živiti, po případě je-li tu m. jedinou záchranou života, bývá ztracen. Proto v domácnosti vždy zasluhuje m. všestranné pozornosti a opatrností tu naznačených, tak aby žádnému členu rodiny nepřestalo býti po celý věk vítanou živinou. Důležité je, aby m-ka bylo v domácnosti kromě obvyklé přípravy kávy, čaje, kakaa, čokolády, smetánek hojně používáno k přípravě krmí, jmenovitě kaší s jáhlami, krupicí, krupičkou, moučnými výrobky, rýží, brambory a pod., dále k přípravě polévek, omeletek a svítků, rosolů a pod.

Mléko kupuje se zejména pro domácnost způsobem namnoze velmi nepřiměřeným. Kdežto do mlékařských obchodů dováží se ještě v nádobách uzavřených (viz Bandaska),

kupuje se v malém dle míry z nádob již otevřených a rovněž v otevřených nádobách se přenáší a přechovává, což je naprosto nehygienické, neboť sotva kde bakterie nalézají tak vděčnou půdu jako v m-ce a sotva kde se rychleji získají a rozmnožují. Bylo na př. zjištěno v 1 cm^3 mléka záhy po nadojení 9000 bakterií, o hodinu později 31.750 (při 15° C), za 2 hodiny 36.250 (při 16° C, avšak při 35° C již 75.000), za 4 hodiny při 15° C 40.000, za 7 hod. 60.000, za 9 hod. 120.000, za 25 hod. 5 milionů. V srpnu bývá v 1 cm^3 m-ka bakterií 309.000 až i 45 milionů (průměrně 2,800.000), v listopadu 160.000—6·4 mil. (průměrně 1,500.000). Takovou povahu má m. zpravidla v krámech a vozech, kde přechovává se v nádobách otevřených a nejsou to jen bakterie mléka, které se tam obrovsky rozmnožují, nýbrž všecky bakterie z okolí (ze vzduchu, oděvu lidí, nářadí, nádobí, uličního prachu atd.), které m. ochotně přijímá, jež m. kazí a zdraví lidskému mohou býti nebezpečny. Proto budiž zásadou kupovati m. jen v nádobách uzavřených na př. v lahvích, bandaskách, v jakých i pro drobnou potřebu z velkých mlékáren se dodává. Ostatní stránky nákupu vysvětlují články Mléko kravské, pasteurované, porušené a sterilisované, jakož i článek Mléko kontroluje se.

Mléko kvašené, t. j. m., v němž způsobeno lihové kvašení (místo mléčného), obsahuje 2—6% lihu, který součástky m-ka činí stravitelnějšími. Takové m. k. je jogurt, kefir a kumys (viz t.).

Mléko Liebigovo je náhražka za mateřské mléko pro kojence připravená ze 17·59 pšeničné (nikoli výražkové) mouky, hladce utřené se 175 g mléka; zahuštěné mléko za stálého míchání se uvede do varu, po 3—4 min. odstaví a smíchá se 17·5 g moučky sladové a 3 g 11% roztoku uhličitanu draselného; po ½ hod. klidu se směs v horké vodní lázni zavaří a scedí jemným žíněným sítem.

Mléko makové (maumelich na Ještědsku), jež bývá k večeři o Štědrém dnu, dělá se z mléka sbíraného, v něž se rozmíchá rozemletý mák s kouskem cukru. Polévají se jím jako omáčkou buchty.

Mléko mandlové viz Mandlové mléko.

Mléko mateřské (složení srovn. Mléko str. 685.) jest jedinou a nejlepší potravinou kojence, pokud tento nemusí býti odstaven (viz Odstavení). V případě nutném může býti náhradou dětské m. (viz t.), z nejlepších toho druhu m. Backhausovo (viz t.). Srovn. Potraviny dětské. Jakost m-ka m-ho a jeho vliv na výživu dítěte závisí nejenom od zdravotního stavu matky (nebo kojné), ale také od způsobu její výživy. Osvětluje to pokus s kojnou, která doma požívala chleba a brambor se skrovnými přísadami omastku, m-ka a sýra, při tom pracujíc; pak uvedena byla do zámožného domu, vzdálena vší práce a stravována nejlepším masem, vejci, kávou, hojně máslem, vůbec ne stravou rostlinnou a místo obvyklé vody nebo sbíraného mléka dostala za nápoj hojně piva. Když kojenec m. špatně snášel a vůčihledě hubl, změněna výživa; za hojného pohybu na svěžím vzduchu dostala kojná méně masa, více rostlinné stravy a místo piva vodu, kojenec se rychle lepšil a přibývalo mu na váze. Při dřívější silné stravě mělo její m. až 6·29% tuku. Z rozborů m-ka toho vyplývá: 1. Tučné m. m. má nepříznivý vliv na vývoj a zdar kojence. 2. Bujná, bílkovitá strava rozmnožuje tuk m-ka, zmenšuje množství jeho cukru; není vyloučeno, že takový účinek mají i nápoje lihové. 3. Přiměřenou dietou a výživou možno docíliti složení m-ka pro kojence prospěšného.

Mléko mezků a mulů vyznamenává se tím, že nesráží se ani při stoupající kyselosti. Z té příčiny také, kde je přístupné, doporučuje se nemocným a rekonvalescentům, kteří snadno se srážející m. kravské obtížněji snášejí. Obsahuje méně bílkovin (jen 1·64—2·38%), méně tuku (jen 1·59—1·98%), ale více cukru (4·80 až 6·04%) nežli kravské.

Mléko modré třeba rozeznávati od modravého m-ka sbíraného nebo vodou rozředěného, kde modravý tón je následkem zředění. Na m-ce m-rém objevují se zprvu drobné, později se zvětšující a na celý povrch m-ka se rozšiřující sytě modré skvrny a pruhy. Modrání prostoupí později celou vrstvu m-ka; pak tvoří se na povrchu plíseň, m. je šedohnědé a hnije. Modrání způsobují bakterie *Bacillus erythrogenes*, kteréž vzdorují účinkům sody, bórové i salicylové kyseliny, nejspíše ještě dají se zničiti horkem. Nezřídka vystupuje modrání m-ka epidemicky, m. je nakaženo již před dojením. Z m-ka takového získati lze odstředěním hned po nadojení máslo sice bílé, nicméně dobré, ale podmáslí je tmavomodré a může býti ještě vepřovým dobytkem zkrmeno. M. m. je nepoživatelné; sýr z něho je modrý a nezdravý; vyskytuje se jen v létě, hlavně, kde se nehledí naprosté čistoty.

Mléko mýdlovité má svou nepříjemnou chuť buď od sody nebo boraxu nebo od bakterií *Bacillus lactis saponacei* Weigm.

Mléko nákazu rozšiřující může tuto získati již ve vemeni (z tuberkulosy mléčné žlázy), při dojení z nečistých nádob, od dojiče nějakou nákazou stiženého, přiléváním vody již ve chlévech, kteráž voda může obsahovati na př. nákazu tyfu břišního, ze zvířat onemocnělých i jinými nákazami na př. slintavkou, z krámů mlékárenských v sousedství bytů, kde prodlévají osoby nakažlivou nemocí postižené (roznáší se tak difterie, spalničky, spála, cholera, tuberkulosa, dysenterie). Všemu tomu nutno brániti čištěním a prostředky účelné konservace. (Viz Mléko konservuje se.)

Mléko nezpůsobilé k sýrování jest mlezivo, m. z doby říje, m. zvířat chorobných a m. železo obsahující, po němž sýr modrá. Železo může obsahovati m., krmí-li se kyselým krmením, jež delší dobu bylo ve styku se železem.

Mléko odměřuje se nejchybněji přeléváním z nádoby do nádoby. Správnější jest vyhnouti se přelévání dle možnosti, na př. odměřovadlem, kde m. přivádí se z uzavřené nádržky opět do uzavřené odměřovací nádoby a odtud rourou

do nádoby zásobovací. (Srovn. Mléko kontroluje se.)

Mléko odstředěné viz Mléko sbírané.

Mléko oslíčí, kterého se požívalo již za dob Aristotelových z důvodů zdravotních a léčivých (Římankám platilo za prostředek kosmetický), ve Francii platí za nejlepší náhradu m-ka mateřského a mnozí lékaři je doporučují dětem krtičnatým. Obsahuje průměrně: vody 89·64, bílkovin 2·22, tuku 1·64, uhlohydrátů 5·99 a solí 0·51%; je tudíž méně tučné a méně sýrovité nežli mateřské, vyrovnává se mu téměř množstvím cukru a má více solí.

Mléko ošetřuje se v domácnosti s náležitou opatrností. Chováme je v nádobách uzavřených, v místnosti chladné (nejlépe při 1—2° C), kde nemrzne, a pro větší bezpečnost, kupujeme-li (viz Mléko kupuje se) **m.** svěží (srovn. Mléko teplé) a nechceme-li je nechat odstáti, aby se získala smetana (viz t.), hledíme je aspoň potud, pokud je nám to v domácnosti přístupno, pasteurovati (viz Mléko pasteurované). Nemáme-li místnosti studené (1 až 2° C tepla), jest nejlépe **m.** nevařené postaviti s nádobou skleněnou nebo hliněnou do studené, nejlépe proudící vody. Aby **m.** nebo smetana nezkysala, postaví se nádoba do hrnce s vařící vodou a nechá v něm státi tak dlouho, až povrch houstne, ale škraloup ještě netvoří; pak se přeloží do studené vody a po vychladnutí do chladného sklepa nebo špižírny. Trvanlivost **m**-ka se ještě zvýší, přidá-li se před postavením do vařící vody kousek cukru. Tak vydrží **m.**, opakuje-li se ohřátí denně, 3—4 dny. Kyselá smetana může býti i několik týdnů uschována, umíchá-li se (na čtvrt litru) čajová lžička mouky se špetkou soli a kouskem másla, přidá k smetaně, s ní svaří, za horka do sklenice naplní, obváže a nechá vychladnouti. Ohřívá-li se **m.** v horké vodní lázni po 2 hod. na 62° C a ochladí potom na 2—3° C, vydrží několik dní. Aby se nesrazilo po ohřívání, třeba přidati špetku užívací sody nebo potaše a přihřátí ještě jednou příštího dne opakovati. Ovšem veškerým cizím přísadám kromě cukru raději se vyhýbáme. V tom případě nám nejlépe poslouží převařené **m.** a pak jeho přiměřené uschování. (Viz Mléko pasteurované a Mléko svařené.)

Mléko ovčí je tučnější než kravské, obsahuje také více bílkovin i více sýroviny (vody 80%, tuku 5·3%, sýroviny 4·6%, cukru mléčného 4·6%, bílkoviny 1·7% a nerostných hmot 0·8%). Množství tuku a sýroviny při bohatém krmení dá se ještě zvýšiti, ale takové **m.** působí obtíže zažívací u dětí i u jehňat. — **M. o.** většinou na sýr se zpracuje, jen někde také nyní již místo kozího požívá aneb na máslo upotřebuje. Chválí se zejména **m.** dojných ovcí východofrýžských. (Srovn. Ovce.)

Mléko pasteurované jest **m.**, jež zahříváno bylo na stupeň od 65° C až na 75 nejvýš 80° C. Tím zničí se sice všecky vyvinuté bakterie v **m**-ce (trvá-li zahřátí dosti dlouho, na př. bacily tuberkulosní se zničí při 55° C za 4 hod., při 60° za 1 hod., při 65° C za $^1/_4$ hod., při 70° C za 10, při 80° C za 5 min.), nikoli však jejich výtrusy (spóry), ale zachová se lépe chuť, barva i vůně mléka. Bacily tyfové hynou již při 50° C, tuberkulosní vyžadují teploty 65° po 15 až 20 minut a 70° C po 10 minut. I v domácnosti můžeme pasteurování mléka prováděti v malém ve vodní lázni, která se na výše udané teplotě po určitou dobu udržuje. Na př. zahřeje se mléko na 65° C ve vodní lázni a nechá se v ní státi 2 hod. Potom se ochladí znenáhla až na obyčejnou teplotu a uschová v chladnu. Vydrží tak i 8 dní. Nebo se uvede rychle na teplotu 80—90° C a ještě horké naleje do ohřátých konservačních lahví mléčných, uzavře na gumový kroužek a postaví do studené vody, která se ve sklepě chladném častěji obnoví. **M. p.** dle sdělení dr. Bosillé na Akademii pařížské nehodí se pro kojence, hlavně proto, že v mléce obsažená podvojná sloučenina rozpustného uhličitanu a fosforečnanu vápenného se pasteurováním rozpadne v obě své nerozpustné součástky, které se usadí na dně nádoby nebo ve škraloupu; to znamená zhoršení mléka pro výživu zejména tam, kde je sklon ke křivici. Pro dospělé nemá to takového významu.

Mléko peptonisované (tak zv. Voltmerovo) jest **m.**, v němž sýrovina převedena byla do stavu rozpustného fermentem slinné žlázy (slinivky) břišní.

Mléko pískovité obsahuje jemný neb hrubší písek, obyčejně jako následek přesycení **m**-ka solemi vápenými. Bývá to provázeno i záněty vemene. **M.** je nepříjemné a může býti v některých případech i nezdravé.

Mléko platí se u nás dosud výhradně podle míry, ač by se mělo platiti podle tuku, tak jak skutečně je také již platí mlékárny hospodářům. Ovšem měření tuku v obyčejném obchodě mělo by své obtíže; proto jest nám spokojiti se s kontrolou tučnosti a hustoty **m**-ka. (Viz Mléko kontroluje se a Mléko porušuje se.)

Mléko porušuje se velmi často; buď částečným odsmetaněním, buď přídavkem vody, buď různými přísadami. Odsmetanění, byť i jen částečné, je porušením, není-li **m.** označeno jako sbírané. **M.** takové má méně tuku, tudíž i jinou specifickou váhu. Závada tato určuje se rychle zhruba tak zv. laktoskopy. (Viz t. a Mlékoměr.) Ovšem dlužno míti na zřeteli, že při takové domácí zkoušce může snadno býti učiněna chyba a že nelze ji učiniti základem policejního nebo soudního stíhání bez předchozího ověření zkušebnou stanicí mlékařskou. (Viz Mléko kontroluje se.) Velmi obtížně dokazuje se porušení mléka, jež se děje tím způsobem, že mléko dokonale sbírané se spojí s kokosovým tukem a rozprašuje se za teploty vyšší nežli je bod tání tohoto tuku. Tím povstane směs naprosto i po vychladnutí nerozlučná. Mléko tak získané má normální složení pokud se týká tuku, zdá se býti výborné jakosti i pro znalce, který ani nepomyslí, že by se lučebně měla zjistiti jakost tuku. Rozředění vodou, které se často provádí již v chlévě (voda se dává do dojačky předem),

dá se zjistiti butnotou čili specifickou vahou m-ka za přiměřené teploty. Doporučuje k tomu cíli prof. Soxhlet nejlépe laktodensimetr (čili mléčnou váhu) Quevennův. (Viz Mlékoměr.) Avšak je také možno, že bylo m. sice rozředěno, ale cukrem zase na předepsaný stupeň laktodensimetru uvedeno. M. takové však přidáním kyseliny sírové ihned se zbarví červenohnědě až hnědočerně, kdežto neporušené m. s počátku jen zelenavě žlutě, teprve po delší době žlutohnědě a znenáhla posléze hnědě se zbarvuje. Odsmetanění a současné rozředění vodou. Spec. váha m-ka se přidáním vody zmenšuje, ale odsmetaněním se toto zmenšení odstraní a m. proto na laktodensimetru ukazuje normální hustotu, nicméně jeho průsvitnost je nápadná a smetany poskytuje m. málo; tu nám opět prospěje laktoskop Fescův (viz Hustoměr) nejlépe. Porušení m-ka přísadami lučebnými rozeznati možno bez pomůcek zkušebné laboratoře jen obtížně a ne s velkou bezpečností. M-ku rozředěnému vodou, aby se hustota jeho opět zvýšila, přidává se cukr, mouka neb škrob. Cukr pozná se kyselinou sírovou, jak výše naznačeno, mouka neb škrob, byly-li přidány za syrova, usazují se při delším stání na dně; byly-li přidány nabobtnalé, poznají se jodovou vodou dle modrého zbarvení. Aby se m. nesráželo, přidává se mu soda nebo dvojuhličitan sodný. Soda pozná se dle louhovité příchuti a lučebně takto: 50 cm³ m-ka rozředí se 250 cm³ vody, uvede se do varu a přidá se k tomu trochu alkoholu. M. se tím srazí a sraženina se přes filtrační papír scedí. Tekutina je alkalická, t. j. barví červený lakmusový papír, jejž dostaneme u každého materialisty, na modro. Ovšem i tu spolehlivou zkoušku může provésti jen laboratoř zkušebné stanice. Vedle rozhodnutí ministerstva připouští se přidávati m-ku 12 g dvojuhličitanu sodného na 1½ l. Jinak se porušuje m. ještě kyselinou salicylovou a bórovou, nebo tím způsobem, že spojuje se s olejem pomocí boraxu a žloutku vaječného (chuť m-ka se tím nemění), což pak umožňuje větší přísadu vody. Zjistiti taková porušení možno jen v laboratoři zkušebné stanice. Při tom však třeba šetřiti jistých pravidel opatrnosti. Jen vzorky mléka odebrané úředním lékařem neb orgánem ústavu pro vyšetřování mléka ustanoveným mohou býti vyšetřovány a jen na základě tohoto šetření může býti prodavač pohnán k zodpovědnosti. Má-li někdo důvodnou stížnost na mléko, obrať se na nejbližší úřad z výše uvedených, nebo na nejbližšího okresního lékaře a označ mu prodejnu, kde závadné mléko jsi koupil. V prodejně provedena bude revise. Na udání anonymní nebéře se zřetel a udání z prokázané zlomyslnosti vystavuje udavače nebezpečí soudního stíhání. Mlékárny a prodejny mléka jsou podrobovány častým revisím úředními orgány, které přihlížejí k tomu, aby mléčný řád, vydaný 1. ledna 1922, byl přísně dodržován.

Mléko připálené při vší opatrnosti vzniká, když je v něm soda nebo dvojuhličitan sodný. Vymaže-li se hrnec, k vaření mléka určený, kůžičkou od slaniny, obyčejně se tomu zabrání.

Mléko rostlinné. S vodou tlučené mandle poskytují velmi lahodné a živné mléko (viz Mandlové mléko), taktéž luštěnina soja (viz t.) a semeno dýňové (viz Bundevača). Jiné m. r. lze získati ze semen podzemnice olejné, známých burských oříšků, z nichž, jak známo, pochází i jemný olej, který zvláště diabetikům se doporučuje. Za účelem získání mléka vaří se rozmačkaná jádra (nepražená) v mírně alkalické vodě (při více nežli 100° C), načež se odvar filtruje a lučebně jistými tukovými kyselinami preparuje. Pochod je po dvou hodinách ukončen a k mléku přidává se kultura mléčných bakterií, k tomu účelu vypěstovaných, která mléko učiní poživatelným. Cena výrobní tohoto mléka nepřekročuje polovinu prodejné ceny mléka kravského a odpadků lze výhodně užíti za krmivo. Zevnějškem neliší se toto mléko od kravského, také jeho lučebné složení a výživnost jsou nejvýš uspokojivé; má jen jistou nezvyklou příchuť, která však v kávě úplně mizí. Stojí-li, usazuje brzy těliska tuková a třeba jím před upotřebením zatřepati. Lahmannovo m. r. je směs bílku z ořechů a mandlí, mandlového oleje, čištěné cukrové šťávy (nikoli cukru) a pod., výtažku jistých solí rostlinných, který obsahuje rozpustné minerální látky zelenin. Složení této směsi shoduje se se skladbou mateřského m-ka a ve směsi s m-kem kravským činí toto lehce stravitelným pro kojence i dítě po odstavení, jemuž se tím také dostává přiměřeného vystřídání stravy. — 2. M. rostlinné k účelům kosmetickým je emulse získaná smíšením některé kosmetické pasty s vodou; protože však taková emulse snadno se kazí, přidává se jí 5—10% glycerinu, po případě i ½% kyseliny salicylové. Neobsahujíc látek žíravých, účinkuje na kůži blahodárně. (Viz též Mléko irisové.)

Mléko sbírané či odstředěné. Smetana obyčejným způsobem nechává se na m-ku vystáti a sbírá se pak sběračkami (srov. Lžíce), dokonaleji v moderních mlékárnách odstředivými stroji, jež bez předchozího vystání smetanu hned z teplého m-ka odlučují. Zbývající m. sbírané či odstředěné mívá jen 0·25—0·7% tuku. Hustota jeho je 0·035—1·034. Čerstvé m. sbírané při vaření nemá se srážeti. Kdežto teplé m. je úplně neprůhledné, bílé, s nádechem do žluta, jest m. s. prosvítavé, prostě modravé. Možno jím výborně zadělávati těsto i kaše, také hodí se k zadělávání chleba, jehož hodnota se tím zvyšuje, i k výrobě hubených sýrů. Jako potravina je zbytečně zanedbáváno, neboť odstředěné obsahuje v litru 40 g bílkovin, což vydá stejně jako 160 g libového masa, dále 46 g mléčného cukru, což vydá tolik jako 7 až 20 g čistého másla, a konečně ještě 0·8—2·4 g másla. Dle toho litr m-ka s-ho odpovídá 182·5 g masa. Přes to, že jsou živiny ve m-ce s-ém levnější nežli v mase, spotřebuje se většina m-ka s-ho pro krmení telat, vepřů nebo i dojnic. Dokonce m. ručně sbírané obsahuje živin ještě více nežli odstředěné.

Mléko skandinavské, t a e t t m j a e l k, také prostě taette zvané, je vláknité kyselé mléko, které vzniká prý přirozenou cestou na pastvinách, kde roste hojně tučnice (*Pinguicula*). Pravděpodobně je tato rostlina původištěm streptokokků, laktobacilů a oidium lactis, kteréž organismy tvoří ferment, jenž se také uměle jako *testi-taette* pěstuje a taette se pak vyrábí asi podobným způsobem jako kefir nebo jogurt. Je to mléko velmi živné a lehce stravitelné (nejlehčeji ze všech druhů kyselého mléka) a je velmi vážené pro svou chuť, chladivý účinek a desinfikující schopnost pro žaludek i regulující schopnost pro stolici.

Mléko slané (galt) podobá se normálnímu, jen někdy bývá namodralé, jako stříbrné, jindy nečistě bílé nebo žlutavé jako hnis. Příchuť má slanou, někdy slabě, jindy však velmi silnou. Bývá příčinou jeho zánět vemene a slané **m.** není vlastně již **m**-kem, nýbrž chorobným výplodem mléčných žláz. K požívání se nehodí.

Mléko slepičí nazývají Francouzi mléko se žloutkem. Žloutek se nejdříve ušlehá a mléko svařené ještě teplé na něj se naleje. Za neustálého míchání se osladí a okoření několika kapkami vody z pomerančových květů. Nebo ušlehá se zvláště žloutek i bílek, do žloutku vmíchá se velká lžíce vína sherry a trochu tlučeného cukru. Na tento žloutek vleje se koflík svařeného mléka a neustále se míchá. Nakonec vmíchá se hustě ušlehaný sníh. — Víno „Porto" smíchané se žloutkem jest rovněž velice posilňujícím nápojem pro nemocné i pro osoby, silné a výživné stravy vyžadující, pokud je jim dovoleno užíti vína. Vůbec horké víno se žloutkem je dobrým posilujícím nápojem po chřipce.

Mléko sliznaté pochází obyčejně z nečistých stájí, sklepů a mlékáren. Mléko je husté (netvoří kapek) a táhne se v slizovité nitky, v jaké proměňuje se v něm cukr účinkem celé řady bakterií. Smetana špatně se usazuje. **M.** později hnije, vyvinujíc sirovodík. Avšak i s počátku dlužno se jeho požívání varovati.

Mléko sráží se po nadojení při 16° C normálně za 36 hod., je-li pasteurované, za 70 hod.; je-li však po nadojení zchlazeno, sráží se při 8° C za 60 hod., pasteurované za 130 hod. Má tedy teplota, kromě toho ovšem i jeho čistota rozhodující vliv na jeho srážení a šetří-li se těchto dvou věcí, není zapotřebí žádných přísad, aby se srážení zabránilo. Zkysnutím mléka (viz M l é k a k y s e l o s t) vzniká kyselina mléčná, která mění fosforečnany mléka v kyselé soli a slučuje se se sýrovinou, v mléce rozptýlenou. Vznikají tak mléčnany (laktáty) rozpustné i nerozpustné. Je-li sýrovina převedena do té míry v rozpustný laktát, že přítomné minerální soli mohou jej vysoliti, přechází mléko kyselé v mléko sražené a sraženina je t v a r o h (viz t.). Také se provádí srážení mléka uměle sýřením (viz t.) pomocí syřidla nebo některých šťav rostlinných. Pro hospodyni je srážení mléka, jež jako sladké mělo býti upotřebeno, nemilou věcí. Hledí se tomu zabrániti přísadou cukru, ale to se ne vždy podaří; snaží se proto je napraviti tím, že dříve, nežli se **m.** dokonale srazí, přidá se potaš a s ní mléko opět povaří. Lépe je mléko sražené zužitkovati, což je možno různým způsobem. Nejjednodušeji ovšem vylisováním na tvaroh. Jinak: Zavaří-li se do vařícího, srážejícího se mléka krupice (250 g do 1 l) a míchá tím, až to hodně zhoustne, získá se kaše příjemně nakysle chutnající (po tvarohu), která se dá na různé krmě zpracovati. Vločky, které se v mléku při srážení tvoří, zmizejí úplně v této kaši. S vejci dá tato kaše dobrý materiál na kypré k r u p i č n é n o k y, které se mohou zavařovati do polévky. Kaše, pokud je ještě teplá, rozprostře se ztloušti prstu na plech studenou vodou vypláchnutý a dá ustydnouti. Vykrajují se z ní pak čtverhranné kousky, které se obalují vejcem a strouhanou houskou, usmaží na omastku i chutnají pak výborně se zeleným salátem. Tyto k r u p i c o v é ř í z k y mohou však také býti sladkým příkrmem. Pro ten případ se zároveň s krupicí zavaří do srážejícího se mléka cukr v prášku. Dělají se pak stejně smažené řízky, jenže tyto se sypou cukrem a skořicí. Také s l a d k é n o k y mohou se pořiditi ze stejně slazené krupicové kaše. Zatím co tato vychládá, rozpálí se máslo do světlohněda se strouhanou houskou a lžicí do něho namáčenou vykrajují se ze ztuhlé kaše noky tak, že každý nok je tučnou houskou obalen. Noky se kladou na ohřátou mísu, posypou cukrem a skořicí a podají s kompotem. T r h a n e c, který se z krupicové kaše takové může upraviti, je jednoduchý a chutný. Celá kaše (koláč ztuhlé kaše) se na omastku opeče a pak roztrhá a cukrem i skořicí posype. Vydatnější a lepší je trhanec, když se kaše rozmíchá dříve s vejci a pak jako vaječník upeče. Podobně může se z ní známým způsobem připraviti n á k y p nebo p u d d i n g, když se kaše rozdělá se žloutky, máslem, cukrem a sněhem bílkovým. Ze sraženého mléka možno také pořiditi velmi dobrý v l a š s k ý m o u č n í k. Pozorujeme-li, že se mléko sráží, zavaříme do něho (do 1 l 175 g) mouku a mícháme kaší, až se od stěn odvaluje. Do teplého ještě těsta zamícháme 2 vejce, důkladně to propracujeme a kašovinu na mokrou porculánovou mísu ztloušti prstu rozprostřeme. Když to ztuhlo (vyžaduje to několika hodin), rozkrájí se to na čtyřhranné kousky, které se obalují nejprve moukou, pak vejcem a strouhanou houskou, na omastku se usmaží do žluta a podají sypané cukrem a skořicí.

Mléko sterilisované neboli úhorované jest **m.**, v němž bakterie vyšší teplotou (100° C a více) byly zničeny. Neznamená to nikterak, že by **m.** takové nemohlo zase jimi býti nakaženo (v otevřené nádobě), že by nemohly se v něm vyvinouti, kdyby bylo chováno v teple — až 20° C. Ani takovým zahříváním přes 100° C i déle trvajícím nezničí se všechny zárodky živé v **m**-ce, přetrvají je vždy ještě výtrusy (spóry) na př. senných bacilů (*Bacillus subtilis*), bacilů bramborových (*B. mesentericus*) a j. Ty zničiti možno teprve t. zv. f r a k c i o n o v a n o u s t e r i l i s a c í. K tomu účelu se **m.** nejprve pasteuruje, čímž zničí se bakterie kvašení mléčného, tyfu, cholery, tuberku-

losy, načež se **m.** teplé ponechá 24 hod. v klidu, aby ze spór ostatní bakterie ze vyvinuly, a znovu se pasteuruje, čímž i tyto se zničí. Pro praktickou potřebu dostačí tudíž jednoduché pasteurování (viz t.). Sterilisováním mění se chuť, vůně i barva **m**-ka. Barva následkem částečné proměny cukru v karamel, vůně vyprcháním teplotou již 70° C. Pokusy dokázáno, že **m. s.** je stejně záživné i stejně výživné jako **m.** svěží, i vůně, byť změněna, zůstává dobrá a děti, které mu odporují jen při náhlém přechodu, dobře si na ně zvykají. Protože nebezpečí přenesení nákazy **m**-kem **s**-ným je vyloučeno, doporučovalo se toto zejména dětem v přechodu od kojení k stravě strojené. Avšak sterilisací ničí se také pro výživu důležité vitaminy, nutraminy, antiskorbutické látky, enzymy, bakterie důležité pro zažívací pochody ve střevě, zejména bakterie kvašení mléčného, jichž ztráta zaviňuje, že během nedlouhé doby mění se podstatně chuť mléka (to platí i o mléku pasteurovaném), krátce **m. s.** je v jakosti své značně zhoršené a protože trvalé jeho požívání po delší dobu může míti za následek poruchy ve výživě a nemoci s tím souvislé (Barlovova nemoc), upouští se od něho a dává se přednost mléku chlazenému.

Mléko sterilní, zv. o p h t a l m o s o m (srov. M l é č n á l é č b a), určené pro injekce bílkoviny, je mléko čerstvé, sterilně odebrané zvířatům, která podléhají stálé kontrole, zda jsou prosta tuberkulosy, a zvláštním způsobem sterilisace se zjišťuje, že je prosto všech choroboplodných zárodků vůbec. (Srovn. K r a v í n h y g i e n i c k ý.)

Mléko sušené, prodávané v podobě prášku bílého nebo více méně zažloutlého, vzniká sušením mléka při 120° C. Zcela přirozeně tato teplota zničí důkladněji nežli sterilisace všechny bakterie, mezi nimi ovšem i ty, které jsou důležity pro přeměnu a strávení mléka v ústrojí; pak zničí lučebně všechny vitaminy i lipoidy, t. j. nejdůležitější a nejvýživnější část tuků a solí mléčných a změní lučebně i cukr mléčný a bílkoviny. Vzniklý prášek není dosti rozpustný, tudíž v tekutině emulsní neobjevují se ony součástky, které v mléce jsou rozpuštěny a možno tudíž jen říci, že mléčný prášek nehodí se za náhražku mléka; poskytne jen poněkud drahou a s mlékem nerovnocennou tekutinu na zadělávání těsta nebo nanejvýš do kakaa; ani už do kávy nebo čaje se nehodí, k požívání přímému dokonce ne. Rozbory lučebné udávají sice příznivé složení mléčného prášku, ale fysiologická zkušenost s jeho chutí, výživností a stravitelností odporuje názoru, že by toto příznivé složení bylo také v příznivém poměru k ceně peněžité a k užitku pro výživu.

Mléko syrové využitkuje ústrojí snadněji a dokonaleji, protože jsou výživné látky v něm ve stavu, který snadněji se mění přítomnými bakteriemi v látky stravitelné; zdá se proto **m. s.** těžší, protože je obsažnější a to se často zaměňuje neprávem s obtížnější stravitelností, naproti tomu v mléce svařeném není oněch bakterií, následkem toho celá řada látek se nestravuje, mléko to je méně výživné — obsahem látek ke strávení určených lehčí, do jisté míry proto lehčeji stravitelné. Mnoho záleží také na stupni svaření; necháme-li mléko pouze skoro do varu přijíti, nenastane v něm taková změna, jako když mléko přijde do klokotného varu nebo delší dobu v něm se udržuje. Na př. bílkoviny mléka se dlouhým varem změní v látky úplně nestravitelné. Nemocnému, jehož stav vyžaduje raději lehčí stravy, t. j. méně těžších živin, doporučuje se mléko svařené, zdravému mléko nesvařené, ovšem toto jen potud, pokud je úplně bezpečné. Nejméně bezpečné je nechlazené, jak se často doporučuje píti mléko přímo po nadojení. Tu poskytují **m.** bezpečné jen kozy, čehož se též v mléčné léčbě (viz t.) používá.

Mléko sýrovité sráží se brzy po nadojení, zvláště když se převařuje. Je to vada velmi zhusta se vyskytující. Příčinou jsou nečistoty krav i chléva, nepřiměřené místnosti pro uschování **m**-ka, nečistota nádob, snětivá píce i nemoci krav. Také takové **m.** nemusí býti nezdravé, k požívání se zpravidla však nehodí a je tudíž bezcenné.

Mléko šumivé přirozené je kefír a kumys. Umělé (Ideal) dělá se strojem na způsob sodovek z **m**-ka odstředěného, jemuž se na 1 l přidá 20—25 g cukru, načež se **m.** pasteuruje a zchladí na nejnižší stupeň. Přidá se mu aroma (na 1 l 6—8 g esence citronové, vanilkové neb jiné) a plní do lahví současně s kyselinou uhličitou z bomby. — M l é č n ý s e k t vyrábí se podobně z **m**-ka odstředěného, ale odpařením zhuštěného, jemuž se přidá koňak, aroma vanilky, ovocná tresť a p., načež se plní do lahví s kyselinou uhličitou.

Mléko teplé jest **m.** v tom způsobu, jak od dojného dobytka přichází, nechť již je ochlazené či nikoli; na jeho jakost původní stav jeho teploty nemá vlivu, naopak v **m**-ce, jež nebylo po nadojení včasně a náležitě chlazeno, rozmnožují se ústrojenci a látky (bakterie, kyselina mléčná), jež jeho rychlé zkysání a sražení způsobují. Na jakost a výživnost jeho má vliv druh, plemeno a povaha dojnice, její krmení a výživa, i čistota a povaha místností, v nichž se **m.** uschovává. Mladé dojnice a krávy nížin poskytují **m.** méně obsažné nežli dojnice starší a plemena horská; krmení vodnatými krmivy, jako řízky, výpalky a pod., způsobuje **m.** méně tučné. Dojnice krmené zkaženým, krmivem, jako na př. žluklými pokrutinami, dávají **m.** nepříjemného zápachu a chuti, od dojnic chorobných pochází **m.** vadné (viz M l é k a v a d y), od dojnic nečistých **m.** bezcenné (srovn. M l é k o s ý r o v i t é).

Mléko vadné viz M l é k a v a d y a M l é k o č e r v e n é atd.

Mléko vápenné jest voda, v níž rozhašené vápno bylo rozmícháno. Nejprv vápno vyhasíme postříkáním vodou a pozvolna přidáváme vody 1 l na 1 kg vápna, až se vápno na prášek rozpadne, načež přidáváním vody uděláme kaši a tuto rozředíme až do 20 l objemu. **M**-kem takovým natíráme na podzim kmeny ovocné, ve spojení s modrou skalicí postřikujeme stromy a keře chorobné a pod., jinak hodí se

k desinfekci podlah, stěn, pokud tím netrpí, k desinfekci výkalů; se stejným dílem oleje lněného neb olivového je dobrý prostředek proti spálenině. (Srovn. též Vápenná voda.)

Mléko vařené sice na jedné straně je bezpečnější po stránce bakterielní, na druhé straně



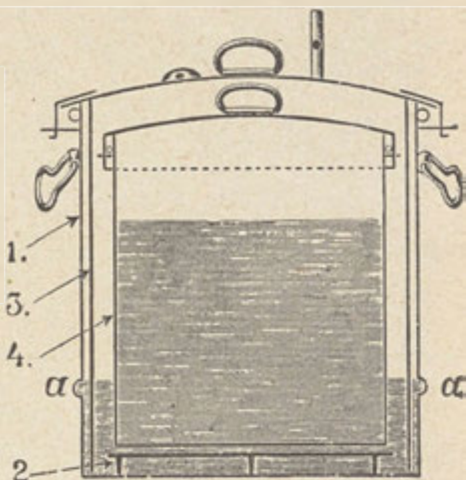
Obr. 1295. Nálevkovité přístroje proti vykypění mléka.

však ztrácí na své hodnotě, čím déle se vaří (ne déle nežli 5 min. počítajíc od chvíle, kdy začne syčeti), změnou vitaminů, lipoidů i bílkovin. Podporuje také zácpu, což se dá para-



Obr. 1296. Miska „Omega" z vlnitého plechu proti vykypění mléka.

lysovati přidáním $^1/_3$— $^1/_2$ objemu kyselky minerální. Je-li m. déle vařeno, dostává i nepříjemný zápach, který se jen solí dá zastříti. Svařování m-ka v obyčejných otevřených hrncích má dvě velké vady. Jednu znají hospodyně dobře, t. j. m. jim snadno vykypí. Tomu se čelí v novější době tím, že se hrnec opatřuje hlubokou poklicí, nahoře otevřenou, která hlouběji pod okraj hrdla zapadá, nebo také nálevkou (obr. 1295.) na dno hrnce špičkou vzhůru postavenou; jakmile m. vykypí až k okraji poklice, zarazí se a nevykypí, nebo stačí také vložka (obr. 1296.) z prohýbaného emailovaného plechu. Všecky ty prostředky mají ten společný účel, aby se čelilo tlaku páry, která od spodu zvedá škraloup a s tímto strhne i mléko. Někdy si hospodyně pomáhá i tím, že přes okraje hrnku položí studenou kovovou lžíci. Druhou vadou, která zůstává nepovšimnuta, jest, že se m. přehřeje na vyšší stupeň, nežli je radno; někdy to hospodyně může pozorovati dle připálení (srovn. Mléko připálené), jindy si však toho nevšímá, že m. přehřátím ztrácí svou hodnotu i lahodnou chuť. Této vadě odpomáhá universální dvojitý hrnec, v němž m. se ne-



Obr. 1297. Hrnec na svařování mléka.

přehřeje a nepřipálí, z něhož nemůže vykypěti. Bod varu ohlašuje parní píšťala, takže možno vaření ihned přerušiti. Každý klempíř dovede jej dle výkresu zhotoviti. Do vnitřní nádoby (4) přijde m., do zevní, která má dvojitou stěnu (1. 3.), přijde voda až pod hrbolek (a) zevně patrný; vnitřní hrnec sedí na stoličce (2) a jest poklicí uzavřen rovněž jako vnější. Pára z m-ka uniká malými ventily do prostory mezi oběma hrnci a odtud pára m-ka i vody malými ventily na venek. V hrnci možno však také uschovávati m. nebo jiné tekutiny, třeba i maso a jiné předměty chlazené, vloží-li se do prostory mezi obě nádoby led.

Mléko vodnaté je m. řídké, modravé, dojem m-ka sbíraného činící; pochází od krav špatně krmených nebo vadami zažívacími stižených. Nemusí býti nezdravé, není však plnocenné.

Mléko zapáchající. M., jež stálo delší dobu v místnosti karbolovou kyselinou desinfikované, zapáchá po této kyselině a dlužno je označiti jako nepoživatelné, neboť jsou známy případy, kdy jím způsobeny otravy. Také po lécích nebo jiných věcech, jež s potravou do píce se dostaly, m. někdy zapáchá, tak na př. po cibuli, česneku, kafru, terpentýnu a pod. Po česneku zapáchá také z pastvy, kde roste mnoho česneku, též po silném krmení řepou

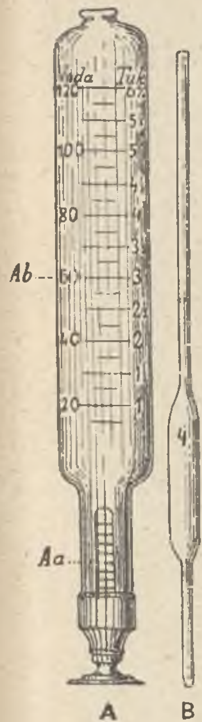
(cukrovarskými řízky), mrkví a p. dostává mléko osobitý zápach.

Mléko zhuštěné viz Mléko kondensované.

Mléko zmrzlé. M. zmrzne tím snadněji, čím více je v něm vody; u nerozředěného leží bod zmrznutí 0·54—0·58° C pod bodem zmrznutí vody (při dvojnásobném zředění jen 0·26, při čtyřnásobném 0·129), takže z toho lze souditi na jakost **m**-ka. Led přijímá ze všech součástek **m**-ka kromě tuku menší podíl, takže po rozmrznutí třeba dokonalého promíchání, aby **m.** nabylo zas stejné jakosti. Dá se z něho pak opět stloukati máslo i robiti sýr a vyznamenávají se oba výrobky zvláště příjemnou chutí. Místo pasteurování bylo navrhováno uchovávati **m.** namrzáním. K tomu cíli nechá se část **m**-ka zmrznouti a vloží se pak do zchlazeného teplého **m**-ka, tak aby se toto udržovalo při teplotě málo vyšší nežli 0°. Lze je tak 8—14 dní při dobré chuti udržeti, aniž by se pak při vaření sráželo.

Mléko žluté. M. žloutne následkem rozkladu sýroviny, jejž způsobuje *Bacterium synxanthus*. Děje se to někdy s modráním a **m.** je pak zelenavé. Má vzhled odporný a chutná hořce po žluklém másle. Také se ani s počátku k potřebě nehodí.

Mlékoměr, přístroj k stanovení hodnoty **m**-ka dle množství tuku, v něm obsaženého. Poněvadž množství tuku vyvolává především různý optický dojem, jejž okem lze postřehnouti, zakládá se celá řada přístrojů na této vlastnosti. Z nich t. zv. zrcadlové přístroje, pioskopy a pod. připouštějí jen přibližný úsudek. V praxi pro obchod a domácnost nejzpůsobilejší je **m.** Fescův (obr. 1298.). Jiné přístroje opírají se o poměr hustoty **m**-ka tučného (teplého) nebo řídkého (sbíraného), jako na př. laktodensimetr Quevennův (obr. 1437. v d. I.), jenž rovněž pro běžnou praxi jest způsobilý. Chceme-li mléko zkoušeti tímto přístrojem, uvedeme je, třeba-li, přihřátím na teplotu 15° C a dobře protřepané vpravíme do nádoby pevně stojící a laktodensimetr se do něho ponoří a vyčká se, až klidně zůstane státi. Pak můžeme na stupnici vpravo (žlutě barvené) odečísti, je-li **m.** nesbírané čisté (33, 32, 31, 30), nebo je-li v něm přimíšena $^1/_{10}$, $^2/_{10}$, $^3/_{10}$, $^4/_{10}$ nebo $^5/_{10}$ vody, neb na stupnici vlevo (modře barvené), je-li **m.** sbírané neporušené (37, 36, 35, 34, 33), nebo vodou ($^1/_{10}$ až $^5/_{10}$) rozředěné. Při použití laktoskopu Fescova pipetou *B* vezmou se 4 cm³ **m**-ka a přenesou do laktoskopu (*A*), i přidává se k **m**-ku tak dlouho ponenáhlu voda, až možno je čísti čárky na mlékovém cylindru (*Aa*), jenž dole v laktoskopu se nalézá. Na horní stupnici (*Ab*) odčítáme, mnoho-li vody bylo třeba. Bylo-li na př. třeba 60 cm³ vody, odpovídá to obsahu 3% tuku, a **m.** má tudíž dosti smetany; jestli však linie na cylindru *Aa* objevily se již při 40 cm³ vody, má **m.** jen 2% tuku a bylo částečně odsmetaněno, i možno je zkušební stanici k dalšímu prozkoumání odevzdati. Zevrubnější stanovení tuku je možno laktobutyrometrem (viz t.).



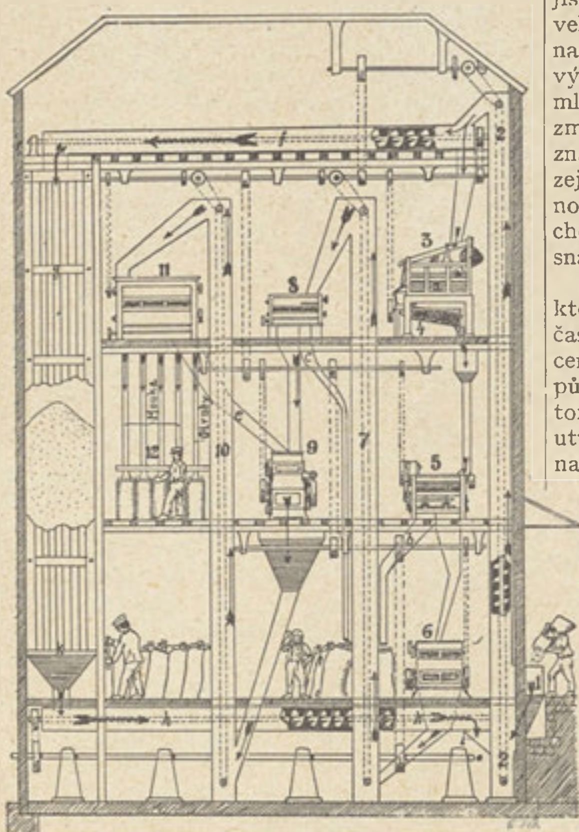
Obr. 1298. *A* Laktoskop Fescův, *B* pipeta k němu, *Aa* mlékový cylindr, *Ab* stupnice.

Mlékopudné prostředky, t. j. látky, které mají jakýsi vliv na vydatnější odměšování mléka u člověka; nejúčinnější jsou biologické preparáty z pohlavních žláz, jako zejména *Pil. corporis lutei* (žlutá těliska), extr. a tabl. placentae (z lůžka). Z jiných prostředků ještě nejspíše se osvědčila jestřabina (viz Galegol a Jestřabina): 10 g, jestřabiny a 200 ccm vody poskytne žádoucí čaj. Lid užívá také fenyklu a lociky (po 20 g); anýzu (15 g) a koprového semene, nebo stejné díly fenyklu, hadího kořene, sladkého dřeva a koprového semene na šálek vody a čaj pije se ráno na lačný život. Účinek je problematický.

Mlékotok chorobný (*galaktorrhoë*) jeví se jako bezděčný výtok: normálně může po nějakou dobu odkapávati mléko i po ukončeném kojení nebo v případě, že se kojí nedostatečně nebo kojenec nedostatečně odssává; chorobný výtok (který i tímto stavem může býti zaviněn) nastane třeba již v době kojení nebo po něm a odtéká mléka denně několik set gramů až i litr. Stálé zvlhčování kůže i prádla způsobuje opruzení i lišeje, nachlazení, u slabších dostavuje se chřadnutí, chudokrevnost, slabost až i vysílení (*marasmus* zvaný *tabes lactea*); druhdy i některé choroby dosud utajené za tohoto stavu se probudí (tuberkulosa). Zakročení lékaře nutné; nestačí stahování prsů a projimadla, třeba léčiti chorobu žláz mléčných hlavně preparáty jodovými, ale včas zakročiti i proti jevícím se následkům.

Mletí obilí ve mlýnech zdokonaleno strojovým zařízením mlecím i pohonem, což umožnilo zavedení větší rychlosti a nových metod a docílení mouky suché, ostré, k uložení způsobilé a k vaření i pečení nejzpůsobilejší. Soustavu moderního mlýna znázorňuje připojený obrazec (obr. 1299.). Ve velkých mlýnech se obilí nejprve ve vodě vypere, pak na strojích suší, načež se oloupá. Když bylo obilí řádně vyčištěno (vykapáno), lušti čili šrotuje se na válcích 6—10krát po sobě (pšenice), aby docíleno bylo co možno nejvíce krupic a kozíček (dunstů), které na strojích čisticích se čistí a na hladkých (ocelových neb porculánových) se semílají, luštěné (rozšrotované) obilí třídí se na strojích vysévacích buď cylindrických neb rovinných (plansychtry), od nichž vyssátá mouka padá buď přímo do pytlů neb vede se automaticky do strojů míchacích,

čímž celý mlecí proces se skončí. (Viz Mouky vymílání.)


Obr. 1299. Mletí obilí: 1. Zásyp. 2. Zvedač obilí do nejvyššího patra, kde síty 3. zbavuje se zrno písku, kamínků a pod. 4. Třídič, jenž odstraňuje zrna plevele. 5. Loupání a praní zrna. 6. Luštění a šrotování zrna, jež zvedač 7. zas dopravuje do 3. patra, kde 8. získává se krupice a dunsty a přechází melivo na stolice 9., kde se mele a padá do zvedače 10., jenž je dopravuje opět do 3. patra na prosívací stroje 11., odkudž mouka padá do pytlů 12. a otruby se oddělují; *a* odpad prachu a písku, *b* odpad slupek a *c* odpad krmné mouky; *d* mlecí válce, *e* nedostatečně vymleté otruby se vracejí, *f* dopravní šnek, jenž tlačí nesemleté obilí do zásobní komory, *h* šnek, jenž obilí dle potřeby dopravuje do výtahu 2.

Mlezivo (*colostrum*), mléko, které vylučují mléčné žlázy v prvých dnech po narození mláděte; zprvu je vodnaté, později však husté a tučné; obsahuje více tuku i bílkovin, ale méně cukru nežli mléko normální a působí mírně projímavě u kojeného mláděte (u slabších však také obtíže zažívací i průjmy), což v první době, kdy z útrob zažívacích odchází t. zv. smolka, je prospěšné. **M.** krav odchází již před narozením mláděte. **M.** obsahuje kromě obyčejných součástí mléka (str. 1300.), výše naznačených, t. zv. mlezivová těliska (složená z menších a větších tukových kapek), buňky s tukovými kapkami i bez nich. V mléce mateřském mizejí většinou asi 5. dne po porodu, v mléce kravském klesá jich počet denně po 2—3 týdny. **M.** kravské v prvních dnech po otelení k požívání se nehodí a je také v mnohých zemích zakázáno je dojiti a do jiného mléka míchati. Dosud se **m**-vu přikládal jen význam projimadla. Nové výzkumy ukázaly, že na př. kůzlata rodí se bez agglutininů, t. j. jistých látek v krvi obsažených a pro imunitu velmi důležitých, avšak hned v prvních dnech nabývají těchto látek z mleziva, které je takovými látkami bohato, kdežto ve vlastním mléce jich množství ve 2—3 dnech rychle se zmenšuje. Proto **m.** novorozenci poskytuje znamenitou přirozenou ochranu proti nemocem, zejména nakažlivým a máme tu klíč, proč novorozeně u mateřského prsu tak mnohým chorobám vzdoruje a jimi třeba i postiženo, snadněji se léčí.


Obr. 1300. Mlezivo (drobnohledný obraz 300krát zvětš.).

Mlha, jemně sražená vodní pára v ovzduší, která vzniká, když nad půdou chladným počasím ochlazenou proudí teplý, parami nasycený vzduch nebo když nad vlhkou, prohřátou půdou proud chladného vzduchu proudí, jako tomu bývá na podzim, když na př. nad lukami utvoří se **m.** jen několik *m* vysoká; může míti na ústrojí naše příznivé i nepříznivé účinky; není-li příliš hustá, takže neztěžuje dýchání dostatečně okysličeného vzduchu, obsahuje-li kromě toho výpar a dílem i rozpuštěné látky, jež příznivě působí na ústrojí dýchací, na př. solné součástky na pobřeží mořském, pryskyřičné součástky v lese, ozon nad svěže zelenými polmi nebo lukami a pod., nebo **m.** jemně rozptýlená, jež činí vzduch přiměřeně vlhkým a ústrojí dýchací ovlažujícím, jest zdraví prospěšna. Naproti tomu **m.** hustá, studená, v níž hromadí se mnoho plynů (kouře, kyseliny uhličité, sirovodíku, zejména ve městech), dýchání ztěžujících, dílem i zadržující mnoho lehkých látek pevných (sazí, popela, prachu), jež s ní do dychadel vnikají, jest jistě zdraví neprospěšna, zvláště je-li ve spojení s bezvětřím, nízkou teplotou a mrazem a trvá-li to delší dobu, má na úmrtnost starších osob (přes 55 let), které poruchami dychadel trpí, velký vliv; méně na děti. V zimě je každé město před katastrofou, trvá-li takový stav několik dnů. Zůstane-li **m.** při zemi a zde se srazí v podobě rosy nebo jinovatky, nastane jasné,

slunečné počasí, zvedá-li se však do výše a zde tvoří mračna, možno brzy očekávati déšť. (Srovn. D é š ť.)

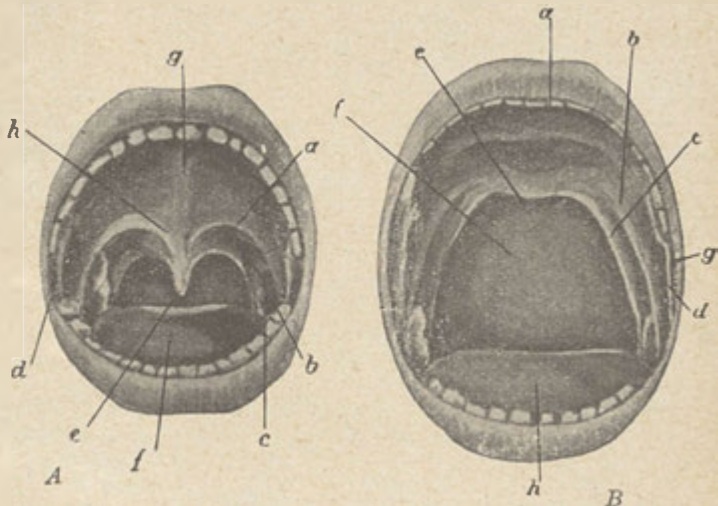
Mlha noční neboli v l č í, choroba zraku, jevící se zamlžením zraku za šera nebo v podmračnu a při slabém osvětlení vůbec. Příčina hledá se jednak v nepřiměřené (špatné) výživě, jednak v oslnění zraku prudkým světlem za slunečna, odraženým od bělostného sněhu a pod. Oči třeba chrániti před takovými prudkými dojmy stínidly, tmavými brejlemi, záclonami v okně a pod. a pečovati při tom o celkovou lepší výživu.

Mlíčí viz K a p ř í m l í č í.

Mlok pro akvaterrarium nejvděčnější je axolotl (viz t.), vzácně se dostane slepý macarát jeskynní, pouze pro terrarium hodí se náš černožlutý **m.** zemní.

Mlsnota dětí je návyk, který zpravidla zaviňují rodiče, buď sami dávají špatný příklad nebo poskytují k tomu příležitost nebo nevystupují záhy a dost energicky proti tomu, je-li **m.** zděděnou povahovou chybou dítěte. Příležitost k mlsání se poskytuje již tím, že dítě dostane leckterou pochoutku mimo čas jídla, nemá potom chuti k tomuto a požilo by raději zase jen něco mlsky a jestli se něco takového ponechává na snadě, je tu návyk velmi záhy. Dítě odvyknete tedy mlsání, když se ho sami v každém případě vyvarujete, když i budete dítěti přísně dodržovati čas k jídlu a mimo čas ničeho a zejména mlsků mu neposkytnete, když z jídelního lístku kdejakou mlsku vyloučíte a nakonec, když budete dosti přísně proti mlsání vystupovati. Trochu vyhladovění někdy neškodí, aby místo na mlsku našla se chuť na předložený pokrm.

Mluva, hlasitý projev dojmů a představ, jejž bezděčně a reflektoricky provádějí ústroje dýchací a hlasové určitými pohyby svalů hrtanu, úst a obličeje. Pohyby tyto obmezují se u zvířat na hrtan a vyvolaný jimi hlas je nečlánkovaný, nevyjadřuje určitých pojmů, člověk však článkuje hlas ústy, tvoří hlásky, slabiky a slova, jimiž vyjadřuje určité pojmy, jež vlivem nervového ústředí je s to spojovati ve věty a tvořiti řeč, kterou provází i jinými reflektorickými pohyby svalů — obličejových, rukou atd., a přenáší ji i p í s m e n y na jiné prostředí. Je-li ústrojí hlasové nezpůsobilé tvořiti hlásky a slova (u němých), zbývá často jen **m.** svalů obličejových, rukou a pod. — vyvinuje se **m.** p o s u n k o v á, jež ovšem může také býti značně zdokonalena, jako cvikem mohou býti zdokonalena m l u v i d l a tělocvikem úst. V ústech necvičených oblouky patrové (obr. **1301.**) a čípek ochable visí a cestu hlasovou zůžují, kterou z části i zastavují mandle, do dutiny ústní vystupující; hlas nemůže tu pak zníti silně, volně, kovově a dusí se jako v prostoře, na všech stranách těžkými látkami ověšené. V ústech cvičených (obr. 1301.) oblouky patrové jsou vzhůru vypjaty, čípek vzhůru přitlačen, mandle zatlačeny stranou, měkké patro otuženo, celá dutina rozšířena a uvolněna a hlas nenalézající překážek zní plně a kovově na takto upravené ozvučné půdě. (Srovn. H l a s.) Základem tělocviku ústního, jímž docíliti lze tohoto úspěchu, jest pohyb zívací, jímž uvádějí se v pohyb všecky dýchací svaly hrudníku a tím způsobem se sílí a cvičí. Zívání takové opakuje se vždy 6—8krát za sebou a ukončuje se pohybem, polknutí naznačujícím. Je známo, že tělocvikem svalů ústních lze i zvířata přimět, aby pronášela zvuky článkované. **M.** trpí poruchami, jež mohou míti svůj základ buď v nepříznivých změnách ústředí nervového nebo ve vadách ústrojí hlasového. V prvém případě hlas a slova mohou sice tvořena býti dobře, ale vyjádření pojmů a myšlenek jeví se nesouvislým, přerušovaným (t. zv. *dislogie*), někdy jednotlivá slova nebo i věty bez důvodu se opakují, postižený tvoří i slova nesmyslná nebo slovy bezvýznamnými činí řeč svou nesrozumitelnou; také však následkem poruch ústředí nervového bývá **m.** blábolivá (jako u opilých a ospalých), mekavá, třesavá, zpěvavá a pod. Nápadně zdlouhavá **m.** (*bradylalie*) bývá příznakem onemocnění mozkového, ač se vyskytuje také u koktavých, kteří mluví schválně zdlouha, aby nekoktali, nebo mluví zdlouhavě lidé slabého intelektu; v druhém případě jedná se o poruchy v mluvidlech samých, jmenovitě ve svalech, jež přispívají k tvoření hlásek; nejjednodušší případ je š i š l á n í, t. j. neschopnost vysloviti jisté hlásky (na př. *r*, *s*, *k*, *l*), horší je k o k t á n í (viz t.), t. j. nemožnost souvislého vyslovení celého slova, což stup-



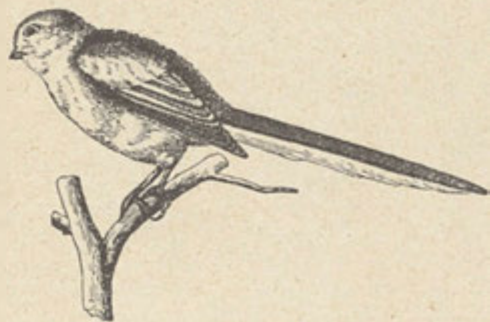
Obr. 1301. *A*. Ústa necvičená otevřená. *a*) Přední a *b*) zadní oblouk patrový, *c*) mandle, *d*) větev spodní čelisti, *e*) čípek, *f*) jazyk, *g*) tvrdé patro a *h*) měkké patro. — *B*. Ústa koncertního pěvce J. Chmela, cvičená dle školy Richtrovy: *a*) Hranice tvrdého patra, *b*) *c*) zdvižené oblouky patrové, *d*) mandle menší a zatlačené, *e*) čípek zmizelý, *f*) Passavantův val uzavírající dutinu nosohltanovou, *g*) větev spodní čelisti sotva viditelná a *h*) jazyk plošeji ležící na spodině dutiny ústní. Ústrojí hlasové v poloze k zpěvu chystané, ve které setrvá také při mluvení.

ňuje se až v t. zv. alalii, t. j. nemožnost článkované slovo vůbec vysloviti, neméně i mluvení namáhavé (dysartrie) stupňující se až v afasii (viz t.) a agrafii (viz t.). Pokud se nejedná o poruchy nervové, lze často tělocvikem ústním i mnohé poruchy ve svalech spočívající odstraniti, zejména šišlání, jež bývá příznakem věku dětského, vytrvalým cvikem brzy se odstraní a i koktání (viz t.) lze vyléčiti.

Mluvení namáhavé viz Mluva.

Mluvka je vždy společník obtížný, ať je to na ulici, na cestách, v divadle nebo jinde ve společnosti, ať již vás jako dobrý společník častuje vším možným, co vás nezajímá, nebo vyzvídá všechny možné i nemožné podrobnosti. Chce-li někdo povyraziti se z trudné nálady, není neslušno učiniti pokus zapřísti hovor, jakmile však pozorujeme, že společník náš nejeví ochotu nebo že chce býti sám se svými myšlenkami, umlkneme, abychom nebyli vtíravými a tím i obtížnými. Ale také všude jinde ve společnosti pamatujme si, že je dobře, když necháme i jiné lidi mluviti a nemysleme si, že je naší povinností baviti stále ostatní. Jen ve vlastní domácnosti jest věcí hostitelky starati se o udržení zábavy, ale ani to neznamená, že má stále mluviti a baviti sama. Člověk taktní a rozvážný neodpovídá na otázku dříve, nežli ji tazatel dopověděl. Nechte proto každého domluviti a neskákejte mu do řeči. Je přímo nebezpečné mluviti o vlastních úmyslech a plánech dříve, než se uskutečnily. Jednej — ale o svých úmyslech nemluv.

Mlynařík: 1. Sýkorka *Aegithalus caudatus* (obr. 1302.), která se živí jen hmyzem a neopouští

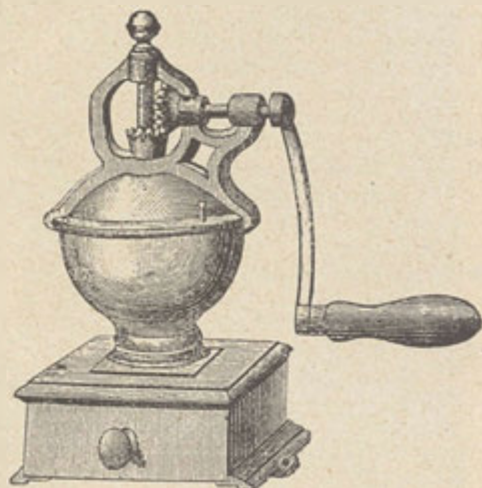


Obr. 1302. Mlynařík.

našich krajů na zimu, kdy shlukuje se v hejna s jinými sýkorkami a zasluhuje býti krmena, když je v nouzi. — 2. Chroustovitý brouk (*Melolontha fullo*), škodlivý mladé, zvláště borové sadbě.

Mlynářka viz Choroš (ovčí).

Mlýnek: 1. Strojek rozmělňovací, jenž drtí látky na hrubší nebo jemnější zrno nebo i na prášek (moučku), po případě je také jen rozmačkává. Pěkný výběr nejnovějších konstrukcí nalézti lze vždy u fy Münzberger & Štěpnička, Praha, Spálená ul. Obecně užívaným strojkem toho druhu je **m.** kávový, u něhož vyhledáváme předně možnost různé úpravy zrna co do velikosti, za druhé dobré schraňování meliva (obr. 463., 467., 474.). Známy jsou jednoduché pražské **m**-ky s kovovou nebo dřevěnou skřínkou a zásuvkou i kovovým košem, u nichž zrno mletí řídíti se nedá. Dokonalejší aspoň co do rychlosti a snadnosti mletí jsou francouzské (obr. 1303.), zařízené na převod pohybu ozubeným kolem. Nejdoko-



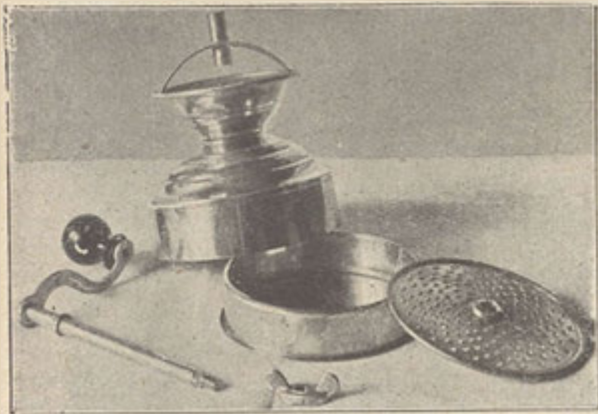
Obr. 1303. Francouzský mlýnek na kávu.

nalejší výrobky toho druhu jsou americké; jednodušší, u nichž zrno mletí šroubkem lehce se řídí, jsou celé železné, velmi trvanlivé a mletá káva padá z mlecího kotouče přímo do podstavené nádoby; složitější (obr. 467. na str. 243.) opatřeny jsou i odměrkou, podobně jako elektromotorický (obr. 463. na str. 241). První se pevně závitem přitáhnou na stůl, druhé mohou býti pevně zavěšeny na stěnu. **M.** na mák zařízen je vlastně jen na mačkání jeho, proto je hmotnější s větším tlakem; přednosti tu zasluhují soustavy francouzské. Pro malou domácí potřebu úplně stačí takový drobný **m.** „Universal". **M**-ky na koření jsou buď pevné konstrukce na docela jemné mletí nebo jsou také náčiní stolní, do něhož vlastně již přijde koření hrubě neb jemně semleté (obr. 1304.). Úsporný je **m.** na mandle, oříšky a ořechy (obr. 1305.) proti struhadlům, jichž se na rozmělňování těchto věcí obyčejně používá, jmenovitě na pepř a pod. jsou drobnější a často se jich jako kořenek, pepřenek a pod. používá. Kde se jedná v domácnosti o zužitkování kostí, je nezbytný **m.** na kosti. Družstvo Hospodář. v Miloticích n. B. má dobrý výběr. **M**-ky na maso viz Řezačky. — 2. Hra jednoduchá, k níž používá se prkénka, na kterém narýsovány (vypáleny) jsou tři čtverce do sebe vložené a kolmým křížem dělené. Hrací kameny o dvou barvách, jichž má každý ze dvou hráčů 3—9, posunují se po čarách a



Obr. 1304. Tabulový mlýnek na koření.

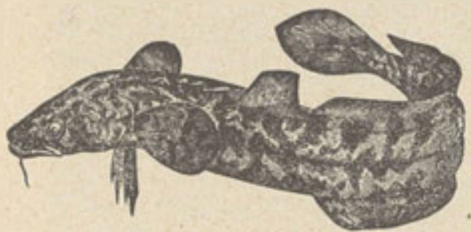
přeskakují za tím cílem, aby všecky kameny seřadily se po třech na křižujících se čarách. Vyhrává ten, jenž dříve své kameny tak sestavil. Také sestavuje se 6 čtverců do kříže, každý o 16 polích a hrají se na nich různé hry na způsob dámy na př. 26 kameny (útočníky) útok na dva (rytíře) a p.



Obr. 1305. Rozložený mlýnek na mandle, ořechy a p.

Mnemotechnika nebo m n e m o n i k a jest dovednost pamatovati si slova, věty, čísla a pod. s podporou různých pomůcek a značek. Na př. pamatujeme si letopočty tím způsobem, že hledíme vyhledati pro ně nějaké slovo, které s událostí souvisí a které proto snadno se pamatuje a hlásky tohoto slova pak podle pravidel m-ky zaměníme čísly, která jim odpovídají. Tu ovšem každá řeč může míti jiná pravidla. Na př. 0 = nula = zéro (franc.) a zaměňuje se proto 0 za *l* nebo *z*, 6 jest jen obrácené b, proto píše se jako *b* i *p* a pod. Také pomáháme paměti jinak, na př. nápadným seřaděním slov nebo číslic nebo některou nápadnou vlastností osoby neb věci, kterouž ve spojení s jejím jménem a stářím a pod. uvedeme; na př. letopočty narození svých příbuzných, dětí a pod., zapamatujeme-li si je ve spojení s některou jinou nápadnou událostí nebo zjevem.

Mník (*Lota vulgaris*, *Rutte*, *Quappe*, obr. 1306.) jest jediná treskovitá ryba říční, avšak na rozdíl od tresek mořských velmi tučná; tělo má úhořovité, sliznaté, bez šupin s velkou,



Obr. 1306. Mník (*Lota vulgaris*).

poněkud širší hlavou. Žije u nás hojněji v starých řečištích a v tůních řek vyšších poloh a hájí se od 1. listopadu do 1. února, v kteréž době zvláště jikry jeho bývají nezdravé. U nás bývá obyčejně 30—40 cm dlouhý a zřídka přes 1 kg těžký; nejchutnější je v září a říjnu a pak zase v březnu a dubnu a za zvláštní lahůdku považují se jeho játra. Kůži před úpravou netřeba stahovati, stačí ji spařiti a důkladně solí nebo popelem vytříti. Smažený obvyklým způsobem je příliš tučný, proto se před smažením 1—2 hod. marinuje v tabulovém oleji s hojnou citronovou šťavou, usekanou cibulí a petrželí. Lepší jest péci jej nebo roštiti, nejlépe upravovati s pikantními omáčkami (na př. citronovou) nebo v rosolu. Rozvařen ve mléce nebo vodě se zeleninou poskytuje velmi chutnou polévku (viz P o l é v k a r y b í).

Mniška viz B e k y n ě.

Množení obyvatelstva (národa), které je leckde v poklesu, netrpí dědičností a vývojem tak, aby vlastnosti a síly národa byly stářím nebo zevnějšími vlivy do té míry poškozeny, aby pozbýval schopnosti k svému množení. Avšak do duše lidu v různých národech pronikla vůle obmezovati počet dětí a rozšiřuje se v kruzích stále širších. Lékaři s podivením zjišťují, jak dokonale se podařilo v názoru širokých vrstev lidových mateřství snížiti na tělesnou funkci a zbaviti je posledního lesku jeho posvátnosti, kterou je staletí obklopovala. Životu ženy odňat tím vyšší ideál a mohutná opora, aniž jí za to dána nějaká náhrada. Rovnoprávnost s muži není za to náhrada rovnocenná, neboť nikdo nemůže se zbaviti své přirozenosti. Národové, jsoucí na vzestupné linii vývoje, vykazují vždy silnou vůli se množiti; obmezování potomstva je vždy známkou sestupu a nejhorší ochranný prostředek proti sociálním vymoženostem. Zákony proti tomu nijak nepomáhají, ať již slibují prémie nebo privileje za četnější potomstvo nebo tresty v podobě snižování služného nebo mládenecké daně za obmezování počtu dětí. Všechny tyto prostředky jsou čistě zevnější, zůstává jimi nedotčeno jádro věci, kolem kterého se všechno otáčí: „strach před dítětem", který do duše lidu tak úporně proniká. Kdo chce to změniti a způsobiti, aby břímě četných dětí bylo opět rádo s radostí a pýchou neseno, musí na tomto poli způsobiti obrat v myšlení a cítění lidu, aby proti hrubému materialismu, k němuž se dospělo před válkou a jenž válkou byl posílen, postaveny byly vyšší vnitřní cíle.

Množení rostlin se děje semeny, výhonky, cibulkami hliz a oddenků, dělením trsů, kříženci, odnoži, řízky a šlechtěním. **M.** s e m e n y jen tam je vhod, kde semena plně dozrávají a kde také možno věnovati vzešlým rostlinkám potřebnou péči. Mnoho jednoletých rostlin (letniček) může se síti přímo na určené místo a kromě pletí nevyžadují zvláštního ošetření; velkou řadu jiných, zvláště choulostivějších, třeba síti dříve pod sklo (do pařeniště, do kry-

tého truhlíku nebo květníku), a vzešlé rostlinky jednou i vícekráte přepichovati, nežli je možno na určené místo vysaditi. Semeny nemnoží se rostliny, které své vlastnosti při tomto způsobu množení ztrácejí (barva květů se mění), ovšem i rostliny, které semen množení schopných nebo semen vůbec nepřinášejí. Množení dělením hlíz děje se tak, aby každý díl měl jeden pupen nebo výhon (obr. 1307.). Abychom to lépe rozeznali a posoudili, založíme si takové



Obr. 1307. Množení hliznatých begonií dělením.

hlízy do vlhké země nebo písku a v přiměřeně teplé místnosti je necháme naklíčiti; tak počínáme si na př. s jiřinami, dosnami (*Canna*), hlízovitými begoniemi, gloxiniemi a p. (Obr. 1307.—1308.) Ostrým nožem pak dílce s jednotlivými pupeny nebo výhony od sebe oddělíme a řezné plochy necháme zaschnouti; aby se předešlo zahnívání, je nejlépe tyto plochy posypati dřevěným uhlím, na prášek utlučeným. Takto rozdělené hlízy vsadíme do země, jaká právě pro tu kterou rostlinu je přiměřená, a s počátku jen velice opatrně je zaléváme, t. j. neudržujeme je v přílišném vlhku, v kterém výhonek rád zahnije. Viz Aspidistra (dělení trsů), Cibulky, Hříženci, Odnože, Řízky, Setí, Šlechtění. Srovn. též Cordyline.



Obr. 1308. Oddělená část hlízy dosny s pukem.

Moc ve státoobčanské nauce je vedle síly předpoklad bytí státu. **M.** spočívá na podkladě duševním, síla na podkladě fysickém, hmotném. **M.** je vládou nad vůlí, síla vládne tělem, hmotou. **M.** může býti bez síly, síla může býti bez moci, ale jedno bez druhého nevykoná ničeho účelného a úspěšného. Oba tyto prvky nestojí . stejné řadě vedle sebe, nýbrž stojí za sebou Síla jest jen podporou **m**-i a nejlepší účinek jejího působení je, že dodává **m**-i prostředků, aby nehrozila jen slovy, nýbrž byla schopna činu. Zdravý stát sáhne tedy k síle (násilí) jen tehdy, naráží-li jeho **m.** na překážky, kterých obyčejnými prostředky, t. j. trestem nebo hrozbou nelze zmoci. Zdravý stát musí míti sílu, ve zdravém státě nesmí národ ani třída odepříti státu tuto sílu, neboť **m.** zákonodárná, **m.** spravedlnosti a veřejné správy bez její opory by nebyla ničím. Musí proto býti starostí občanstva, aby stát byl silný, aby vláda jeho byla silná, by měla oč opříti svou **m.** Občanstvo, které toho nečiní, které chce prosaditi svou zvůli proti moci i síle státu, ničí svůj vlastní stát. Totéž v malém se odehrává i v rodině a obci.

Mock-turtle (vysl. moktartl) jest anglický název pro pokrmy na způsob želvových (turtle = želva) napodobených hlavně z telecí hlavy; napodobí se tak míšeniny, paštiky i polévky.

Moč, výměsek z tělesných šťav ledvinami (viz t.) vylučovaný. Odchází z nich přímo močovody a hromadí se v měchýři močovém (viz t.) a odtud občasně odchází močovou rourou na venek, aby tak z těla vyloučeny byly látky, jichž ono nepotřebuje a které by naopak byly mu škodlivy. Obsahuje pak **m.** hojně solí (odtud její hořkoslaná chuť), fosforečnanů, síranů a chloridů drasla a sody, také soli hořečnaté, vápenné a amonné, stopy železa, kyselinu křemičitou a fluorovodíkovou, uhličitou, dusičnou, dusíkovou, sirovodík i síru, kysličník vodičitý, z ústrojných sloučenin jmenovitě močovinu a kyselinu močovou, hippurovou, barviva močová, zásady purinové (xanthin a p.), ptomainy, kreatin a kreatinin, cystin, leucin, tyrosin (viz Moče chorobné součástky) a látky ústrojné, uhlohydráty, alkoholy, aldehydy a ketony, jako zejména cukry, glykogen, inosit, fenoly, cholesterin, četné ústrojné kyseliny (mléčnou, oxymáselnou, acetooctovou, šťavelovou, hippurovou a p.), podle okolností i bílkoviny, barviva krevní a žlučová. Toto složení se dle zdravotního stavu mění. Z té příčiny znalost **m**-e a její rozbor je důležitým vodítkem pro poznání vnitřních stavů těla a různých chorob. Zdravý člověk odměšuje **m**-e za 24 hod. 1200 až 1600 cm³, ovšem potí-li se, odměšuje jí méně, v chladnu pak spíše více, také ovšem značnější množství, přijímá-li více nápojů, nebo méně, nepije-li vůbec, od čehož závisí také její hustota (norm. spec. váha 1·020), barva i lučebné složení. Důležité je na př. množství kyseliny močové; nevylučuje-li se této normální množství, hromadí se v těle, zavinujíc příznaky dnavé. **M.** v cisternách, záchodech a j. jamách podléhá rychlému rozkladu, jehož zplodinou je zvláště nápadný plynný amoniak; kromě toho rozkládající se **m.** je dobrou půdou pro množení se choroboplodných bakterií. Proto **m.** z příbytku vždy záhy odstraňujeme a po nemocných ji desinfikujeme. Nauku o moči („*Praktikum urologie*" pro lékaře) vydal docent dr. Miloš Klika.

Moč bílkovitá viz Albuminurie.

Moč kyselá, která se prozradí zbarvením modrého lakmusového papíru na červeno, je stav normální. Stane-li se alkalickou (barví červený papírek lakmusový na modro), je to známkou kvašení při kataru měchýře močového; v tom stavu srážejí se v ní fosforečnany a moč se kalí.

Moč pískovitá viz Červený písek v moči.

Moče barva mění se dle obsahu, který podléhá změnám zdravotního stavu i množství a povaze potravin a nápojů. Obyčejně je zlatožlutá; pije-li se mnoho, je rozředěním bezbarvá nebo jako sláma žlutá. Sehnaná, hustá moč, zpravidla po hojném jídle, bývá barvy červenavě žluté až červené. Normální, zdravá moč je jako voda v nádobě pohyblivá, lehce plynoucí. Žlutozelená, až jako tmavé pivo žlutohnědá, někdy i tmavohnědá, značně pěnící moč jest známkou žloutenky (z krevního barviva haemoglobinu tvoří se v jatrech žlučové barvivo bilirubin, které ledvinou přechází do moče jako urobilin); tmavá, hnědá za stavů horečných; světločervená až hnědočerná moč bývá při krvácení z ledvin, z měchýře močového a z trubice (roury) močové. Slámově žlutá bývá při úplavici cukrové. U některých lidí obsahuje aromatickou kyselinu „alkopton", vlivem které červená na vzduchu; také se mění barva užívanými léky, na př. po revni nebo insulfonalu je růžová, po vychladnutí ztmaví vlivem karbolové kyseliny.

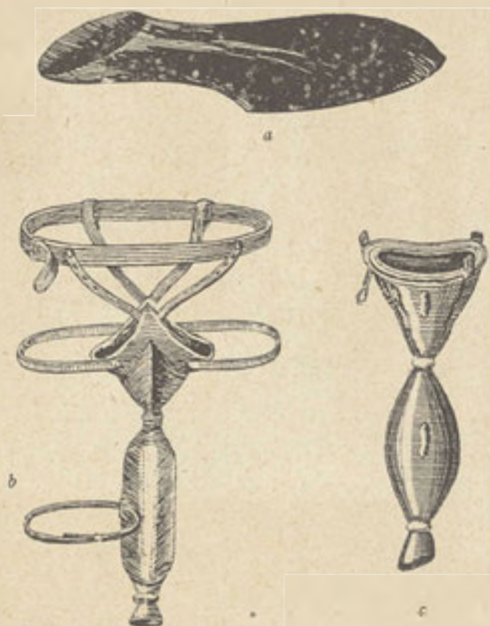
Moče rozbor (Příl. XVII.) je jaksi každodenní povinností člověka, t. j. povinností sebepozorování aspoň tak daleko, jak je to laiku přístupno, neboť pozorováním tímto dospěje k poznání, že je třeba vyhledati radu lékařskou a usnadní se výkon lékaře včasným odebráním zkoušky. Moč na zkoušku má býti odebrána v noci nebo časně zrána, v době, kdy se delší dobu ničeho nepožívá a nepije; odebírá se do lahvičky 100—150 ccm veliké, dokonale vyčištěné a odsáklé nebo na kamnech při poklopení vysušené. Je dobře, zůstane-li několik (až 12 nebo 24 hod. státi). Sami, chceme-li ji posouditi, pozorujeme: 1. její barvu a změny této barvy (viz Moče barva). Je-li moč žlutočervená, červená, hnědá až hnědočerná, je pravděpodobné, že se v ní vylučuje krev. Ohřeje-li se moč ve zkoumavce až do varu, tvoří se hnědá sraženina; páchne-li moč při tom čpavkem, zabarví se při vaření do hněda, ale sraženina povstane teprve přidáním několika kapek kyseliny octové. Nebo do moče ve zkoumavce přidá se asi 5 kapek louhu sodného a ohřívá se až do varu. Je-li v moči takové mnoho krve, tvoří se ve zkoumavce vločkovitá, krásně červená, do krvava zbarvená sraženina; obsahuje-li pak moč jen málo krve, jest sraženina tato viditelna teprve, až když na dně zkoumavky se usadí. Ukazuje-li barva moče na žloutenku (viz Moče barva) nebo je-li již žloutenka vyvinuta, doporučuje se zkouška na žluč; moč profiltruje se papírem a na vnitřní stranu mokrého papíru kápne se kapka aktivné dýmavé kyseliny močové. Jsou-li v moči žlučová barviva, utvoří se kolem kapky kruh, jenž od středu na venek je zbarven žlutě, červeně, fialově, modře a na obvodu zeleně. Sledujeme 2. množství moče, jež bylo během 24 hodin vytvořeno. Dospělý zdravý muž prostřední postavy vyměšuje normálně za 24 hod. 1—1½ l moče (když nepije abnormální množství nápoje), žena 0·9—1·20 l. Odměšuje-li se moče značně méně, děje se to s obtíží nebo bolestí nebo nastalo-li neobyčejné vyměšování moče, jako voda světlé a čiré (známka svraštění ledvin — počasné choroby dužniny ledvinové) nebo značně zvětšené odměšování moče barvy namnoze světle žluté (při cukrovce), naznačuje nám, že je žádoucí se raditi s lékařem. Pozorujeme 3. zápach moče; zápach po čpavku svědčí kataru měchýře močového, zápach po sirovodíku, že nastal již rozklad moče v měchýři močovém; pozorujeme 4. pevné usazeniny, které během několika hodin po vychladnutí moče se usazují; tu objevuje se červený písek (viz t.) v moči, anebo se náhle jeho denní vylučování zarazí; tomuto zastavení následují v zápětí úkazy dnavé; bílý písek v moči nasvědčuje tvoření kaménků ledvinových (močových), usazenina bílá, lehká je zpravidla složena z fosfátů, je-li jí mnoho, svědčí to poruše ve výměně látek, která oslabuje organismus; taková usazenina se přidáním kyseliny a zahřátím zbytku rozpustí. Nerozpustí-li se a zvláště pění-li moč značně, je záhodno provésti zkoušku na bílkovinu. K tomu účelu musí býti moč úplně čistá; proto se zfiltruje, naleje do zkoumavky, přidá se 5 kapek ledové kyseliny octové a na špičku nože kuchyňské soli a uvedeme ji pozvolna do varu. Utvoří-li se sraženina nebo nerozpustí sraženina, která i ve zfiltrované moči se utvořila, je bílkovina v moči přítomna, jak poznati lze drobnohledem (je-li po ruce) nebo aspoň silnou lupou. — 5. Je-li moč čirá slámově žlutá, je-li jí mnoho a jsou snad i příznaky, že by se mohlo jednati o úplavici cukrovou (viz Cukrová úplavice), obyčejná zkouška ve zkoumavce může sice dáti jistou výstrahu a vybídnouti k poradě s lékařem, ale je jinak dosti nespolehlivá, protože laik stěží dovede náležitě posouditi barvu; do zkoumavky přidá se k moči ¼—⅓ jejího množství louhu sodného, vaří se 2—3 min. Je-li cukr v moči, zabarví se tmavožlutě až tmavohnědě, podle toho, mnoho-li cukru moč obsahuje. Tato zkouška jen tenkráte dokazuje jistou přítomnost cukru v moči, když zabarvení moče při vaření je určitě hnědé. Mimo to tvoří se často v moči takové vločkovitá sraženina. Bezpečnější je lučebná zkouška Mor. Johna a měření cukru, je-li provedeno cukroměrem (viz Cukrová úplavice). Zkoušky na bílkoviny a cukr má člověk ve věku pokročilejším prováděti aspoň jednou měsíčně. Lékaři provádějí ovšem rozbory moče dokonaleji a nalézají látky, jichž nález jim umožňuje, aby zjistili nebo předvídali choroby zcela utajené nebo udávali směrnice pro dietu, která může zabrániti vzniku nebo postupu chorob. Tak na př. dr. Ehrlich, proslulý objevem salvarsanu (léku proti příjici), udal lékařům způsob, jak možno zkouškou diazovou předvídati tuberkulosu nebo jiné nakažlivé choroby, jako difterii nebo tyfus břišní; tato zkouška, poněkud složitá, zjednodušena azophorrotem, jehož zrnko roztřepe se ve zkoumavce ve vodě (může to býti i voda z vodovodu); i ve chladné vodě se azophorrot dostatečně rozpustí. Moč, která se má zkoumati, alkalisuje

se louhem draselným nebo sodným, až je trvale zakalena, načež přidá se několik kapek roztoku azophorrotu. Zbarví-li se moč na červeno (i pěna, která třepáním povstane), je to důkazem horečné neb nakažlivé choroby naznačeného druhu. Moč obsahuje ještě jiné látky, do nedávna neznámé, jemně rozptýlené koloidy, t. zv. s t a l a g m o n y, které se za jistých nemocí, zejména rakoviny, rozmnožují, i nalezen způsob jejich určení, takže i takové choroby lze z moče dokázati.

Moče zápach není u moče svěží a zdravé nijak protivný; může se však změniti buď vlivem pokrmů (po chřestu zapáchá asparaginem, po kapustě a j. zeleninách, po užívání, inhalování terpentýnu po fialkách), ve stavu rozkladném zapáchá čpavkem nebo sírovodíkem; rozklad děje se někdy v noční nádobě velmi rychle.

Močení, t. j. odměšování moče řídí se stahováním svaloviny měchýře močového (viz t.) a zejména svalového svěrače roury močové; podnět k činnosti svalů vychází z nervů, které naplněním měchýře byly podrážděny. Normálně se vyprázdní bez nucení a lehce všechna moč v měchýři nashromážděná, zejména u mužů sval hlívový silným stahováním poslední zbytky moče vypudí. Poruchami v nervech, poruchami ve svalech buď se moč náležitě nezadržuje nebo se zadržuje příliš, nebo **m.** setkává se s překážkou.

Močení bezděčné je následek ochrnutí svalstva, měchýře močového, zejména svěrače roury močové (*incontinentia urinae*), souvislé



Obr. 1309. Urinály pro ženy: *a* ložní z pat. pryže, *b* pro chůzi, *c* cestovní s krátkým spodkem.

často s chorobami mozku a míchy (tabes; viz M í c h a), dostavuje se také jako následek otravy alkoholové, v záchvatech epileptických, při těžkých katarech, cukrovce a p., také vlivem podráždění nervstva, jmenovitě následkem útlaku, jejž způsobuje hromadění se kyseliny uhličité v krvi vlivem rýmy, nedostatečného větrání a pod. (také někdy po porodu), nebo následkem ochrnutí svalů vlivem dlouhého nadržování moče, které může míti za následek



Obr. 1310. Urinály pro muže: *a* s krátkým spodkem (který může býti delší rourou nahrazen) k zavěšení na popruhy lněné, *b* cestovní.

i rozklad moče v měchýři, záněty jeho zasahující nezřídka až do pánve ledvinové; odkapávající rozložená moč působí leptavě na kůži, i třeba takového nemocného zvlášť bedlivě v čistotě udržovati, aby nevznikly vředy a proleženiny; v případech těžkých vyžaduje



Obr. 1311. Urinály dětské.

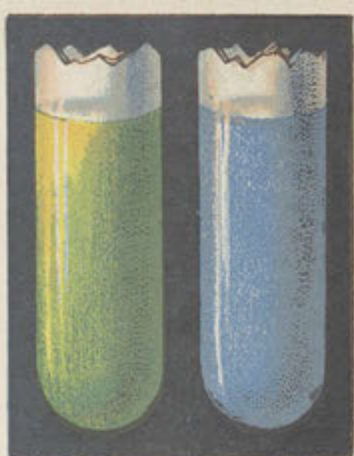
měchýř vyprazdňování cévkou (viz B u ž i e) a vyplachování desinfekčními prostředky dle nařízení lékařského. Aby se zabránilo opruzení, leptání kůže a pod. odkapávající močí, doporučují se kaučukové nádržky na moč zařízené (urinály) jak pro lože (obr. 1309.), tak i pro chůzi (obr. 1310.), i pro cestování. Nejedná-li se o poruchy vážnější, výše dotčené, koná někdy dobré služby odvar z třezalky *Hypericum perforatum* a teplé obklady na dolní končinu břicha ze senných strusek (na ½ hod.). Srovn. M o č e n í n o č n í.

Močení bílkoviny viz A l b u m i n u r i e.

Močení bolestné může míti příčinu rozmanitou; poměrně nejméně závažnou je ř e z a v k a (viz t.), daleko závažnější k a p a v k a (viz t.) a všecky příčiny, které způsobují zúžení trubice močové (zúžení neboli striktura roury, zánětlivé zduření její sliznice, zvětšení žlázy předstojné) nebo souvisí s chorobnými stavy měchýře močového (viz t.), zvláště s křečovitým zúžením jeho hrdla, kameny močovými (srovn. M ě c h ý ř m o č o v ý). Odpomáhati nutno cévkou a svěřiti záhy léčbu lékaři, neboť každý z uvedených případů vyžaduje léčby zvláštní. (Srovn. M o č e n í b e z d ě č n é.) Lidová lékárna má celou řadu léčivých odvarů pro lehčí případy, ale spoléhání na ně by mohlo



1. Usazenina kyseliny močové 2. Usazenina fosforečných solí. 3. Moč krvavá.



6. Sražení bílkoviny kyselinou. 7. Fehlingova zkouška na cukr.



8 Trommerova zkouška na cukr.
9. Nylanderova zkouška na cukr.



4 Zahřívání moče ve zkoumavce na lihovém kahanu



5. Sražení bílkoviny po vaření



10.—12. Diazová reakce.



13. Kyselina močová v krystalcích.



14 Válečky krevních tělisek.



15. Tuberkulové bacily a hnisová tělíska.

vésti k zanedbání těžších. Hlavními prostředky jsou tu medvědice, libeček, kokoška, jeřabinové listí, jalovec, jalovcová šťáva a slez.

Močení krvavé (*haematurie*), kdy z močové roury více nebo méně krve samo nebo s močí odchází, je příznakem někdy jen úrazů nebo chorobných změn v rouře močové (odchází krev bez moče), jindy však bývá příznakem chorobných pochodů v měchýři nebo v ledvinách (krev je s močí smíchána a usazuje se v podobě ssedliny nebo sraženiny). Může se tu jednati o ledvinové nebo močové kameny, rakovinu nebo novotvary, zánět nebo tuberkulosu ledvin, těžké infekční a krevní choroby, jichž rozpoznání i lékaři bývá někdy obtížné a proto včasné jeho zakročení je tu předním pravidlem. (Srovn. Barviva v těle lidském.)

Močení noční (*enuresis nocturna*) u dětí (v noci do postele) nutno rozeznávati od **m.** bezděčného; v nejmladším věku stav zcela pravidelný udržuje se i později po 2½ letech i u dětí úplně zdravých třeba až do 14. roku. Většinou jedná se o následky funkcionální neurosy (dětské hysterie nebo neuropathie), v řídkých případech o **m.** bezděčné na základě onemocnění míchy nebo vrozených epileptických záchvatů. — Podpůrně tu působí, nebyly-li děti včasně k tomu vedeny, aby v určitou dobu za účelem **m.** vstávaly; nedostatek této pravidelnosti mstí se i ve dne, kdy děti nejdou na stranu v určitý čas a nevydrží pak ve škole potřebnou hodinu; buď vyrušují nebo se pomočí. Tvrdý spánek to podporuje, neboť se nepocítí podráždění močového měchýře; dává-li se dětem na noc káva, čaj, pivo, lihoviny, dráždivá jídla nebo čerstvé ovoce, je-li jejich lože příliš měkké a teplé (peřiny), spí-li ve vytopené místnosti, je těžko zabrániti **m. n**-mu. Tu je zjevna cesta k nápravě: lože tvrdší, lehká pokrývka, málo pod hlavou, aby spíše nohy ležely výše, probuzení hodinu po usnutí, o půlnoci a k ránu, v tvrdošíjných případech častěji (zvláště u líných dětí důležité), správná dieta, uložení k spánku za 2—3 hod. po večeři. Místo nesmyslného trestání dítěte, jež za to nemůže, je lépe povolati lékaře, jenž předepíše správnou dietu, někdy i některý lék (osvědčily se bromové preparáty, valerian, ergotin, atropin, urotropin, kapky extr. fluidi Rhois arom. nebo Tinct. nucis vomicae s tinct. amara. **M. n.** se přihází také u starších osob, kde jsou prostředky podobné. Jedněm i druhým svědčí otužování, také elektroléčba, vodoléčba, správná stolice, u starších, selže-li vše, osvědčuje se hypnosa.

Močení nutkavé, t. j. stálé nucení na moč přes to, že měchýř je vyprázdněn, vyskytuje se někdy přechodně po kyselých dráždivých nápojích, pravidelným zjevem je při cukrovce, protože se měchýř stále znovu močí naplňuje; přechodným zjevem je také při ochlazení ledvinové krajiny, kdy se často močí, i když není měchýř naplněn; vyskytuje-li se to však častěji, je důležito dát se lékařem vyšetřiti; závažným zjevem je však při zánětu žlázy předstojné (viz t.), obyčejně v noci horší nežli ve dne nebo při katarech měchýře obyčejně horší ve dne nežli v noci; stává se bolestným, je-li postižen křečí svěrač měchýře (tenesmus) následkem překrvení sliznice nebo zánětu měchýře.

Močení obtížné ukazuje buď na překážku v rouře močové, i stává se také bolestným (viz Močení bolestné), nebo na ochablost měchýře močového. Tato vyskytuje se jako přechodná, nejčastěji u šestinedělek záhy po porodu, jakožto následek celkové ochablosti vnitřního ústrojí. Stav ten pomíjí obyčejně ve 2—3 dnech i je záhodno odváděním moče cévkou (viz Bužie) odpomoci.

Močení zadržené (retence, ischurie) mívá podobné příčiny jako **m.** bolestné a obtížné, jenže moč se zadržuje v měchýři až k prasknutí; to bývá i při zúmyslném zadržení moče ze studu nebo nedostatku příležitosti k močení, může však ještě včasným zákrokem býti zabráněno roztržení měchýře a ochabnutí jeho svalstva nebo docela jeho prasknutí. Nemocní postižení paralysou a míšními chorobami necítí dobře potřebu močení a nepociťují žádných bolestí, ač měchýř se naplňuje a napíná, takže nebezpečí prasknutí je v průtahu; nutno odlehčovati cévkováním (viz Měchýře močového zánět). Vyšetření lékařské ve všech případech vleklých je nejvýš nutné.

Močokrevnost (*uraemie*) jest otrava krve močí následkem toho, že ledvinami nebo močovody (řidčeji měchýřem močovým) moč náležitě se nevylučuje a součástky její zpět do krve vnikají nebo krev vůbec náležitě se ledvinami nečistí. Příznaky nemoci od bolu hlavy ve spojení se znavením stupňují se v těžkých případech až k spavosti, bezvědomí a trhavým křečím. Včasně zavolaný lékař hledí projímadly a pocením pravidelné odměšování moče podporovati a choroboplodné látky z krve odstraniti, což vede k vyléčení, není-li příčinou choroby již nezhojitelná nemoc ledvin.

Močopudné prostředky (*diuretica*) jsou látky, které působí na vydatnější odměšování moče, velmi důležité v případech ochablého močení a hromadění produktů močoviny v těle, vodnatelnosti a p. Nicméně jejich užívání, zvláště kde jedná se o látky účinnější, musí býti prováděno zdrželivě, aby se nepoškodilo, co se má napraviti. Na př. horká voda působí močopudně, nesmí se jí však užíti proti vodnatelnosti a otokům, kdy je třeba varovati se všech nápojů. Náležejí sem mnohé léky bylinné jako: bobové luštiny (vylisovaný odvar), březové listí (viz Betulan), chmelový květ, přeslička (viz Equisetan), z ovoce zejména jablka, hrozny, citron, rybíz černý, v jistých případech působí močopudně digitalis, scilla (viz Scillaren), z preparátů, jimiž se v určitých případech dobrých výsledků dociluje, dlužno uvésti: amphotropin, diuretin, někdy ve spojení s aspirinem, eumictin (viz t.), octan draselný, theacylon (viz t.) a granubletae dr. Mladějovského.

Močová kyselina, jíž v naší moči vylučuje se denně asi 0·7—0·8 g v podobě urátu (močanu) draselného nebo sodného (více v moči maso-

žravých ssavců a ptáků, nejvíc v trusu hadím), je těžko rozpustná ve vodě (vyžaduje 14—15 tisíc dílů vody k svému rozpuštění), a proto její značnější vylučování, zadržení nebo hromadění v těle (také jejích sloučenin) nemile se pociťuje (srovn. D n a). Zejména při onemocnění dnavém nedovedou ledviny vyloučiti ani normální množství m-vé k-ny, následek toho hromadění m-vé k-ny v těle působí skleslost mysli, první známku neurasthenie; dr. Haig uvádí toto hromadění i ve spojení s migrénou, padoucnicí, vleklými záněty ledvin, chorobami srdce a cév, ǀastmou, nechutenstvím, hysterií, křečmi i některými duševními poruchami. **M. k.** sama je bezbarvá, při srážení a krystalisaci v moči strhuje s sebou více nebo méně barviva močového, takže krystalky jsou žluté, žlutohnědé až červené. Ze solí jejích nejrozpustnější je lithnatá, proto vody minerální (viz t.) lithium obsahující mohou k-nu m-vou, v těle chorobně nahromaděnou, odstraňovati. Mocným rozpustidlem m-vé k-ny jsou p i p e r a z i n, p i p e r a d o l, p i p e r a z y l (viz t.). (Srovn. M o č o v é k a m e n y a M o č o v ý p í s e k.)

Močová otrava (*uraemie*), způsobená zadržením močoviny, zejména jejích chloridů v těle, prozrazuje se zmenšeným odměšováním moče, bolením hlavy, ospalostí, závratěmi a zvracením (ovšem toto může míti i jiné příčiny); někdy je vývoj pozvolný, jindy rychlý, dostavují se křeče podobné padoucnici, obličej zmodrá, vyvstane studený, lepkavý pot, těžký chraptivý dech, bezvědomí (někdy se nemocný z něho proběře), smrt ochrnutím srdce. Lékaře nutno volati, jakmile se objevují první příznaky. V těžších případech je pozdravení vzácné.

Močová roura (*urethra*), která odvádí moč z močového měchýře na venek, je u ženy jen 4 cm, u muže však 20—22 cm dlouhá a zde také s pohlavními orgány kombinovaná. Podléhá zánětům, které bývají ve spojení se záněty měchýře močového (viz t.) a chorobami pohlavními (viz t.). Při zánětech jejích koná dobré služby jako desinfekční prostředek collargol a eucazon.

Močová úplavice jeví se nadměrným močením a velkou žízní, takže moče bývá až 10 l za den, při tom je moč málo kyselá, spíše alkalická a neobsahuje ani cukru ani bílkovin; dostavují se i časté průjmy, chřadnutí i tuberkulosa. Zdá se, že choroba spočívá na basi neuropathické, často se vyskytuje u osob hysterických. Průběh je vleklý a měnivý, vyléčení možné, ale zdlouhavé.

Močové kameny jsou pevně sražené částky kyseliny močové a jejích solí, jež mohou stejně se vyskytnouti v močovém měchýři jako v ledvinách (kameny ledvinové). Proti m-vým k-nům, jež nejsou tak velké, aby vyžadovaly operativního zakročení, doporučuje se betulan (viz t.), aspasmon, čaj z rozetřených jader šípkových, čerstvá petržel, vinné hrozny, makový olej, čaj z kručinky *Genista germanica*, přesličky (E q u i s e t a n, U v a n) a přísná dieta jako při ledvinových kamenech (viz t.), zvláště málo masa a soli, žádné koření, pokrmy jen vlažné, žádné masové polévky, vzácně luštěninové. Péče o denní měkkou stolici.

Močové skvrny ze sukna nebo hedvábí odstraniti lze, není-li barva zelená, červená nebo fialová, navlhčováním vodou, v níž je trochu benzoové tinktury (asi za 50 h. ve $^{1}/_{4}$ l); při látkách naznačených barev potírají se skvrny roztokem potaše. Navlhčené skvrny vloží se mezi lněné plátno a tak se vysuší. Po případě nutno to opakovati, nezmizejí-li skvrny najednou. Na látkách méně choulostivých docílí se úspěchu citronovou šťavou, citronovou nebo vinnou kyselinou, u velmi zastaralých skvrn kyselinou šťavelovou.

Močové sole, které moči dodávají rázu a jsou příznačné pro jisté stavy tělesné, jsou hlavně: m o č o v i n a (viz t.); s o l e k y s e l i n y s í r o v é, která vzniká rozkladem bílkovin, síru obsahujících, a slučuje se v sírany (vylučuje se jich denně za noci asi 25g) s draslem, sodíkem, vápnem, také s fenolem, skatolem a indoxylem; indoxylsíran draselný zvaný i n d i k a n m o č o v ý, který okysličením modrá, je příznačným zjevem při nemocech žaludku (nikoli při rakovině) a střev při tyfu a choleře; s o l e k y s e l. f o s f o r e č n é s draslem, sodíkem, vápnem a hořčíkem ve f o s f o r e č n a n y, jichž při stravě masité je více, avšak jen tak dlouho se udržují v moči, dokud je kyselá; jakmile nabývá rázu alkalického, srážejí se hromadně, někdy ve velmi značném množství, zejména při zánětech mozku.

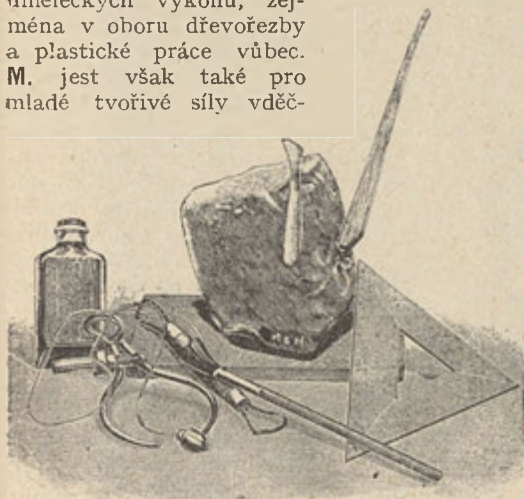
Močovina, karbamid kyseliny močové, obsažena ve značnějším množství v moči nežli kyselina močová; nejvíce jí vylučují masožravci, nejméně býložravci, člověk asi 30 g za 24 hod. močí, částečně i potem. Nejvíce se jí ovšem vytvořuje asi v jatrech a různé látky, jež vytvořují se zažíváním z bílkovin masa, jakož i kreatin a kreatinin v mase obsažený jsou hlavní její látky mateřské. Proto při chorobách jater, hladovění a požívání stravy rostlinné je jí méně. Sražením m-ny povstává písek v moči i kameny močové. **M.** je přibližně stejně rozdělena ve všech tkáních i ve všech šťavách organismu, kromě moče, potu a slz, u nichž obsah m-ny převyšuje obsah její v krvi. Všechny ostatní tekutiny vykazují stejnou koncentraci, taktéž sliny i krev. Vyšetřováním slin a krve zdravých a ledvinami chorých zjištěno, že hodnota močoviny sera krevního i slin jest vždy stejná. Je tedy možno stanoviti množství močoviny lehce ve slinách. Její rozmnožení je příznakem močokrevnosti.

Močůvka viz H n o j ů v k a.

Móda, souhrn způsobů úpravy kroje, nábytku, příbytku, zvyků, obyčejů atd., jak je určuje vkus doby, druhdy i rozmar činitelů tón udávajících. Společenským pravidlem jest podvolovati se vkusu doby, a považuje se za výlučnost společenskou, hoví-li se v tom směru názorům a způsobům zastaralým, nebo pěstuje-li se nejnovější směr výstředně a nápadně; oděv náš, zařízení naše i obyčeje, vše má býti pořádné, vkusné, jednoduché, dobré, nenápadné; za blázna módy považuje se, kdo na sebe navěsí každý výstřelek módní; nemáme

býti otroky módy, aniž jí máme pohrdati a ji přehlížeti, vybírajíce si z ní vždy jen to, co svědčí našemu osobnímu vkusu, naší postavě, pleti, našemu pohodlí, zálibě atd. a co nás šlechtí, nikoli zohyzďuje nebo směšnými činí.

Modelování jest kus umělecké práce, která neobejde se bez delšího a dobrého cviku, a jest zároveň průpravou pro celou řadu jiných uměleckých výkonů, zejména v oboru dřevořezby a plastické práce vůbec. **M.** jest však také pro mladé tvořivé síly vděčným i milým zaměstnáním. Jako vedlejšímu předmětu věnuje se mu pozornost již na školách občanských a středních, a jistě z dobrého důvodu důležitosti pro život praktický vůbec. Měla by mu tedy i v domácnosti věnována býti větší pozornost, a dorůstající mládež by místo jiného, často nevděčného zaměstnání a bezvýznamné hry mohla k tomu býti vedena. Jsouť po ruce pomůcky, jimiž každé dorůstající dítě i každý ochotník rychle a lehce může se sám zasvětiti do základů, které mu později velice budou vhod. Lze si tak osvojiti, když ne hned umění, tedy aspoň techniku **m.**, a tím již je mnoho získáno, neboť její pomocí později z volné ruky dle přírody podaří se vlohám jen poněkud přiměřeným vytvořiti plastiky. Lze na př. dostati všechno náčiní (obr. 1312.) pohotově i s návodem ku práci, která, jak obr. 1314 naznačuje, vychází od nejjednodušších základů a dítěti i dospělému poskytuje vděčné zaměstnání. Mnohý rád by se zaměstnával řezbou, nakoupí si hned vše potřebné k tomu, ale k svému překvapení seznáá, že to tak snadno nejde, pokazí mnoho materiálu a nástrojů, nežli se mu podaří jen poněkud kloudný ornament vyřezati, nemluvíme-li ani o reliefu. Kdyby se byl dříve pokusil pracovati v měkké modelovací hlíně, které lze tolikrát a tolikrát znovu upotřebiti, při čemž nic se nepokazí, byl by se přesvědčil, jak mnohem snadnější a účelnější cestou byl by dříve dospěl k cíli. Chcete-li tedy chovance zaučiti plastické práci, nedávejte mu hned do ruky dřevo nebo jinou podobnou látku, nýbrž modelovací hlínu. Pro nejmenší, pro něž se toto modelování zavádí již od 1. třídy, nahrazuje se tato hlína různými plastickými hmotami (plastilinou) nebo mohou užíti i drobečků měkkého chleba. První pokusy s pouhým špičatým dřívkem v ruce mohou býti zcela prosté a použijí i třeba dřívek k doplnění toho, co nedovedné ručky ještě nesvedou. Začne se kuličkou, vajíčkem, z kuličky se udělá třešně, z vajíčka švestka, z obou dohromady žalud,



Obr. 1312. Nástroje modelovací.



Obr. 1313. Kohoutek z plastiliny doplněný skutečným peřím a j. součástkami cizími.



Obr. 1314. První pokusy modelovací.



Obr. 1315. Kvetoucí větévky jabloně, modelované ze střídy chlebové s barvami uhnětené.

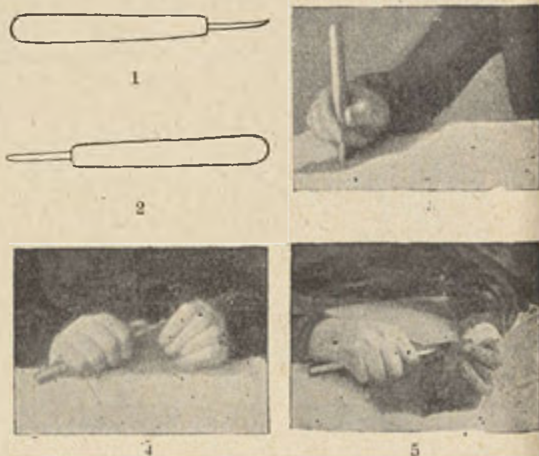
pak se tvar změní a hnedle je tu kohoutek (obr. 1313.). První dokonalejší pokusy se provádějí z hlíny na větší ploše (obr. 1314.), ať již se jedná o zvíře, list nebo ornament a tak se dojde pomalu k plastikám skutečně již k světu podobným (obr. 1316.). Plastilina bývá po ruce



Obr. 1316. Plastické výrobky dětí pohybují se zprvu ve tvarech celistvých (*a*, *b*), bez výčnělků, jež se snadno ulámou (*c*).

různobarevná, chlebová střída může býti s různými barvami uhnětena i možno pak odvážiti se na půvabné barevné kytice a p. (obr. 1315.). Plastickou hmotu možno pořiditi i ze starých novin, které se ve vodě rozměklé proženou řezačkou a získaná kašovina se mísí se sádrou. Na modely pro vycpávání zvířat dělá se taková plastická kašovina z rašelinné měli a sádry. Viz též Odlévání.

Modelování a řezání v kůži má za účel vytepati vypouklý obrazec (ornament) nebo vyřezati plastický obrazec, jak to spatřujeme skvěle provedeno na mnohých starodávných vzorech a jak se to provádí nyní i na četných předmětech ozdobných, praktických deskách (Příl. XV.), vložkách do lenochů a sedadel židlí (tu často bývá viděti práci strojovou – lisovanou, druhdy i do kůže pouze napodobené), brašnách (Příl. XV.), opascích, sponách atd. Je k tomu potřebí pro předměty větší bezvadně vydělané, jednobarevné (světlé) kůže hovězí, s hlazeným, nikoli však lesklým povrchem, pro předměty menší podobně upravené kůže telecí nebo skopové. K práci používáme nožíků dobré jakosti, se šikmým ostřím, asi tří neb čtyř kladívek po jedné straně s kulatým a po druhé s plochým zakončením, z nichž každé jiného je rozměru, dále kostěného dlátka k upravení kontur, různých razítek (punzů), vosku modelovacího a kožených tvářítek k docílení plastičnosti. (Obr. 1317.) I. Kresbu třeba po obou stranách kůže přesně nakresliti, načež následuje II. řezání kontur, III. rozšíření kontur, IV. snižování základních ploch, V. m. na rubní straně, VI. vyplňování m-ných tvarů, VII. druhé snižování základních ploch, VIII. m. na svrchní straně a provádění podrobností, IX. zatemňování základních ploch neboli punzování, X. malba neb pozlacování ornamentu. Příl. XV*a*) a XV*b*). I. Kresba se přenese grafitovým papírem (modrého mastného nesmí se užívati) přesně na hladkou vrchní stranu kůže, potom na rubní, ale opatrně, aby se oba náčrtky přesně kryly, což je velmi důležito. Na rubu provede se kresba tuší nebo nesmazatelným inkoustem jen v konturách zevních, na svrchní straně však kreslí se až do nejmenší podrobnosti a jen obyčejnou tužkou. — II. Řezání kontur. Kůži napneme hladce na prkno a nožíkem zvolna zařízneme dle obrysů asi do poloviny tloušťky, což pro celkovou práci stačí; kdyby bylo třeba větší plastičnosti, bylo by nutno zajeti hlouběji, však dejme dobrý pozor, abychom nikdy kůži úplně neprořízli, neboť spodní vrstva kůže jako základ musí zůstati neporušena. V místech, kde se jednotlivé linie křižují nebo protínají, nesmí se kůže nikdy až ke konci proříznout. Tyto linie se později kostěným dlátkem hluboce vykrouží, jinak při úplném proříznutí by odstávaly různé malé cípečky, což by práci učinilo nepěknou a bezcennou. Aby se zabránilo odtřepování kůže, nutno dbáti, aby při jedné



Obr. 1317. Modelování v kůži. 1. Nožík se šikmým ostřím. 2. Kostěné dlátko k upravení kontur. 3. Tlačení kontur. 4. Snižování základních ploch. 5. Modelování na rubní straně.

straně aspoň půl *mm* kontury zůstalo ve spojení s ostatní koží. Tento postup práce jest nejdůležitější; třeba řezati opatrně, nožík ovládati s naprostým klidem, zejména točené a silně kroucené čáry vyžadují cviku a přesnosti, nežli

se podaří je dobře jedním tahem provésti. Řiďme se při tom tímto pokynem: nasaďme nožík špičkou do kůže a řežme jedním tahem, pokud nám stačí síla ruky, pak můžeme odsadit na chvíli a vpustivše po odpočinku nožík do téhož zářezu, pokračujeme tímž způsobem dále; záleží, aby se nezajelo vedle, tím by vznikla dvojí rýha a práce by pozbyla dobrého vzhledu. Vodorovné neb kolmé čáry řežme dle pravítka stejnoměrně a klidně, což jest z hlavních podmínek dobrého výsledku. Nožík držeti jest vždy kolmo a pevně, by špička nože nezajížděla nalevo neb napravo a tím kontury nezvlnila a kůži zbytečně nepodřízla. Práce se nyní prohlédne, zdali nikde nebyl vynechán nějaký zářez, nebo snad nebyla-li kůže někde zúplna proříznuta. V případě prvém se může zaříznouti znovu způsobem již známým; nasazením nožíku do předchozí rýhy a v pozvolném řezu provede se spojení s rýhou následujíc. Druhému případu hleďme se vyhnouti vůbec vždy, stane-li se však tato nehoda přece, sejmeme práci s prkna a na rubní straně kůži neznatelným stehem sešijeme, spojíme tím kůži dohromady ve hloubce zářezu základního, tedy asi do poloviny tloušťky. — III. Rozšiřování kontury. Kůže dobře napjatá se stejnoměrně houbou v čistě vlažné vodě namočenou navlhčí, při čemž nutno dbáti, aby voda po kůži se stejnoměrně rozplývala a nekapala z houby na práci, neboť podobné vodové kapky by později pronikly a konec práce velice znesnadnily. Rázným vedením vsadíme kostěné dlátko do rýhy, kde prvý zářez jsme udělali, a nyní rýhy tyto dlátkem pozvolna, ale pevně projedeme a tu se nám objeví, zdali naše zářezy byly dobré čili ne; projíždí-li dlátko bez zastávky všechny zářezy, pak utvoří se stejnoměrné rýhy a práce tím nabude rázovitého vzhledu. Zaráží-li však dlátko místy, nutno velice opatrně chybu napravit a znovu zářez opakovati, ale jen potud, pokud dlátko vázne. Při tomto projíždění nutno bráti zřetel ke straně ornamentu, by právě kontury tyto se místy nezvlnily, pročež nutno rýhy vždy co nejšířeji založiti a po případě znovu dlátkem kostěným projížděti a sice takto: až potud nám sloužila tupě špičatá strana dlátka, nyní jest nám pracovati se stranou plochou, kterou obrátíme k ornamentu a tím snížíme vyvýšený okraj utvořený pevným zarýhnutím a pěkně jej zaokrouhlíme; následkem toho okraj základní plochy zůstane vyvýšen, což velice usnadní snižování základních plochy. Při tomto uhlazování okrajů konturových nutno míti na zřeteli, by kůže všude hladce přiléhala a nezvlnila se, v případě, že by se tak stalo, můžeme buď proti sobě neb směrem opačným dlátkem manipulovati a v každém případě konturu zaokrouhliti. — IV. Snižování základních ploch. Toto provádí se plochou stranou kladívka, kterým snižujeme neboli přiklepáváme konturu základní plochy a tím způsobem snížíme fond, pokud je nám možno, až ornament takřka úplně oddělen vystoupí ze základní plochy. Práci tuto provádějme důsledně a pozvolna, by nám m. bylo usnadněno, neboť podaří-li se nám, že ornament dobře z plochy vystoupí, snadněji pak poznáme, na jakou hloubku můžeme m-ti různé tvary jeho. Od prvého navlhčení třeba kůži nepřetržitě ve stejnoměrné vlhkosti udržovati, jinak není možno ji zpracovati, avšak nezapomínejme při navlhčování výše již poznamenaných zrádných kapek vodových. — V. M. na rubní straně. Práci svou položíme na rovné měkké sukno nebo na podložku drtinami vyplněnou rubní stranou navrch, kterou mírně navlhčíme (příliš vlhká kůže by se dobře nemodelovala). Třeba se při práci této říditi dobře vystínovanou předlohou a říditi se těmito pravidly: a) Nejsvětlejší místa předlohy musí vystoupiti nejvýše (vysoký relief), polotemná prostředně a nejtemnější zůstanou nejhlubší, tedy jen o málo vyšší nežli základní plocha (nízký relief). Vysoký relief třeba i několikráte za sebou m-ti. Použijeme k tomu kostěných dlátek různých tvarů, a největší plastičnosti docílí se koženými tvořítky, jež pořídíme ze silné kůže podešvové v podobě koleček, elips a j. tvarů, jichž ornament vyžaduje. Vyřezané tvary sklovým papírem obrousíme, a je-li potřebí vyššího reliefu, i několik jich k sobě slepíme. Takové tvořítko položíme na místo, jež má reliefovitě vystoupiti a oblým koncem kladívka po rubní straně se vyklepává. Nejdříve se tak propracují místa nejvyšší, postupně pak kostěným dlátkem vytlačují se místa nižší a nejnižší. Mezi prací kůže oschne a místa propracovaná možno: VI. Plniti voskem všude stejnoměrně přiléhajícím, jenž uhlazením lépe se připevní. Kde by vosk snad dosti pevně nepřilnul, dlužno jej organtýnem podlepiti, což poslouží dobře zejména při pracích většího rozměru. Následuje: VII. Druhé snižování ploch. Práci obrátíme opět lícem vzhůru a přesvědčíme se, zda-li všechna m-ná místa mají náležitou plastičnost. Zevnějšek práce bude asi dosti neúhledný, zvelebíme jej však opětným projížděním základních kontur, při čemž neopomeneme opět základní plochu pokud možno snížiti, což vše děje se po opětném navlhčení kůže. — VIII. M. na líci a provádění podrobností. Práci necháme opět oschnouti a na líci počneme nařezávati podrobnosti uvnitř ornamentu. Zářezy tyto musí býti o polovici mělčí než zářezy kontur základních. Když jsme tuto práci ukončili, navlhčíme kůži znovu a přiměřeně rozšíříme, je-li toho třeba, ještě kontury hlavní a pak podrobnosti uvnitř ornamentu; zářezy tyto mohou tu silněji, tam slaběji rozšířeny býti, což celku skvěle poslouží. — IX. Zatemňování základních ploch. Plocha základní se buď vypalovacím strojem lehce sežehne, buď zvláštními mořidly zatemní. Dobré hnědé mořidlo si pořídíme ze čtvrt litru měkké vody, do níž vmísíme malou lžičku sody. Tuto tekutinu si vyzkoušíme dříve na kousku jiné kůže. Když jsme si případný tón vyzkoušeli, můžeme navlhčiti práci čistou houbou, a to pohyby kroužívými, což nutno prováděti hbitě, zlehka a rychle, pak se to lněným šátkem osuší. Tuto manipulaci můžeme dle libosti opakovati.

Záleží na tom, jak temný tón se nám bude zamlouvati na ploše základní. Někdy necháme každý nátěr uschnouti, než následuje druhý, někdy na vlhký nátěr můžeme opakovati hned druhý. Nyní vystoupí před námi relief vypracovaný úplně jasně. V některých případech můžeme práci považovati takto za skončenou. Nicméně výběrem pěkného razítka můžeme ještě základní plochu (nemá-li býti hladká) puncovati (nejoblíbenější jsou puncy perlové). Pro práci větších rozměrů volíme vždy větší druh perlových razítek nebo též puncy hvězdicovité. Pro ornament jemnější neb práci menších rozměrů volíme vždy puncy drobné. Začneme vždy nejdříve kolem základních kontur a dáváme pozor, aby perla vedle perly neb hvězdice těsně podle sebe stály. Razítko držíme vždy kolmo a pevným přiklepnutím vtiskneme je do kůže, kterou třeba k tomu opětně navlhčovati. — X. Malování, pozlacování, postříbřování ornamentu. Malováním docílí se skvělého dojmu zejména při vzorech secesních, pozlacováním a postříbřováním dodá se nádherného vzhledu pracím dle slohů starších. Pozlacování nebo postříbřování přenecháme nejlépe odborníku. Nejvyšší místa reliefu necháme pozlatiti nebo podobně a pak barvu lehce nasadíme, takže zlato neb stříbro pod barvou prosvítává, což zejména u prací slohu japonského jest vhodné. Olejové barvy s přimíšením sušidla (siccativ de Courtray) se osvědčují nejlépe; tyto slabě naneseny a rozetřeny pouze prstem po ornamentu vyjímají se měkčeji než štětcová práce. Ornamenty heraldické vyjímají se velmi pěkně, když kontury zevní plníme buď zlatem neb stříbrem s diskretním nanesením barvy na tvary ostatní. Hotové práce se mohou lakovat, což chrání celek od prachu a zevního vlivu. Francouzský šelak bílý, v lihu rozpuštěný a cezený, jest velmi dobrý; tímto suchou práci potřeme; když tento nátěr dobře oschl, můžeme lakování opakovat dle potřeby. (V článku tomto použil jsem praktického návodu sl. M. Linkové v Táboře, uměleckými pracemi toho druhu se zabývající.)

Moderní byt viz Byt moderní.

Modernisování, t. j. úprava starých oděvů podle nové módy, je velmi vděčné a často provozované zaměstnání v oboru domácího krejčování. Opírá se o dovednost stříhání (viz t.).

Modistka může začíti živnost samostatnou, podá-li průkaz způsobilosti (vysvědčení za vyučenou po učení, jež trvalo nejméně dva roky, a průkaz zaměstnání po vyučení nejméně po tři roky) a ohlásí-li živnost u společenstva a živnostenského úřadu.

Modlitba, projev úcty, díkučinění, pokory a prosby k Bohu, jest věc, které mnozí horliví rodičové u dítěte ani dočkati se nemohou, a sotvaže mluviti počíná, již učí je říkati modlitbičky, aby je odříkávalo, jako budhistický mlýnek je mele. To je však největší hřích, jehož na duši dětské dopustiti se možno. Duše tato vnímá jen to, co chápe, ale **m.**, které není s to pochopiti, je mu zaměstnáním spínajících se rukou a pohybujících se rtů a ničím více; dovede-li při tom zachovati ještě jakousi vážnost v přítomnosti rodičů či vychovatelů, rádo z ní vybočí, je-li bez dohledu; to vše vede jen k licoměrnictví a konečně ke lhostejnosti k věcem náboženským, tedy k opaku toho, čeho se chtělo docíliti. Cesta výchovy je tu jiná. Dítě teprve od poznání věcí třeba vésti k poznání Boha. Teprve když dítě si počíná všímati vzdálenějšího okolí a hledati odpovědi na otázky: co je zvíře, květina, strom, obloha, hvězdy, když hledá příčiny a původ věcí, tu pomalu dostavuje se příležitost k výkladům, jež jsou základem poznání, a v tomto zaměstnání duševním kotví jeho první a nejlepší **m.**, nikoli v mechanicky naučeném odříkávání.

Modř, barva modrá, které se k různým účelům upotřebuje, jest podoby a původu rozmanitého. Nejvýznačnější barvy toho druhu jsou: **m.** alizarinová (viz Alizarin); alkalická (Nicholsonova), sodnatá sůl, jež vzniká z nerozpustné na př. **m**-i anilinové vlivem kyseliny sírové; antimonová, světlá, při výrobě umělých květin používaná; berlínská (viz t.), brémská (viz t.), horská, dříve mletím azuritu, nyní ze solí měďnatých vyráběná (blankytová barva na čalouny a malby pokojů); indigová viz Indigo; methylenová viz Methylén; resorcinová viz Resorcin; saská (smaltová), rozpuštěním indiga v dýmavé kyselině sírové získaná, k barvení vlny a hedvábí; šmolka viz Modřidlo; **m.** Thenardova (ultramarin kobaltový) výborná pro malbu na porculáně, k malbám vodovým i olejovým; užívá se jí také při tisku bankovek; ultramarin, původně mletím lazuritu, nyní uměle k modření papíru, prádla i cukru, k barvení čalounů a papírů, pro tiskařství kartonů, k účelům malířským, barvířským a natěračským připravovaný; **m.** vápenná (neuwiedská) z modré skalice hydrátem vápenným sražená.

Modrák viz Hřib.

Modrání rukou, někdy i obličeje je výsledek městnání krve v kůži neotužené; není to choroba; nelze tomu odpomoci nějakým mazáním, nýbrž jen otužováním na vzduchu. Pod koží v okolí očí se vyskytují krvácivá místa (*sugillationes*), která modře prosvítají a opět sama se vstřebají.

Modré skvrny (*maculae coeruleae*) na kůži způsobují muňky (viz t.).

Modré skvrny na tkaninách podle svého původu pustí někdy vodou, jindy lihem, benzinem, ty, které vzdorují těmto rozpustidlům, třeba čistiti javellským louhem, po němž je zapotřebí důkladného propraní.

Modřenec (*Muscari*), liliovitá květina s latou modrých květů; roste v několika druzích i na našich teplých stráních čedičových. Pěstované druhy lehce rostou z cibulek zakořeněných, vyžadují jen, aby v době květu byly stále vlhkými udržovány a když květ schází, aby se přesadily. Rychlí se dobře jako sněženka. Cibulky dlužno zakládati v listopadu a sice dosti hustě po 8—10 do hrnků. Do hrnků dá se nejdříve trochu střípků, na tyto se naloží písčitá

pařeništní země do dvou třetin výšky, na tuto přijde asi 1 cm vysoká vrstva písku, do kterého se cibulky lehce vtlačí a pozvolna se pak okolo nich přidává a přitlačuje zase pařeništní písčitá zem, až je květník plný asi na ½ cm od okraje. Tak se postaví hrnky do chladného a tmavého sklepa, kde se udržuje země v nich mírně vlhká. Cibulky se tak vydatně zakoření a vyženou stonky, i nechají se tak jako hyacinty zde tak dlouho, až na konci stvolu vyvine se květní klas a poupata už jsou zřetelná. V takovém stavu možno také **m.** už zakořeněný u zahradníků koupiti, i staví se na okno ve světnici. Čím je tu chladněji, tím lépe a déle se pak květy vyvinují a udržují.

Modření prádla nemá jiného účelu nežli dodati prádlu větší skvělé bělosti, což spočívá na optickém dojmu vyvolaném nádechem modré barvy (z téhož důvodu modří se také ultramarinem rafinovaný cukr), čímž lze i žlutavý nebo šedý tón nedobře vypraného prádla zakrýti. Jde-li o to, aby se dodalo skvělosti prádlu stolnímu, zevnějším pokrývkám, vrchnímu oděvu a pod., nelze proti tomu ničeho namítati, prádlo ložní a tělní a zvláště dětské nemělo by se však modřiti z toho důvodu, že všechna barviva modrá obsahují látky více méně jedovaté; i to nejnevinnější působí jedovatě, dostane-li se do otevřených ran na povrchu těla. K **m. p.** používalo se dříve lakmusu, šmolky (viz M o d ř i d l o), také berlínské modři, nyní výhradně se upotřebuje ultramarinu, jenž poměrně nejméně je nebezpečný ranám otevřeným. Modřidlo nerozmíchá se ve vodě, neboť tím by se nevyvarovalo skvrnitosti prádla, nýbrž vkládá se do neškrobeného plátěného váčku či pytlíčku, a tímto se voda mírně omodří; bylo-li by příliš omodřeno, nedocílilo by se prádla sněhobílého, nýbrž zřejmě zamodralého nebo šedého. Je proto dobře učiniti s jedním menším kusem prádla pokus. Aby všechno prádlo bylo stejně modřeno, nevkládá se do modřidla najednou více kusů, tak aby jeden tam ležel déle než druhý, nýbrž modří se kus za kusem, každý jen po krátkou a stejnou dobu. Třeba také k tomu přihlédnouti, zdali voda nebledne, v kterémž případě by třeba bylo na původní stupeň ji přimodřiti. Konečně je důležito, aby prádlo modřené po vyždímání (nejlépe ždímačkou kaučukovou) bylo náležitě roztřepáno a rozloženo, aby neutvořily se záhyby, v nichž by po případě více modřidla se zadrželo a tím nemilé šmouhy nepovstaly.

Modřidlo, š m o l k a je sklo draselnato-kobaltnaté, na jemný prášek rozemleté, barva krásně modrá, trvanlivá, která se neporušuje okysličením na vzduchu, ani vlhkostí, ani žárem a kyselinami, obsahuje však stopy arsénu a proto k modření prádla zvláště tělního a ložního, k němuž se druhdy všeobecně jí používalo, se nedoporučuje (lépe jest, když to již nutno, používati ultramarinu), zato jest výbornou barvou na porculán, sklo, hliněné zboží, cement, papír, k malbě freskové a pokojové atd. Nejvíce se jí vyrábí v saském Rudohoří (saská), něco i v Anglii, holandská je jen přemletá saská. Hrubý zbytek při mletí šmolky zbývající slouží také za modré posýpátko. Porušuje se levnějším ultramarinem, který se snadno pozná kyselinou; odbarvuje se a uniká při tom sirovodík. Lepší je indigo, také se však používá berlínské modři. Viz B e r l í n s k á m o d ř, I n d i g o, U l t r a m a r i n.

Modřín (*Larix*, z něm. *Laerchenbaum* zkomoleně lerpán nebo verpán), jehličnatý strom, jehož měkké, v chumáčích nahloučené jehličí v zimě opadává. Roste velmi rychle a vysazuje se proto tam, kde potřebí je rychlého zastínění (na př. sadby jiných jehličin). Dřevo je výhodné na vodní stavby, vodovodné roury, úhledné i na světlý nábytek, poskytuje i dobré palivo a jemnou pryskyřici, z níž těží se benátský terpentýn. V mládí je velmi úhledný a vídáme jej leckde jako strom ozdobný, v stáří však obaluje se lišejníky, má řídké větvoví a hyne. Pryskyřice známá jako mana briançonská nebo guma omská, také orenburská se požívá.

Modřina, následek podkožního výlevu krve po úhozu, podvrtnutí, pohmoždění, zlomení a pod. Pokud nejedná se o hrubší vnitřní zranění, netřeba si jí všímati a zvláště ji léčiti. Barvivo krevní v podlitině zprvu tmavočervené později zmodrá, zezelená a zežloutne, načež se vstřebá a vymizí.

Modřinová nemoc jeví se v podobě výlevů krevních pod koží a v sliznici na četných místech, aniž by zde bylo úhozů nebo nějaké jiné známé příčiny; když stoupá teplota a slezina se zvětšuje, nastává vnitřní krvácení do žaludku, do jiných tělesných dutin, do mozku i do osrdečníku nebo krvácení z nosu a úst. Nemoc bývá vleklá a po vyléčení se zase navrací a výsledek bývá často nepříznivý.

Mohair (čti mohér): 1. Sněhobílá vlna angorská, v původním stavu někdy i šedá, vzácněji černá (viz A n g o r a), jinak také příze z této srsti, jíž používá se k výrobě plyšů mohairových, látek polohedvábných, kdež příze tato tvoří útek a dodává tkaninám těmto krásného lesku. Látky takové perou a čistí se jako vlněné. — 2. Polovlněná látka stejná jako listr s bavlněnou osnovou a mohairovým útkem volně kroucenými.

Mohar viz J á h l y a srovn. B é r.

Mochna (*Potentilla*), vytrvalá rostlina z čeledi růžovitých, s květy žlutými až purpurově červenými, zřídka bílými. Pěstuje se v zahradách řada horských druhů z Himalají, Nepalu, také dva keřovité druhy *P. dahurica* a *fruticosa*. Z domácích **m**-nu h u s í, s t ř í b r n í č e k (*P. anserina*), rostoucí na pastvištích a drniskách, doporučuje lidová lékárna v odvaru mléčném proti záduše, závrati, proti choleře a průjmu, prášek ze sušeného kořene k sílení dásní.

Mochyně (*Physalis alkekengi*, obr. 1318.), také ž i d o v s k á v i š n ě, lilkovitá rostlina, jejíž plod je uzavřen zvětšeným kalichem. Pěstují se četné druhy pro ozdobu, avšak plod (bez kalicha) je jedlý a požívá se jako zákusek po jídle, zvláště lahodný a aromatický plod má druh *Ph. peruviana* — **m.** a n a n a s o v á z Peru, v jižní Africe aklimatisovaná, která se

pod jménem kapského angreštu také v Anglii a Holandsku pěstuje.



Obr. 1318. Mochyně s plody.

Moiré (moaré) zovou se tkaniny s t. zv. vodovým leskem, nepravidelně rozloženým; jsou to hlavně tkaniny hedvábné (nejkrásnější jsou moiréované hedvábné rypsy a stuhy řáskované). Lesku takového dociluje se tlakem na tkaninu v místech, kde útky nejsou rovnoběžny s osnovou; takové šikmé polohy útku dociluje se tím, že při projití kalandrem se tkaninou pohne ve směru příčném, nebo tím, že tkanina, jež má projíti kalandrem, vede se napjatá přes vlnitou lištnu, anebo konečně



Obr. 1319. Moiré velour.

také tím, že vedou se kalandrem současně dvě tkaniny na sebe složené nebo jedna dvojmo složená. **M.** velour hedvábný, řáskované hedvábí (obr. 1319.), má hedvábnou osnovu a tlustší bavlněný útek (útkový ryps). Šíře 47 až 55 cm na ozdoby, 80—100 cm na šaty; **m.** francouzský je leptaný v horké páře (u levnějších druhů za sucha — u tohoto zmizí efekt, natáhne-li se).

Mokka viz Káva.

Mokrýš, sleziník (*Chrysosplenium*), krásná jarní květinka u potoků rostoucí, byla druhdy doporučována při chorobách sleziny.

Mol vlasů viz Favus.

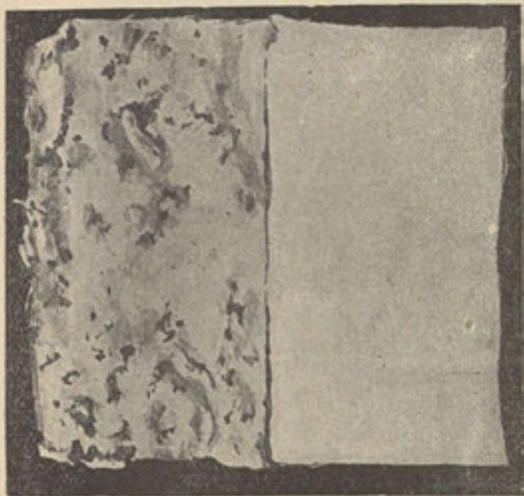
Moleskin (čti molskin) je atlasový drel známý také jako anglická kůže; je tkán 8vazným zesíleným atlasem z pevné příze (asi č. 20) bílé, kávově hnědé, světlé i tmavomodré, také pruhované. Při husté dostavě používá se i příze č. 40. Šíře 80—150 cm. Modře a bíle pruhované lepší druhy berou se na pevné zástěry kuchyňské, živůtky, chlapecké oblečky, také na mužské letní kalhoty. Tlusté, kůži napodobující druhy berou se na potahy do vozů a aut, na střevíce; černý polohedvábný zove se prunelle (prynel), druhdy velmi oblíbený na lehké letní boty ženské; **m.** na líci čerchaný a postřihovaný sluje duvetin (dyvtén, opičí kůže; viz Duvetin).

Moli (*Tineina*) jsou drobní motýlci, z nichž přemnozí jsou velkými škůdci v domácnosti i hospodářství. V zahradě nám nejvíce škodí mol jabloňový (*Hyponomeuta mainella*) a zavíječ (*Graptolitha pomonella*, viz Červivost). Ze mlýnů až do domácnosti dostane se na pytlích nebo v mouce mol moučný (*Ephestia Kuehniella*), který byl k nám zavlečen z Maďarska a Rusi. Čím je mouka uložena tepleji, tím lépe se mu daří. Nutno ji dobře přesíti a pytle po obou stranách vykartáčovati rýžovými kartáči a všechny zbytky spáliti. Mlýny zbavují se invase kyanovodíkem, není však nové zavlečení vyloučeno. Šatnímu molu podobný druh (*Ep. electella*) vyskytuje se na sušeném ovoci. Voštiny v úlech vyžírá mol voskový (*Galleria*). Pokud jsou voštiny (mezistěny) uloženy v bednách nebo skříních, osvědčuje se proti molům dobře pelyněk (zvláště estragon). Jemu se podobá mol obilní (*Tinea granella*, obr. 1320.), jehož housenka vyhlodává zrna; v domácnosti je to mol kožišinový (*Tinea pellionella*) a mol čalounový, také šatní zvaný (*T. tapetiella*); motýlci poletují nejvíce v červnu a červenci a kladou svá vajíčka do kožišin, oděvních a nábytkových látek, koberců, tkaných čalounů. Vylíhlé larvy prožírají si v látce chodby a z vyžrané hmoty si dělají pouzdro, kteréž dovedou rozšiřovati, prodlužovati podle toho, jak rostou; v této rource se larva zakuklí a po 14 dnech již jako dospělý motýlek ji opustí, který znovu vajíčky nakazí látku a nové požerky tak působí. Z tohoto způsobu života je zřejmo, že zvláště v době, kdy **m.** nejvíce létají, třeba látky jimi vyhledávané často proklepávati a vyvětrávati a pokud je to možno dobře zabalené neprodyšně uzavírati. Pro neprodyšné uzavření pořizují se zvláštní plechové skříně a krabice; stačí však také dobře zpracovaná bedna či truhlice, která nemá nikde otvorů (ani pro klíčovou dírku) a je uvnitř hladce vylepena papírem. Každý kus kožišiny či šatu balí se po provětrání a důkladném proklepání do zvláštního bílého šatu nebo hedvábného



Obr. 1320. Mol obilní: *a* sepředená zrna, *b* housenka, *c* pupa, *d* vyhlodané zrno, *e* motýl v letu, *f* motýl s křídly složenými.

papíru a kus po kuse se na sebe pevně se složí. Jinak netřeba ničeho vkládati, ale tolik je jisto, že větévky kvetoucího rojovníku (*Ledum*), smolné loučky (terpentýn) anebo sirouhlík moly zapuzují, tento je i usmrcuje. Proto se tam, kde více šatů a kožišin na př. přes léto se ukládá, pořizují bedny desinfekční se sirouhlíkem. Bedny takové jsou uvnitř zinkovým plechem vybity a víko zapadá do žlábku, který se naplňuje vodou, aby pod víkem **m.** dovnitř proniknouti nemohli; sirouhlík se pak dovnitř postaví v otevřené nádobce. Ovšem třeba dohlížeti, aby voda ve



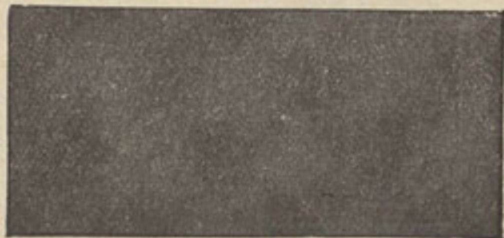
Obr. 1321. Vlněný bílý šátek. Oba jeho díly byly moly obsazeny a po několika měsících fotografovány. Díl levý (sežraný) nebyl, díl pravý byl eulanem preparován.

žlábku kolem víka nevyschla. To je nejlepší opatření na ochranu kožišin proti molům. Kde to provésti nemožno, osvědčuje se také dobře obložiti věc po rubu namočenou do horké čpavkové vody, několikrát na sebe složenou, která se pak žehlí až do sucha horkou žehličkou, aby se celá věc čpavkovými parami dokonale propařila. Páry čpavkové usmrtí larvy i vajíčka uvnitř látky položená dokonale. (Viz K o b e r c ů o c h r a n a p r o t i m o l ů m.) Nejlepší ochranou vlněných látek proti molům je e u l a n fy Bayer & Co. (Leverkuhn); promočí-li se vlna v roztoku eulanu, vyvěsí, aby osákla, pak vymáchá ve vodě a usuší, vzdoruje molům dokonale. Barva látky se při tom nemění, zápachu žádného eulan nezůstaví (obr. 1321.). Světová výroba vlny r. 1913 činila 1 miliardu kg. Kdyby jen 1% podlehlo molům (a to je jistě nízko odhadnuto), činila by ztráta 10,000.000 kg. Velmi nesnadno se čelí molům v čalouněném nábytku. Nejlepším prostředkem je tu nastřikování nábytku roztokem f o r m a l i n u (nutno stříkačkou zašpičatělou proniknouti co nejhlouběji a na četných místech. Zápach formalinu není zrovna příjemný a dráždí silně ke kýchání. Proto je nejlépe nábytek po „injekcích“ formalinových na několik dní z příbytku vyřaditi a ponechati na vzduchu, až zápach vyčichne. Kdo nelení povlaky nábytku na některých místech uvolniti, může dovnitř nasypati prášek složený z 50 g pačuli, 25 g baldriánu, 20 g kafru, 25 g fialkového kořene, 7 g lupulinu, trochu pepře, papriky a hmyzového prášku. Protřesením dostane se prášek do všech částí a moli vymizejí úplně. Ve skříních se moli zahnizďují ze dvou příčin; předně, že jsou v nich předměty silně stěsnány, za druhé, že se skříně náležitě neošetřují. Nutno skříň vyprázdniti, celý její obsah důkladně proklepati, v průvanu provětrati a pak ještě dobře prohlédnouti. Nutno i skříň dobře vymýti ostrým louhem a všecky koutky při tom dobře prošťárati. Vyčištěnou skříň doporučuje se ještě vysířiti (3 hod. pevně uzavřenou). Ale i to nestačí. Toto vyčištění nutno provésti v celém bytě, ve všech koutech, ve všech látkách, zvláště v komorách, půdách a pod., odkud se vždy nové pokolení molů může nastěhovati, když se jim tam přeje vhodné útočiště v odložených šatech, hadrech a j. odpadcích; prohlédnouti i koše, kufry, skříně, kde jsou na léto uloženy kožišiny. V místnostech, jichž se denně nepoužívá nebo které se na léto opouštějí, nutno zastříti okna temnými záclonami a starati se, aby jen časně zrána byly větrány. Je-li skříň takto opatřena, mohou v ní vykonati dobrou službu tonkové boby nebo globol. — **M.** v peří lze zničiti jen plynnou desinfekcí buď sirouhlíkem nebo vysířením v dobře uzavřené bedně, kde se peří složí na druhé vnitřní dírkované dno. Peří desinfikované promísí se potom s jemně práškovitou sádrou, dokonale s ní protřepe a pak na řešetě se prosívá, až je úplně čisté. Malé škody od molů v pokrývkách, záclonách, oděvech a p. mohou býti dosti dobře zakryty podlepením kousku vhodně barvené anglické náplasti. Nitky se stáhnou a na náplast přitlačí, takže dírka se netřepí a nešíří. Je méně nápadna, nežli kdyby byla prostehována. Kde běží o vzácnější předmět, ovšem raději se odhodláme k látání, jež se nejlépe provádí vlasem.

Molino (molinos) je bělené pevné, měkké (příze č. 20.) kaliko (srovn. t.) v kuse barvené, v lepších druzích stálobarevné; na šaty strojníků, zámečníků, montérů, pevné zástěry, sukně.

Molliensia viz Ž i v o r o d k y.

Molton, m o l l e t o n: *a*) Bavlněná napodobenina vlněného **m**-u (viz *b*) z měkké tlusté příze s oboulícní, keprovanou vazbou čtyřvaznou. Obyčejně se kostkovaně nebo barevně protkává, na



Obr. 1322. Molton vlněný (pravý).

lícní straně více čerchá a postřihuje. Šíře 80 cm. Nejvíce na zimní spodní kazajky a sukně pro starší ženy používaný. — *b*) Vlněná, silná a měkká látka, keprovaná nebo s vazbou plátnovou, valchovaná, po lícní straně více čerchaná, která teplo dobře drží a zpravidla na župany nebo teplé spodničky se upotřebuje (obr. 1322.).

Momordica (obr. 1323.), jednoletá tykvovitá, čile rostoucí oplétavá rostlina, kteráž nese



Obr. 1323. *Momordica.*

velice ozdobné, pukající plody. Může býti v květináči pěstována za oknem, na nízkých mřížích, balustrádách a pod., kde je dosti výslunno.

Monarda, zejména **M.** *coccinea a didyma*, pyskatá rostlina, krásný 50—60 cm vysoký trs tvořící; miluje vlhkou živnou půdu. Kvete od počátku července do srpna. Množí se dobře dělením trsů na jaře.

Mondamin je škrobová moučka kukuřičná, výhodná k zahušťování omáček, na kaše, nákypy atd.

Monesiový extrakt z kůry pakoru (*Chrysophyllum glycyphloeum*), užívaný vnitřně při vleklých průjmech, bronchitidě, krticích, krvácení, zevně do ústních vodiček.

Monilia viz Sclerotinia.

Monogram, značka původně složená ze dvou nebo i více písmen jména, obyčejně počátečních písmen jména křestního a příjmení, druhdy třeba i ze všech písmen jména různě do sebe vpletených a třeba i s různými značkami (korunkami, erby) spojených, v moderní úpravě také jen značka vůbec ať již v podobě figurální (zvíře, člověk, domek, rostlina) nebo ornamentální. Označuje se jím šat, přikrývka, prádlo, nádobí a vůbec jakýkoli výrobek nebo práce umělecká (řezba, malba, socha a pod.), aby se tím naznačilo, komu patří. Dle toho se **m.** vyšívá, tiskne, maluje, vyřezává, vpaluje (také tetuje do kůže), vytepává, razí atd. Bývá i různobarevný, druhdy i do rámku, kola, ornamentu vpravený. Dle toho, jakému účelu

Obr. 1324. Moderní monogramy. 1.—2. Plnočaré prosté. 3. Monogramy o jedné písmeně v rámečku. 4.—5. Stylisované v rámcích. 6.—7. Figurální drobné pro dětské prádelko. 8. Jednoduchý čarový pro rychlé provedení. 9.—10. Monogramy beze jména na způsob tajné pečeti. (1, 3, 4, 5 a 10 dle návrhu M. Sucbardové, 2, 6, 8 dle návrhu arch. K. Vávry.)

předmět slouží a jak má býti **m.** nápadný, dělá se buď větší nebo menší, skvostnější nebo jednodušší. Tedy na př. na prádle ložním a tělním, kde by překážel, dělá se raději menší a jednodušší (obr. 1324. 1, 4, 8.), kde však nepřekáží, nebo dokonce má sloužiti za ozdobu, dělá se větší a věnuje se zvláštní péče i volbě látky, z které má býti vyroben (obr. 1324. 2, 9, 5.); na dětské prádélko dělají se **m**-y bez písmen jen v podobě figurek (obr. 1324. 6, 7,), kde se nechce dáti jméno, nýbrž jen jakási tajná pečeť, dělají se **m**-y s různými figurkami (obr. 1324. 9, 10.). Ve stylisaci jde ovšem moderna tak daleko, že i **m**-y z písmen složené jsou nejasné a mění se také jen v pouhou pečeť, značku na způsob starých run, dělají se na př. i **m**-y z kovu tepané, drahokamy posázené a pod. (na skvostné vazby věnovaných pamětních knih). K účelům přechodným, kde **m.** má na př. jen na krátko označovati prádlo stolní dle jmen hostů, vynašel J. Kosina, majitel hotelu Royal na ostrově Capri, r a ž e n í **m**-u do prádla. Velikost **m**-u může býti různá, nicméně aspoň dvojnásob tak velká, jak jsou připojené obrázky (tedy asi 14×14 cm). Používá se k tomu silné, asi 4 mm tlusté hovězí kůže, dobře vydělané, která se poněkud navlhčí, načež se na ni **m.** vykopíruje. **M.** volí se dobře souvislý a kopírování provádí se tuhovým papírem nebo jehlou. Vykopírovaný **m.** vyřeže se z kůže na hladkém prkénku ostrým nožem, jenž staví se na konturách kolmo; každý řez nutno provésti hladce a nepřetržitě naveskrz kůže, tak aby **m.** z ní možno bylo vyjmouti. Tento **m.** se nyní zevně (jemnějším sklovým papírem) ohladí a přilepí se klihem doprostřed kožené deštičky drsnou stranou vzhůru. Nyní nakreslí se z téže kopie **m.** na druhou, ale značně slabší koženou deštičku a negativní forma (kůže, z které byl **m.** vyříznut) přikliží se na tuto deštičku dle kresby na ní provedené, při čemž se slepí i částky, které by snad při vyřezávání vypadly. Tak dostaneme dvě formy: positivní, t. j. vypouklou (obr. 1325. vl.) a negativní, t. j. dutou (obr. 1325. vpr.), které přesně do sebe přiléhají. Vloží-li se mezi obě desky cíp prádla a přejede se to několikrát ztuha lahví skleněnou nebo obyčejným válečkem kuchyňským, vyrazí se do prádla **m.**, který činí skvělý, plastický dojem. Takto možno na rychlo vyraziti **m.** osoby, která má býti tím poctěna. Tak možno si také opatřiti razítko, kterým na všechno prádlo vyrážeti možno **m.**, jenž má býti vyšit; potřebí jen vyražený **m.** lehce tužkou obkresliti. **M**-y, jež na obnošeném prádle zůstaly zachovány, je dobře ušetřiti a znovu použíti. K tomu účelu se vystřihnou s okrajem asi 1 cm, přistehují se na nové prádlo a přišijí pak dutým stehem strojovým. Dobře to vypadá, není-li hrana výstřižku zastřižena rovně, nýbrž vlnitě. Také se může okraj obšíti ozdobnou linkou, takže pak monogramová záplata je úplně maskována. Látka se pod ní nevystřihuje, takže monogram možno zase kdykoli odpárati.




Obr. 1325. Ražení monogramů do prádla.

Monochloraethyl v podobě c h l o r e č n a n u je prostředek inhalační k docílení bezcitnosti, jenž překonává t. zv. *liquor hallandicus* (chlorid aethylnatý).

Monochlorphenol je silný antiseptický prostředek, jehož se používá v 2% mastích při růži, příjičných chorobách očních; při tuberkulose hrdla a hrtanu, zbytnění sliznice ústní a hrdelní dutiny se používá 5—20% roztoku v glycerinu, při lupusu čistého chlorphenolu, zahřátého na 40° C; při spále se užívá roztoku 4 g ve 230 g lihu a 300 g éteru k polévání; k desinfekci chrchlů tuberkulosních 2% roztoku; také je užíván k inhalaci a čistý v zubní technice.

Monokl, sklíčko pro jedno oko, mohlo by snad míti nějaký účel pro člověka jednookého, ale pro zdravého, jenž vidí na obě oči, jest jen zkázou pro zrak. Zpravidla je pouze příznakem ješitnosti, chlubivosti a pod. nepěkných vlastností.

Monomanie zvala se druhdy choromyslnost obmezená na jednotlivé zrůdné pudy jako pud žhářství (pyromanie), zrůdný pud pohlavní (viz N y m f o m a n i e), pud krásti (viz K l e p t o m a n i e) a p., z nichž mnohé se dnes ani za stavy choromyslné nepovažují. Srovn. M a n i e.

Montbretia (*Tritonia*, obr. 1326.), krásná kosatcovitá květina s červenými květy v klasech, jež po šest neděl dodržují. Vyžaduje živné, dobře zpracované zahradní půdy a je nejlépe dva roky ponechati ji na jednom stanovisku. Některé, jako *M. crocosmiaeflora*, vyžadují přes zimu přikrývky. Také v květináčích dobře se vedou.

Mopslík považuje se za trpasličí tvar buldoga, zdá se však býti plemenem mnohem starším; ačkoli si získal jakési mezinárodní postavení, není již dnes oblíben tak jako před 20—30 lety. Význačná je jeho stříbro- nebo žlutošedá srst, která kontrastuje s černou maskou hlavy.



Obr. 1326. *Montbretia.*

Mor, nemoc nakažlivá, choroboplodnými bacily se přenášející, v převážné většině případů rychle usmrcující, kteráž projevuje se různými úkazy, jako na př. m o r o v ý z á n ě t p l i c, **m.** kožní (vředovatění kůže), **m.** d ý m ě j o v ý (zduření mízních žláz) a pod. Sídlem **m**-u trvalým je dosud Asie, jmenovitě Indie, a případy zavlečení do Evropy, druhdy hrozivé, jsou dnes stále vzácnější vlivem karantén, jimž podrobují se podezřelí cestující, i vlivem zdravotních opatření jak v městech přístavních, kde se každá nákaza v zárodku rychle udusí, tak i všude v nitru země. V případě nákazy se šířící je po ruce i očkovací látka morová, která činí očkovaného na delší dobu odolným. (Srovn. Dr. K. B u l í ř „*Mor*". Lid. Rozpr. lék. č. 101.)— **M.** d r ů b e ž e viz D r ů b e ž e c h o r o b y. — **M.** p s í viz P s a c h o r o b y a **M.** v e p ř o v ý viz V e p ř e c h o r o b y.

Morák viz B a c h n ě a C a n d á t.

Moral insanity srovn. M r a v.

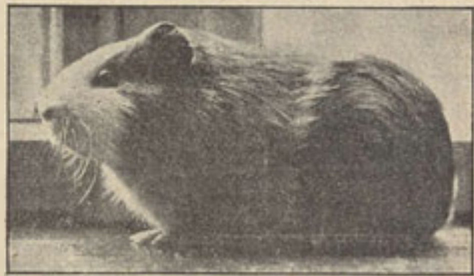
Moratorium viz P ř í r o č í.

Moravec na Českomor. vys. (570 m), sanatorium sester III. řádu sv. Františka pro vleklá onemocnění ústrojí dýchacího a zažívacího, reumatismus, nemoci výměny látek, chudokrevnost a nervové choroby. Přístup z Vel. Meziříčí, Nov. Města a stanice Rožné.

Moravské výšivky sebraly a vydaly ve vybraných vzorech Ant. Waltrová a H. Němcová. Na některých místech provozuje se vyšívání v původních vzorech jako domácí lidový průmysl (na př. v Zubří na Rožnovsku).

Morbilly viz S p a l n i č k y.

Morče (obr. 1327.), malý hlodavec, jehož divoký tvar vůbec není znám, neboť již od doby Inků je v jižní Americe zvířetem domácím. Je skromnější nežli králík jak co do umístění, tak i co do potravy, podléhá méně nemocem, ačkoli



Obr. 1327. Morče.

se stalo pokusným zvířetem pro léčebné laboratoře, maso má chutné jako kuře a i kožišina se dá zpeněžiti. Učiněny i pokusy s chovem jeho v Evropě, který se vyplácí i dodáváním jako živý materiál léčebným laboratořím.

Morek, čiš kostní (srovn. D ř e ň k o s t n í), tukovitá pojivová hmota ($^9/_{10}$ tuku), která vyplňuje rourovité kosti zvířat (také člověka); od polotekuté a červenavé dřeni kostní, která vyplňuje sklípky kostí houbovitých, liší se větším množstvím tuku. Je důležitým regulátorem při tvoření bílých a červených krvinek, s čímž je zároveň i spojena schopnost potírati závady choroboplodné; má tudíž jistý význam i proti účinku akutních nemocí nakažlivých. Přibývá-li v krvi za takové nemoci působením kostní dřeně bílých krvinek, je to znamení příznivé; nepřibývá-li jich pro ochromenou činnost kostní dřeně, je to znamení nepříznivé. **M.** je také živitelem kostí; z toho důvodu má i důležitý význam j a k o p o t r a v i n a. Je to pak v první řadě lipoidní tuk, obsahující pro stavbu těla důležitý fosfor (hlavně pro nervy a kosti), kterýž nicméně má tu vlastnost, že snadno stydne, z kteréž příčiny se morek požívá za horka ať již ve stavu ještě nejrozpuštěném, jak se z kosti vyklepe, nebo v pokrmech, do nichž se ho užilo výhodně místo másla (do moučníků a pečiva). Snadné stydnutí je také příčinou, že není **m.** tak lehce stravitelný jako jiné tuky. V původním stavu nepožívá se **m.** jen v kosti na měkko uvařený, nýbrž také z rozseknuté kosti vyňatý, blanky zbavený, pak blanchirovaný, t. j. několikrát do vařící a opět do studené vody ponořený, pak $^1/_4$ hod. ve vodě vařený a se sklenkou bílého vína v polévce dušený; při tom se přisoluje, přidává se i několik zrnek pepře nebo trochu jemných bylinek a několik koláčků špeku. Tak upravený **m.** podává se jako hors d'oeuvre buď na smažených houskách nebo s omáčkou (rajskou, žampionovou, sardelovou nebo kapustovou). Může se k tomu stejně užíti **m**-u hovězího jako koňského. Chce-li se ho užíti jen na housky, dělá se to také jednodušeji, že se nejprv čistě vyvoduje a pak ve slané vodě blanchiruje a uvaří; může se posypati sekanou petrželí nebo opatřiti pro lepší vzhled

glasurou. Také se podává **m.** na stůl přímo v kostech. Morkové kosti se k tomu účelu přeřežou pilou na kousky zdéli prstu, vyvodují se ve vodě, vloží pak do vařící polévky a podají se na misce, ubrouskem podložené a osmaženými chlebíčky obložené. Do polévky se **m.** z kostí dobytý krájí horkým nožem na koláčky, dobře vyvoduje, spaří (blanchiruje), pak vloží do vařící polévky, nebo se každý koláček uvařený položí na kousek usmažené housky a podá k polévce jako příloha. Do polévek dělají se jako závarek morkové knedlíčky, také do omáček a jako příloha; jinak se dělají morkové řezy, paštičky, tortíčky, torty, koláče, záviny, knedlíky ovocné atd. Viz Šť Domov roč. XVII.

Morfin, *morfium*, hlavní alkaloid opia (viz t.), v němž bývají ho 2·7—22·8% (průměrně 10%). Chuti je hořké. S kyselinami tvoří soli většinou pěkně krystalující, ve vodě a v alkoholu rozpustné. **M**-u užívá se ve způsobě solí v lékařství jako prostředku narkotického. Oficinelní lék jest *Morphium hydrochloricum*. Jako léky slouží též tak zv. heroin (t. j. *diacetylmorphin*) a tak zv. peronin (t. j. *benzylmorphin*). Viz Alkaloidy, Mák, Opium. — Již dávky **m**-u 0·003—0·01 g snižují citlivost, dráždivost, zmenšují bolesti, dávky 0·01— 0·03 g vyvolávají spánek za uvolnění dechu a tepu, (s počátku zrychleného) a pohybu střev. **M.** na ranách a vředech vyvozuje krátce trvající pálení. Větší dávky nejeví období rozčilení a nastává hned hluboký, déle trvající spánek, při čemž jsou zorničky zúženy a obličej zrudlý. Některé osoby, uživše morfia, pociťují kormoucení, vrhnou, jiné stěžují si na bolení hlavy a obtíže při močení i na zácpu, jiné zase svědí kůže, ba i vyrážka nastává. Po velkých dávkách nastává bezvědomí, dech a tep se uvolní, teplota tělesná klesá, zorničky jsou zúžené, kůže je bledá a smrt nastává po křečích ochrnutím dýchání. — Kdo déle užívá morfia, přivykne mu. To má v zápětí, že potřebuje k dosažení jistého účinku mnohem větších dávek nežli dříve a nežli osoby nezvyklé, a snese také bez otravy dávky, které by jiného, po prvé vzaty, usmrtily. Přivyká se jedu tomu do té míry, že lidé, kteří pro nějakou bolestivou chorobu morfia užívali, nemohou se, ač choroba dávno pominula, bez jedu toho obejíti; berou morfium dál v dávkách stále větších a větších, což má v zápětí stav zvaný *morfinismus* (viz t.), jenž se prozrazuje poruchami trávení, nechutenstvím, zácpou, později průjmy, hubnutím, zvadlou pletí, bledostí obličeje, častým hojným pocením, velkou dráždivostí, ubýváním sil tělesných i duševních, slábnutím paměti, ospalostí, často i pohlavní neschopností, někdy chvěním údů a četnými jinými poruchami. Méně jedovatý nežli morfium je morfosan (bromethylát morfinový) a jedu zbavený morfin zove se trevilan. Otravy morfiem přiházejí se dosti zhusta, tu z neopatrnosti, tu z úmyslů sebevražedných. Zřídka stane se vražda otravou. Smrtná dávka pro dospělého, morfiu nezvyklého člověka obnáší 0·4 g vnitřně. Podkožně působí jed třikráte účinněji, nežli ze zažívacího ústrojí. Otrava se léčí vyprázdněním žaludku davidly nebo pomocí žaludečního čerpadla. Nověji se osvědčil roztok manganistanu draselného, jehož účinkem mění se morfium v látku neúčinnou, dále léky vzpružující (černá káva), studené polévání, dýchání umělé. Upotřebení morfia v lékařství je velmi rozsáhlé. Některými směry lék ten ani rozsáhlým rozkvětem farmakologie vytlačen nebyl. Za morfiové injekce nemáme dosud náhrady. Přidává se dále k lékům místně předepsaným, aby tišil bolesti. Vnitřně v nesčetných případech lékaři jej volívali, zvláště dříve často při většině bolestných pochodů a nespavosti. I ve zvěrolékařství je velmi běžný (vnitřně).

Morfinismus (srovn. Morfin) léčí se abstinencí v sanatořích tak jako alkoholismus.

Morganatický sňatek jest onen, při němž předem je vyjednáno, že manželka a děti jsou vyloučeny ze stavovských práv otcových (u panovnických rodů také z následnictví na trůn). V ČSR. jsou si všechny sňatky před zákonem rovny a není přípustno, aby někdo vedle řádného sňatku vstupoval také ještě v **m. s.**, jak tomu bývalo u panovnických osob.

Morchella viz Smrž.

Morrhuol je preparát získaný z jater a obsahující fosfor, jod a síru, t. j. účinné látky jaterního tuku (viz t.). Užívá se jako tento.

Morsely: 1. Cukrovinky v podobě tabulkovité z cukru do husta svařeného a míchaného s usekanými mandlemi, pistaciemi, citronátem, pomorančovou korou a pod. a kořeněného skořicí, kardamomem, muškátem, hřebíčkem a pod., jimž zvláštní chuti dodává se šťavou citronovou, čokoládou, šťavou malinovou, syrobem dřišťálovým a pod. — 2. Žaludeční zákusky pro osoby trpící nechutenstvím, vleklým katarem žaludečním, které jednak mají nahraditi jídla žaludek zatěžující, jednak povzbuditi činnost žaludku a chuť k jídlu. Cukr (288 dílů) svaří se s vodou (72 d.), odpění a pak na nit svařený tabuluje; když má vzhled mléčného skla, odstaví se s ohně a za mírného míchání spojí se 44 díly loupaných, usekaných mandlí, 4 d. pistacií, 8 d. citronátu, 6—8 d. morselového koření (60 g skořice, 33 g hřebíčku, 8 g kardamomu, ½ g muškátu), po ½—1 d. utlučené sušené chrpy, měsíčku a červené růže (místo toho se může před svářením cukru otříti na něm kůra 1 citronu) a nalévá se to do papírových, vodou vypláchnutých tvořítek.

Morsus diaboli, kořen a nať čertkusu (*Succisa pratensis*), jenž roste u nás na vlhkých a rašelinných lukách, platí v odvaru za dobré kloktadlo při krčních chorobách a k vyplachování dělohy při zánětu.

Mortadela zovou se bologneské (boloňské) salámy z hrubě sekaného hovězího masa a slaniny vepřové s celými zrnky pepře, různým kořením a česnekem. Míšenina natlačuje se do hovězích střev a suší.

Mortonisace, elektroléčba proudy Mortonovými, viz Elektroléčba — arsonvalisace.

Mortonova nemoc, správně *tarsalgie*, jest onemocnění, vyznačující se bolestí v nártu

některé nohy. Není dokázáno, co jest její příčinou; nejspíš vada v kloubech, která v těžších případech vyžaduje operativního zakročení.

Moruše, strom původu jihoevropského a asijského, jenž pěstuje se u nás v polohách chráněných ve dvou druzích: **m.** bílá a černá (*Morus alba* a *nigra*), zvaných tak



Obr. 1328. Moruše bílá. *A* větvička s listy a květy, *B* kvítek prašný, *C* pestíkový, *D* plody.

dle plodů bílých a černých, jež jsou podlouhlé, malinovité, mdle sladké (černé jsou poněkud kořenitější). Listí jest potravou bourců hedvábných. Plody dozrávají jen tam, kde se listí neotrhává, a za čerstva mají účinek mírně projímavý. Poskytují však dobrou šťávu do chladivých limonád a zavařují se na chutný kompot a rosol, svěžích lze také přímo užíti na koláče, a lze z nich s malou přísadou octa získati i ocet, jehož se jako malinového používá. — **M.** popínavá viz Broussonetia.

Mořena (*Krapp*, *alizarin*) zove se krátce kořen mořeny barvířské (*Rubia tinctoria*), jenž v obchodě prodává se mletý v podobě hrubého prášku barvy šafránové; tento obsahuje cenné barvivo alizarin (viz t.), které v novější době umělým výrobkem z dehtu se nahrazuje; přes to ještě některých jemnějších barev mořenových a laku mořenového se používá.

Moření: *a*) Semen je vlastně desinfekce jich za tím účelem, aby se zničily zárodky rostlinných chorob a cizopasníků. Prostředky, jimiž se to děje, jsou formaldehyd, fusariol a uspulun. Nestačí jen semeno postřikovati, nýbrž nutno je do roztoků ponořiti. *b*) Dřeva, aby se připravilo k přijetí jiné látky a nabylo žádoucí barvy. Viz Dřeva moření. *c*) Listů a květů i celých rostlin, aby nabyly způsobilosti k barvení. (Viz Barvení travin). Srovn. též Mořidlo.

Mořidlo (dle něm. *Beize* také zkomoleně pác) jest látka určená k tomu, aby některou tvrdou hmotu změkčila nebo vůbec pevnou látku k přijetí barvy, lesku a pod. způsobilou učinila. V kuchařství nakládáme do různých mořidel masa, tvrdé zeleniny (okurky, dýně) a pod. **M.** takové složeno je buď z kyselých neb slaných roztoků s různým kořením, nebo také jen ze soli, jež s výtažkem z masa nebo zelenin **m.** utvoří, a toto po odležení naložené látky lákem se zove. Tak na př. maso (za účelem uzení) natírá se jen solí a ledkem, a jen pro větší množství masa solné **m.** se svařuje (na 10 l vody 2·5 kg soli, 1 kg cukru, nejlépe suroviny, a 120 g ledku) a po vychladnutí teprve na maso nalévá. Takto svařeného **m**-la používá se k nakládání masa hovězího, vepřového, jazyků a pod., které se neudí, kdežto pro maso k uzení určené používá se **m**-la suchého. Hovězí jazyk uleží se v něm za 8 dní, nožičky za 10—12 dní, velké kusy masa vyžadují až 4 týdnů. — **M**-la na zvěřinu, masa vůbec starší a masa, která na divoko mají býti připravena, svařují se z octa s cibulí a kořením (srovn. též Marináda). Ovšem dlužno míti na paměti, že všechna taková **m**-la více méně vyluhují z masa mnoho rozpustných živin a dílem i odnímají mu jeho osobitou chuť. **M**-la na zeleniny viz při jednotlivých druzích. Viz též Moření.

Mořská cibule viz Cibule mořská.

Mořská nemoc, jejímiž hlavními příznaky jsou závrať, kormoucení a zvracení za naprostého nedostatku chuti k jídlu, zrychleného, obyčejně ochablého tepu a teploty spíše snížené nebo normální, dostavuje se následkem kolébání lodi, u některých lidí i na dráze (v posledním voze rychlíku při přejíždění výhybek) nebo i při delší jízdě v kočáře, a nejsou vzácny výjimky, že mnozí jí trpí, jakmile jen na některý takový prostředek dopravní vstoupí, třeba tento ještě nebyl v pohybu. Patrně jedná se tu o podráždění nervové následkem nedokrevnosti mozku a prodloužené míchy. Může-li se postižený záhy položiti, pociťuje brzy úlevu a mnohý může se i onemocnění vyhnouti, ulehne-li ihned a nepožívá nějaký čas ničeho, v případě potřeby užije validolu, bromuralu nebo veronalu; naproti tomu požití pokrmů zejména tučných a zvláště vypití nějaké větší dávky nápoje hlavně lihového krátce před nastoupením jízdy vznik onemocnění podporuje. Také ledové pilulky, zmrzlina, sodovka s citronem, černá káva zjednávají úlevu, ač ne každému. Výborně účinkuje paranefrin z ledvinek (nadledvinek). Také užití kyslíku se dobře osvědčuje. Nedokrevnosti mozku lze do jisté míry odpomoci vydechováním, když jde loď vzhůru, vdechováním, když jde dolů, a sešněrováním břicha ovinem. Nemoc obyčejně pomíjí sama ve 3—5 dnech, někdy však se ještě stupňuje jsouc provázena i zácpou, bezmočím (u žen zvýšenou čmýrou, u těhotných potratem, u kojících nedostatkem mléka), třeba i vrhnutím krve, žaludečními křečmi atd. V takových případech neustoupí nemoc dříve, dokud nemocný

prostředku dopravního neopustí. Důležito je vždy, aby měl ústrojí zažívací úplně v pořádku, kdo zejména delší mořskou cestu nastupuje.

Mořská pěna (*afrodit, sepiolith, pěnka*), minerál (křemičitan hořečnatý) mastku příbuzný; je surovinou pro výrobu špiček na doutníky a dýmek, jsouc způsobilá pro nejjemnější práce plastické. Malá ložiska jsou na Moravě, jediné vydatné v Eski-Šehru v M. Asii.

Mořská tráva je vlastně sušená řečankovitá rostlina *Zostera marina*, která roste na mělkých písčinách při pobřeží Severního a Východního moře. Vlny ji na břeh vyvrhují, nebo ji někde po odlivu sekají kosami. Sušené listy její jsou šedohnědé, 4—6 mm široké a 14—18 cm dlouhé a dlouho podržují nepříjemný zápach. Používá se jich místo žíní k vycpávání rohožek, žíněnek, pohovek, často však bývá nahrazována hrubší ostřicí třeslicovou (*Carex brizoides*), obecně u nás rozšířenou, také se může výborně nahraditi sušenou na podzim kapradí orličí (*Pteris aquilina*), velmi hojnou v některých našich lesích borových, která usušená je velmi pružná. Z cizích surovin místo m-ké t-vy upotřebuje se rozdřípaných listů palmy nízké (*Chamaerops humilis*), hlavně z Afriky pode jménem *crin d'Afrique* (africká tráva) vyvážených.

Mořské lázně, pokud se týká jejich zdravotního a léčebného účinku, jsou kombinací činitelů: *a*) koupání ve vodě mořské; *b*) nárazu vln mořských; *c*) vyhřátí na písečné pláži pobřeží; *d*) účinku přímořského podnebí. Účinky tyto jsou neoddělitelny, byť i v některých lázních toho druhu brzy ten, brzy onen účinek byl patrnější; podnebí vyznačuje se tu průměrně nižší, ale stejnoměrnou teplotou, také méně náhlými přechody mezi dnem a nocí, létem a zimou, jakož i parami nasyceným vzduchem, jenž jeví průměrně větší tlak (při větší hustotě atmosféry), poměrně větší množství kyslíku a ozonu, menší množství kyseliny uhličité a fysikální čistotu (málo prachu) i dokázatelné příměsky soli: součinností těchto faktorů ochlazuje se tělo účinněji, aniž by se to nemile pociťovalo, a hledá náhradu především povzbuzením chuti k jídlu, čímž výživa i výměna látek se zlepšuje; zřejmý je tento pochod z rozhojnění moče, která však méně kyseliny močové a fosforečné obsahuje; dýchání se při tom zvolňuje a prohlubuje, činnost srdce posiluje; takovému trvalému účinku nemohou ovšem býti vystaveni jednotníci slabí a sešlí chudokrevností nebo vlivem vysilujících chorob. Zejména v jadranských lázních od nás hojně navštěvovaných neléčí se žádná tuberkulosa plic, naopak zhoršuje, stejně se to má s tuberkulosou kostní; i klidné nebo počáteční tuberkulosy plic se na Jadranu zhoršují; u dětí zdravých stejně jako dospělých povstávají katary průdušek a plic i těžké anginy; nemocní s vadami srdce jsou lékaři přímo odmítáni. Ústředí Masarykovy Ligy proti tuberkulose nepovažuje proto horečku po mořských lázních, jež se u nás ujala, za zdravou, jednak z důvodů finančních, poněvadž pobyt takový spojen je s daleko většími náklady než pobyt na zdravém českém venkově, jednak z důvodů zdravotních, poněvadž krátký pobyt u moře dětem příliš neprospěje, ba může jim uškodit vzhledem ke snadné možnosti nákazy malarií; břišním tyfem, úplavicí a podobně, vzhledem k úmornosti cesty a změněným podmínkám životním. Indikace pobytu u moře je omezena na skrofulosní tuberkulosu žlázovou s přípřiměřeně dlouhým pobytem u moře, kontraindikována je tato léčba pro děti s plicní tuberkulosou a děti eretické; zato výborně působí tyto lázně při skrofulose a křivici, při zpožděném vývoji pohlavním, slabosti a citlivosti kůže, hostci, neurasthenii, přepracování a duševní stísněnosti (depresi), při mírném stupni emfysemu a astmy (při této zvláště ve věku dětském). Avšak stav nemocného, jeho citlivost nebo vzdornost rozhodují při volbě místa lázeňského. Vlastní lázně mořské (koupání v moři) předpisují se při onemocněních cévní soustavy (náklonnosti k mrtvici), při chorobách dětí a starců. Slabé a anaemické osoby jsou z toho rovněž vyloučeny. Kdo mořskou l. nesnáší dost dobře, u něhož na př. místo osvěžení a oživení dostavuje se nespavost, učiní dobře, když dříve užije teplé l. z mořské vody, k čemuž bývá všude příležitost. Nejslabším osobám hodí se l. při moři Východním: Ahlbeck, Ahrendsee v Meklenbursku, Altheikendorf u Kielu, Binz, Boltenhagen, Borby-Eckernförde, Breege, Brösen u Gdanska, Brunshaupten, Cranz, Glücksburg v Šlesvik-Holštýnu, Göhren na ostrově Rujaně, Heringsdorf, Leba, Misdroy, Sassnitz (Sašejovice) na Rujaně, Swinemünde, Travemünde, Warnemünde, Wustrow, Zoppot u Gdanska (kde je také léčebný ústav pro děti), Kolberg (s lázněmi salinickými a slatinnými) a p. Podnebí přímořské spojuje tu ráz svůj s vnitrozemím, je tudíž účinek jeho slabší; též voda má méně soli a vlnobití mírnější. — Také Středomořské lázně mořské nemají vodu mnohem slanější a teplejší a vlnobití mnohem silnější, nežli východomořské, podnebí jejich je však mírnější a vzduch zato sušší; z těchto nejznámější jsou Lido (u Benátek), Portorose u Pirana (také dětský ústav pro děti skrofulosní, léč. ústav pro matečné louhy a koupele z rapy, Riviera, Palace hotel, pens. San Lorenzo, bližší sdělí „Società Portorose" tamtéž), Lestri Levante (silně slané lázně), Opatie (zároveň klimatická zimní stanice), Riccione-Adrie (Grandhotel Lido), v novější době Grado (také lázně písečné). Sem posílají se dětské výpravy z republiky Českosl. spolkem „Prázdninová výprava dětí k moři" (Praha II., Lützovova 3) a mohou se zúčastniti v obmezeném počtu i osoby dospělé. Na Jadranu je celá řada českých lázní nebo lázní s českými a slovanskými hotely; tak Cirkvenice (Urbanec, Grand Hotel Miramare, Ústav Božena Němcová, sídlo české dětské kolonie), Baška (české lázně), Dubrovník, (české lázně v Kupari—Srebrnu s blízkým Lokrumem), Selc (hotel Roklan), Lovrana, Pirano, Kastel Lukšič, ostrov Rab (hotel Praha), rovněž i Grado (viz výše). — Výlučně mořské podnebí, značnější obsah soli a přede-

vším silné vlnobití mají lázně mořské při moři Severním a oceánu Atlantickém. Klimatické a lázeňské účinky dosahují tu nejvyššího stupně a mohou sem býti poslány jen osoby, o nichž je jisto, že účinky tyto snesou. Na Sev. moři jsou to zvláště Büsum v Holštýně, Borkum, Altenbruch, Wittdün, Dangast, Helgoland, Juist, Langeoog, Norderney, Ostende, St. Peter, Scheveningen-Haag, Sylt, Wangerooge, Wilhemshaven a p. Na oceáně Atlantickém: Madeira (celoročně).

Mořské lázně klimatické bez koupání mají vzhledem k povaze svého ovzduší (viz Mořské lázně) fysiologicky pronikavý vliv na výměnu látek a zvýšení nervové energie. Avšak i užití pobřežního podnebí předpokládá jistou odolnost organismu a ne méně i vydatnou schopnost zažívací a asimilační. Slabé dráždivé konstituce brzy podlehnou, ztrácejí chuť k jídlu, spánek a trpí brzy některou chorobou, i když předtím byly dosti zdravé. Nelze tedy nikomu doporučiti, aby si bez lékaře předepsal sám pobyt u moře, a jestliže se k moři odebéře, aby tam pobýval bez lékařského dozoru; jakmile pozorovati jest sebe menší zhoršení, má se pobyt u moře přerušiti.

Mosaika (musivní práce) jest umění skládati z barevných kamínků mramorových, skleněných nebo mramorů napodobených obrazy figurální nebo ornamentální. Umění to náleží k prastarým pracím lidským. Nalézáme vzory jeho ve zříceninách Ninive a Babylonu, kde již podlahy vykládány byly skelnými m-mi před 5000 lety. Řekové a Římané, svým uměním známí, v oboru mosaikové práce stvořili díla proslulá (*opus musivum*). V každém obydlí byly aspoň podlahy, ve vilách a obydlích vznešených však i stěny, ano i stropy výklenků m-kou zdobeny. Velkolepě založeny jsou mosaikové „malby" v podlahách chrámů a paláců starého Říma (Tažení Alexandra Velkého do Egypta, Hlava Medusy, Holubi Pliniovi a jiné) a mistrovská díla barvoskvělé drobnomalby mosaikové nalézáme ve vilách vznešených Římanů na pobřeží od mysu Misenského až k Sarrentskému. Z lávy vykopané Pompeji chová zbytky neobyčejně dokonalých mosaik, jichž nelze dost oceniti, a i středověk zanechal nám nedostižné vzory ve svých chrámech. Mosaikové malby často ve skle prováděné zdobí stěny chrámové (sv. Vít), výklenky, okna, kopule (velkolepé v chrámu sv. Petra v Římě, sv. Žofie [dnes mešity] v Cařihradě, v chrámě sv. Marka v Benátkách, v Baptisteriu ve Florenci atd.). Celé malby starých mistrů byly m-kou v původní velikosti napodobeny (Večeře Páně od Leonarda da Vinci, Guercinovo Umučení sv. Petronily, Dominichinovo Poslední pomazání sv. Hieronyma atd.). Připomeneme-li si, že na některé z těchto děl bylo zapotřebí až 19.000 odstínů barevných — většinou ze skla litých, jež bylo třeba ve stejné kostky rozsekati, dovedeme si tím vysvětliti obrovskou cenu, jaká se takovým m-kám přikládá. Nová doba nalezla novou zálibu v těchto pracích, i používá se dnes znovu m-ky mramorové k výzdobě chodeb, druhdy i stropů význačných nebo přepychových staveb, m-ky skelné k výzdobě zevní na budovách (v Praze na representačním domě obce pražské, na domě Novákově ve Vodičkově ulici), kromě toho však m. napodobuje se i jinými technikami: šitím a vyšíváním, malbou a vpalováním, vykládáním ve dřevě a pod. — M. ballotinská používá perliček opálové barvy k obklá-



Obr. 1329. Mosaika dřevěná, lupenkou provedená.

dání nádob skleněných, smaltovými barvami malovaných, jichž barvy perličkami prosvítají. — M. dlážděná provádí se na chodnících, kde je po ruce různobarevný štěrk vápencový, z něhož dělají se kostky 4—6 cm široké. — M. dřevěná skládá se z různobarevných špalíčků dřevěných, obyčejně z dyh vyřezaných, jež se na rovný podklad přilepují. Je to



Obr. 1330. Mosaika kamenná z karlovarského kamene vřídelného.

práce lupenková (obr. 1329.), která vyžaduje neobyčejné přesnosti. Volí se k tomu dřeva různých barev (lipové, ořechové, bukové, dubové, olšové, jasanové a p.). — M. emailová ze sklovitého emailu provádí se též v menších rozměrech na skvostech zlatých nebo stříbrných. — M. hedvábná viz t. — M. kamenná, při níž ve velkém kamenné kostečky do tmelové vrstvy se vkládají, i v menších rozměrech provádí se za účelem vykládání skříněk, střenek nožů, deštiček broží (na př. karlovarským vřídelním kamenem, obr. 1330.); desk stolních, nábytkových, podstavců a pod. Taková m. může i domácně býti provozována. Je k tomu potřebí řezačky dřevěné, lupenkové pilky, mramorového prášku, natronu, vodního

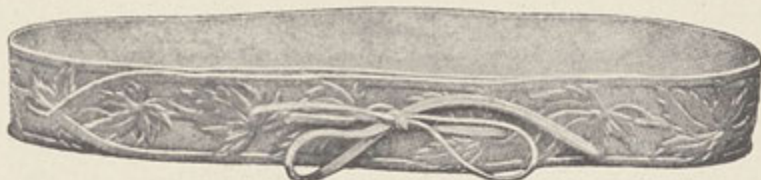
K článku „Modelování v kůži".



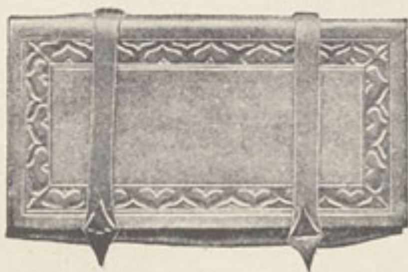
1



2



3



4



5



6

1.—2. Desky na knihy neb časopisy. 3. Pás. 4. Brašna na dopisy a památky. 5. Obrouček na ubrousek. 6. Brašna na spisy.

VZORY PRO PRÁCE V KŮŽI TEPANÉ A ŘEZANÉ II.

K článku „Modelování v kůži".



1. Podložka pod lampu. 2. Polovina rámce. 3. Kapsář na peníze. 4. Obrouček na ubrousek. 5. Deska na schránku. 6. Pouzdro na brejle.

 Šolc a Šimáček, nakl. spol. s r. o. v Praze.

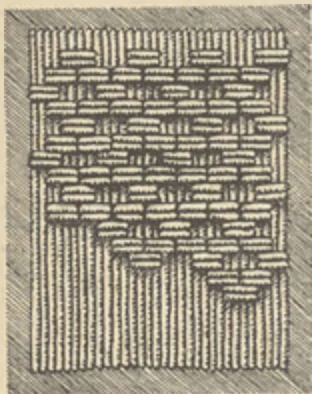
skla, škrabacího dlátka, pískového papíru, štětinového štětce, zlaté bronzi, láhve laku, po případě ještě rycí jehly. Jako suroviny upotřebuje se mosaikových kamenů a dešticek, pohotových při tloušťce 4 mm v obchodě v různých rozměrech a barvách (destičky v rozměru 100 mm² a kameny černé, bílé, červené, modré, žluté a zelené v rozměru 5 a 7 mm²). Tyto dešticky a kameny třeba dle vzorů teprve zpracovati, což důmyslně sestrojená řezačka velice usnadňuje. Pravidlem jest, čím menší je vzor, tím drobnější třeba voliti kaménky. Řezačka má dvě drážky o šířce 5 a 7 mm. Vloží-li se do drážky deštička a pošine pak až ku příčce, ukazují řezy na řezačce, v které tvary a díly může býti kámen rozřezán; držíce kámen ukazováčkem levé ruky, provedeme řez rukou pravou, a sice pevně napjatou lupenkovou pilkou. Skříňkám, v nichž prodávají se všecky potřeby k této práci, bývá ostatně zevrubný návod připojen. Tak se pořídí čtverečky, obdélníky a trojúhelníky pravoúhlé i stejnostranné různé velikosti. Předmět k vykládání určený třeba opatřiti prohloubenou plochou, která se buď vydlabe dlátky a nožíky nebo přiklížením vyříznuté dýhy získá. Plocha k vykládání určená se náležitě rozměří, aby se vzorkem od středu se mohlo počíti, a upevňování děje se sodnatým sklem vodním, do něhož se každý kámen drsnou stranou do $^3/_4$ své tloušťky ponoří. Vzor se pravidelně zarámuje proužkem mramorovým, jehož šířka podle potřeby se upraví. Zbývá pak vyrovnati nestejnou snad výšku kamenů a zatmeliti spáry mezi nimi; toto zatmelení provádí se mramorovým práškem, s vodním sklem na kašičku rozdělaným, a tmel se dlátkem do spár zatlačí a povrch se také dlátkem urovná. Po 24 hod. se celý povrch pískovým papírem bez velkého tlaku vyhladí a prach štětcem se odstraňuje, naposled pak vlhkým hadříkem vytírá, nakonec celá plocha makovým olejem natře, je-li zapotřebí, rytinami, pozlacením a pod. vyzdobí. — M. l a k o v á jest věrnou napodobeninou m-ky kamenné. Provedení přípravných prací je stejné jen s tím rozdílem, že místo jednotné plochy prohloubené pořizuje se plocha podle určitého, na povrch dřeva vykopírovaného vzoru vydlabaná tak, že prohlubinky navzájem od sebe jsou oddělovány. Prohloubený vzor potře se šelakem v lihu rozpuštěným a prohlubně vyplňují se pak pryskyřicí, jež získá se rozpuštěním různobarevného pečetního vosku v terpentýnu; do řídce kašovitého roztoku přidá se plavené křídy nebo sádry, aby se kašičkou prohlubně dobře vyplňovaly. Vhodnou pryskyřici poskytne také 5 dílů světlé kalafuny s 1 dílem plavené křídy nebo sádry a 4—6 díly minerální některé barvy, bronzi, prášku slídového nebo perleťového, ústřižků staniolových a pod. Když pryskyřičná vrstva ztvrdla (poněvadž se při tom smršťuje, třeba ji do každé prohlubně naložiti poněkud více), vyhladí se písečným papírem, napustí makovým olejem neb voskovým nátěrem. Ovšem i tu možno m-ku zdokonaliti rytím, bronzováním a pod., při čemž i malba okolního dřeva má leckterou dobrou stránku. — M. s k l á d a c í jest prostě jen hra pro děti z různobarevných a různotvarých kamenů (třeba ovšem také jen papírových) sestrojená. — M. s k l e n ě n á liší se od kamenné jen materiálem, jejž tvoří kostičky skleněné. Je známa také jako b y z a n t i n s k á, vynikajíc skvělostí barev i vzdorností proti účinkům slunce a povětrnosti. Také však skládají se m-ky skleněné z barevných skleněných tyčí a dlouhých korálů, jaké vyrábí severočeský průmysl sklářský. Vykládají se tak barevnými vzory skvělých barev stěny, nebo vytvořují zástěny, záclony a pod. — Jakousi směs m-ky kamenné a skleněné představují mnohé m-ky ř í m s k é a b e n á t s k é, kde barevných efektů v m-ice kamenné i sklem se dociluje. Na masivní práce drobné (rámky, k obkládání nádob hliněných a pod.) používá se podle vzoru těchto mosaik kamínků, sklíček, barevných střípků porculánových i všelikých jiných, jež se bez určitého vzoru do tmele sklenářského vtlačují. M-kou takovou jsou vlastně také různé záclony ze skleněných různobarevných tyčí a korálů skládane. — M. š i t á záleží v sešívání různobarevných kousků tkanin buď v nahodilou směs dle tvarů i barev (srovn. H e d v á b n é z b y t k y), buď v přesně tvarem i barvou vytvářené vzory. Tkanina či různé tkaniny nastříhají se nejprve v potřebných tvarech (nejlépe podle vzorníku papírového, předem zchystaného) a roztřídí podle barev, jednotlivé kusy pak dle vzoru sešívají se po líci obnítkou, při věcech ozdobných jemnou nití hedvábnou, při praktických (na př. mosaikových kobercích na podlahu, pokrývkách a pod.) pevnou nití lněnou. Méně zručná dělnice přistehuje si kousky látky přímo na papírový vzor, nakonec stehovací nitě vytahá a vzor odstraní. (Srovn. též M o s a i k o v ý s t e h.) — M. š t u k o v á je napodobenina m-ky kamenné, jmenovitě dle vzorů florentinských štukovými barevnými deskami, jichž používá se k obkládání stěn uvnitř budov. — M. v p a l o v a n á jest pouhé napodobení m-ky barvením vzorku do dřeva vpalovaného, jak to zavedla s bohatými vzorníky fa Rössler & Weissenberger v Cannstadtu. Potřebí je k tomu platinové vpalovací jehly, několika lahviček tekutých barev a trochu cviku a trpělivosti. Kresba na dřevo přenesená provede se v obrysech svých vpalováním jako obyčejně, načež následuje rozdělení celého vzorku v kaménky příčnými vpálenými čarami, jež provádějí se poněkud lehčeji nežli obrysy hlavní. Aby docílilo se skutečného rázu m-ky, dlužno obrys každého kaménku pro sebe obtáhnouti až k nejbližší dělící čáře tak, aby povstala nepřetržitá síť čar. Celý vypálený



Obr. 1331. Podnos na sklínky v mosaikové práci vpalované.

vzorek se pak obrousí skelným papírem, pokud možno ve směru vláken dřeva, a prach se pečlivě odstraní. Následuje pak moření jednotlivých ploch vodovými mořidly; jednak se zpracují nejdříve největší a nejsvětlejší plochy, jednak všecky plochy současně, které mají stejný tón. Jakmile barvy všeobecně tak jsou rozděleny, přikročuje se k vymalování stínů a tmavších částí vůbec, čehož se dociluje temnějším mořením jednotlivých nebo souvislé řady či plochy tvořících kaménků. Každý kamének smí ovšem míti jen jediný tón. Za bílý tón (světlo) platí vždy přirozený tón dřeva. Aby na větších světlých plochách (jež na př. představují bílé pozadí, oblohu, mraky) vpálené čáry nerušily, doporučuje se takové plochy dříve napustiti řídkou směsí suché běloby s malou přísadou ambry v roztoku šelakovém s lihem, čímž se rýhy vyplní světlou barvou; tím se ráz pravých mosaik napodobí nerozeznatelně; přebytečná barva odstraní se hadříkem v lihu navlhčeným, takže barva jen v rýhách se zadrží; obroušením skelným papírem docílí se opět čistých ploch dřeva, jež možno barvou mořiti, jak třeba. Zlatého bronzu upotřebuje se s prospěchem ve dvou odstínech, bohatě zlatém a bronzovém, což na obrubách, v pozadí a pod. výborně působí. Zlatý bronz rozdělává se nejlépe s arabskou klovatinou. Skvěle modré barvy docílí se tím, že nejprve pořídí se základ s aluminiovým bronzem, arabskou klovatinou rozdělaným, a když tento úplně zaschl, lakuje se modrým lakem jeden kamének světleji, druhý tmavěji jako na pravých m-kách (vůbec přihlíží se k malebné hře barev spíše nežli k jednotvárnosti barevné); modrý lak, aby se nepoškodil kartáčem, musí se nanášeti až po voskování, neboť vždy potřebuje delší doby, nežli náležitě ztvrdne. Když vše je hotovo, natře se celý předmět voskem a krátce, ale silně se kartáčuje. Rozkošné jsou tak provedené podložky pro teploměry, rámečky a rámky, i stojánky na fotografie a zrcadla, podložky pro nástěnné kalendáře, podnosy pro sklenice (obr. 1331.), věšáky atd.

Mosaikový steh je z orientálních stehů, jimiž provádí se pestré vyšívání na hedvábí a sametu (obr. 1332.), s jistou změnou pak přenesen také do vyšívání na stramínu (kanavě). V prvním případě nahrazují se jím často antické umělecké práce, pestrými tkaninami našívané. Podélné niti podložené tkaniny nutno nejdříve protáhnouti a tuto pak napnouti; stehy nutno dělati jednotlivě napříč, aby se klenuly; je-li podložka měkká,



Obr. 1332. Mosaikový steh na hedvábí.

možno šetřiti vyšívacím materiálem a prováděti každý nejbližší steh přímo vedle předcházejícího, je-li křehká, nutno jehlu pod látkou vésti zase zpět a sice tak, aby všecky stehy prováděny byly shora dolů. V případě druhém (na stramínu, obr. 1333.) dělá se steh úhlopříčně přes čtverečky; první řada skládá se střídavě z krátkého a delšího šikmého stehu, druhá jen z krátkých stehů, jež první řadu doplňují, třetí pracuje se opět jako prvá.



Obr. 1333. Mosaikový steh na stramínu.

Mosaz jest slitina mědi se 24—36% zinku, která někdy i trochu cínu a olova obsahuje a tím je červenější a kujnější, čím více mědi tají; je tvrdší mědi, dobře se leští a zlatový její lesk dosti dlouho na vzduchu se drží i znovu lehce se dá obnoviti; jsouc snadno zpracovatelná, mnohonásobně se upotřebuje na nejrůznější kování (dveří a oken), částky strojové, armatury vodovodů, koupelen i četné drobné předměty (hmoždíře, svícny, kroužky, konsoly a tyče na záclony a pod.). Nepříjemnou vlastností je, že pro přítomnost mědi ve vlhku nebo ve styku s kyselinami a žíravinami snadno se pokrývá jedovatou zelenou plístou, naproti tomu výhodně přijímá různé laky, moří a leští se na zeleno, hnědo, modro i černo (viz Barvení kovů). Hnědé patiny nabývá m., tře-li se roztokem 5 g krystalované měděnky a 5 g salmiaku v 1·25 l vody a zahřívá-li se pak třený předmět delší dobu nad ohněm, čímž zelené zbarvení promění se v hnědé. Původní žluté barvy nabývá lakem (viz Barvení kovů). Moří se na zlatovo (neleštěná) ve směsi 1 d. chloridu antimonového a 2 d. nasyceného roztoku kuch. soli; má-li býti matována, vloží se nejdříve do roztoku 200 d. kyseliny dusičné 36° Bé, 100 d. kyseliny solné 66° Bé, 1 d. kuch. soli a 5 d. síranu zinkového, načež se protáhne roztokem 100 d. kyseliny sírové 66° Bé, 75 d. kys. dusičné 40° Bé, 1 d. kys. sol., opláchne vodou a vysuší v pilinách. Modrého nádechu nabývá, zahřeje-li se nejprve na 70° C (nejlépe ve vodní lázni) a ponoří pak do stejně teplé lázně z roztoku 30 g dvojuhličitanu sodného a 10 g olověného cukru ve 300—400 g vody. M. se čistí a leští velmi snadno kyselinami (kyselinou solnou a suknem), avšak lesk nemá pak dlouhého trvání, lépe je užíti k doleštění stearinového oleje a kůžičky nebo olivového oleje a tryplu (tře se koží) a potom v mýdlové vodě opláchnouti i náležitě do sucha předmět vytříti. Nebo se kartáčuje kartáčem do čpavku namočeným a dobře opláchnutá suknem vyleští. Zejména stará m. se tak čistí, a nepostačí-li to, užije se nakonec ještě také křídy

nebo vídeňského vápna. Vyčistí se tak čpavkem i předměty piístou potažené a může se pak užíti některé pasty na leštění kovů. Okysličená **m.** stejně jako měď vyčistí se, zvláště je-li silně skvrnitá, směsí octa (koflík) s dobře na plotně vysušenou a utlučenou solí (lžíce) a mouky (lžíce). Může se užíti přesličky, k opláchnutí sodového louhu a k doleštění sukna s křídou. Také kosti vypálené a utlučené poskytují k tomu dobrý prášek. Krásného lesku docílí se na prášek utlučenou křídou a sírou s trochou octa nebo t. zv. skelným popelem ze skláren; omyje-li se předmět nejprve vodou, v níž rozpuštěn byl šťavelan draselný a leští pak skelným popelem (nebo barchent se napojí vodním sklem a usuší), nabude zvláště pěkného a trvalého lesku. Předměty mosazné, jichž v kuchyni používáme, dlužno po každém upotřebení co nejpečlivěji vyčistiti a vysušiti a opakovati vyčištění i před každým novým upotřebením, neboť často i nepatrný nádech, způsobený kouřem a výpary kuchyňskými, má jedovaté účinky na zažívací ústrojí. Velmi dobře lze tu užíti pšeničných otrub vařící vodou spařených, k nimž po vychladnutí se přidá kamenec v prášku. Nádoba s otrubami se obváže a kdykoli může býti užita. Předmět tak vycíděný se vyleští křídovým práškem. Jsou-li některé předměty (svícny a p.) znečištěny stearinem, voskem a p., není radno je oškrabovati, nýbrž omývají se vařící vodou a pak některým výše naznačeným způsobem se vyleští. **M.** chrání se před škodlivými vlivy buď bezbarvým lihovým Vernierským nebo zaponovým lakem (viz L a k). Předtím musí býti odstraněna každá stopa prostředku, jímž byla čištěna, neboť lak drží jen na čistém kovu; bylo-li čištěno nějakou mastnotou, nutno ji odstraniti benzinem. Lak se nanáší štětcem a může s tím býti spojeno i barvení t. zv. zlatými esencemi.

Moselská vína z poříčí Mosely v Porýnsku a Lucembursku jsou většinou bílá (zelenožlutá) stolová vína, bledší, lehčí a méně trvanlivá nežli rýnská; jsou kyselejší nežli tato, příjemná však jako nápoj i zdravá, mají jemný květ a jakousi hlinitou příchuť. Jsou v celku asi třetí v řadě nejlepších vín evropských.

Moskyti viz K o m á r.

Mosulský steh je z nejvděčnějších stehů pro pestré vyšívání na plátně, jedná-li se o napodobení perských originálů. Má velkou podobu s dvojstranným, křižovaným, štepovacím stehem a poskytuje značnou příležitost k vystřídání v různém způsobu provedení práce. Steh provádí se na šíř kresby zvenčí dovnitř (obr. 1334.); kresba se nejprve k účelu tomu krátkými stopkovými stehy nebo jemnými šňůrkami obroubí. Steh možno prováděti hustě (obr. 1334.), takže celý podklad kryje, nebo řídce, takže podklad prosvítá. Jehla vpíchne se shora a vede spodem šikmo k protilehlé čáře vzoru, kdež vypíchne se vzhůru a zpět opakuje se to stejným způsobem tak, aby šikmé směry vzájemně se ve středu křižovaly.


Obr. 1334. Mosulský steh.

Mošna, m o š n i č k a viz K a b e l k a.

Mošt nebo m e š t, v původním smyslu jen nevykvašená šťáva ovocná, nebo nedokvašené víno (viz t.), v širším smyslu také některá vína vůbec (viz B u r č á k, C i d r, H r u š k o v n í k, J a b l e č n í k a V í n o o v o c n é). Vlastní **m.** vinný je příjemný, ale opojný nápoj, jehož se používá kromě dalšího kvašení (k výrobě vína) k zavařování ovoce nebo k výrobě octa. K prvnímu účelu třeba jej dříve zčistiti; šťáva zralých, sladkých hroznů, která se získala z prvního lehkého výtlačku, svaří se na $^1/_5$ původního objemu na mírném ohni za stálého míchání a pilného odpěňování. Ovoce k zavaření určene povaří se malinko ve vodě, dobře odcedí a osuší a vloží do **m**-u, v němž se vaří tak dlouho, až **m.** kápnutý na talíř tvoří kapky rosolovité. Tak se ovoce uzavírá do lahví; kdyby později **m.** zřidl, sleje se a znovu svaří. Naznačeným způsobem svařený **m.** se také o sobě uschovává a k úpravě omáčky, polévek a kompotů upotřebuje. Také se opečené housky jím nasáklé obalují ve směsi stejných dílů cukru a mouky s trochou skořice a tak se smaží na másle. M o š t o v ý o c e t připravuje se vlastně z **m**-u, jenž po prvním vylisování zbyl v matolinách. Na tyto se naleje voda a po 14 dnech se s nich sleje a vylisuje, přidá k ní trochu octové matky a nádoba s tekutinou postaví se do teplé místnosti, kde za několik neděl ocet je hotov.

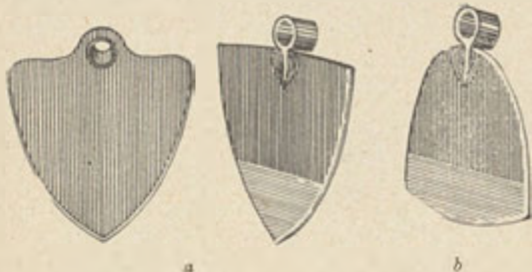
Mošus viz M i m u l u s a P i ž m o.

Motolice jsou malí hlístové ploší, kteří žijí v útrobách člověka i zvířat, kde přidržují se přissavkami nebo háčky; potravu ssají ústy, jsou pohlavními obojetníky a k úplnému svému vývoji potřebují zpravidla dvou hostitelů. Některé jsou příčinou vážných chorob člověka i některých zvířat domácích. **M.** o v č í (*Distomum hepaticum*), která je z největších (28—32 mm), cizopasí u ovcí v žlučovodech velmi často (způsobuje ztvrdnutí jater, která se k požívání nehodí), u člověka vyskytuje se zřídka; častěji je u něho malá (9 mm) **m.** l i d s k á (*D. lanceolatum*). V některých krajích Japanu je jí napadeno až 60% a nalezeno až 4000 motolic v jatrech jediného člověka. Taková infekce způsobuje hnilobu jater, trvalé až krvavé průjmy a smrt vyčerpáním. Kašel a krvácení plic způsobuje *D. ringeri.* V žilách okruží a moč. měchýři, ve vrátnici, někdy až v ledvinách žije druh **m.** k r v e ž i v n á (*Gynaecophorus haematobius*) jsouc příčinou obtížného močení a ucpání žil. V některých krajinách Kapska a Egypta je jimi postižena až třetina obyvatelstva. Zárodky do útrob člověka přicházejí nejspíše s vodou; v krajinách močálovitých hostí zárodky **m.** lidské drobní plži a koryši. Tyto požírají ryby jako druhý hostitel a z ryb dostanou se zárodky do těla lidského.

Motory, stroje hnací, počínají i v domácnosti zaujímati určité místo; tak především k pohonu čerpadel, jež domácnost zaopatřují vodou. (Viz Čerpadla.) Často používá se tu m-ů vzdušných, větrem poháněných, není-li možno užíti beranů vodních (viz t.). Tyto ovšem vodu čerpají jen do výše položených nádrží, z kterých se teprve rozvádí. Řidčeji se k tomu používá m-ů benzinových (viz Benzin) nebo horkým vzduchem v pohyb uváděných. V novější době zavádějí se a lépe doporučují m-y elektrické, jež ve spojení s čerpadly vodu přímo tlačí na místo spotřeby. Zato nabývají významu malé motorky k pohánění šicích a p. strojů a strojků (viz Elektrický motor) a k zařizování chladíren (viz t.) v domácnosti. Malými m-y, zařízenými na pohon vodou z vodovodu, opatřují se v novější době prací stroje (viz t.).

Motouz (špagát), tenký provázek (od síly 1 do 3 až 4 mm), pletený z vláken lněných, konopných, bavlněných, kokosových a p. (viz též Šňůra a Šňůrkové práce), jehož se používá k obvazování balíků, k vázání keřů, kytic, k pletení sítí a p.; m. podléhá snadno vlivům vlhkosti, povětrnosti a p. Má-li nabýti větší trvanlivosti a vzhledu strun, vloží se na ½ hod. do silného roztoku klihového, nechá uschnouti a pak uschlý namočí se na dvě hodiny v zahřátém silném odvaru mladé dubové kůry, k němuž jsme přidali trochu katechu. Pak necháme motouz opět uschnouti a vyhladíme jej hadrem, navlhčeným olejem. Tak mohou se impregnovati i sítě do vody určené. Pro některé případy stačí také, namočí-li se na 10 až 12 hod. do dosti silného roztoku kamence a pak dobře usuší.

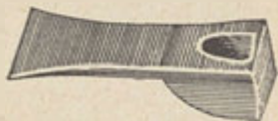
Motyka, velmi důležitý nástroj kopací pro domácí zahradu, vyžaduje především, aby byl upevněn na dlouhé násadě (150 cm), která ulehčuje práci, protože netřeba se příliš shýbati. Účelné její zařízení vyžaduje dále, aby nebyla příliš těžká, a obyčejně ji spojujeme s plečkou,



Obr. 1335. *a* Česká motyka (okopávačka na zeleninu) špičatá. *b* Motyka široká k okopávání brambor a přihrnování země na hrůbky.

t. j. s dvěma vidlicemi na straně horní (viz Plečka). Kde jedná se o pouhé okopávání zelenin, volíme m-ku širokou a zašpičatělou (obr. 1335. *a*), kde jedná se o okopávání brambor a přihrnování země na hrůbky, volíme m-ku dole širokou (obr. 1335. *b*); kde je půda méně podajná, volíme m-ku úzkou (obr. 1336.) nebo dokonce dvojstranný krumpáč (obr. 1337.). Viz též Plečka, Škrabačka a Škrabák.

Motýli, hmyzové okřídlení, kteří vyvinují se z housenky, vylíhlé z vajíčka přechodem skrze kuklu, jen zřídka jsou tvorové užiteční (viz Bourec), pravidelně však svými housenkami nám škodí (viz též Moli) na zeleninách, ovocných i jiných stromech. Hromadnému rozmnožení nelze jinak brániti, nežli ničením vajíček a hnízd housenčích (viz Housenky), zvláště v zimě a záhy na jaře, nežli se v zalistění zrakům našim ztratí. Viz Babočka, Bekyně, Bělásek, Červivost, Můry, Obaleči, Píďalky a Zavíječi.



Obr. 1336. Motyka úzká silná (t. zv. německá).



Obr. 1337. Krumpáč.

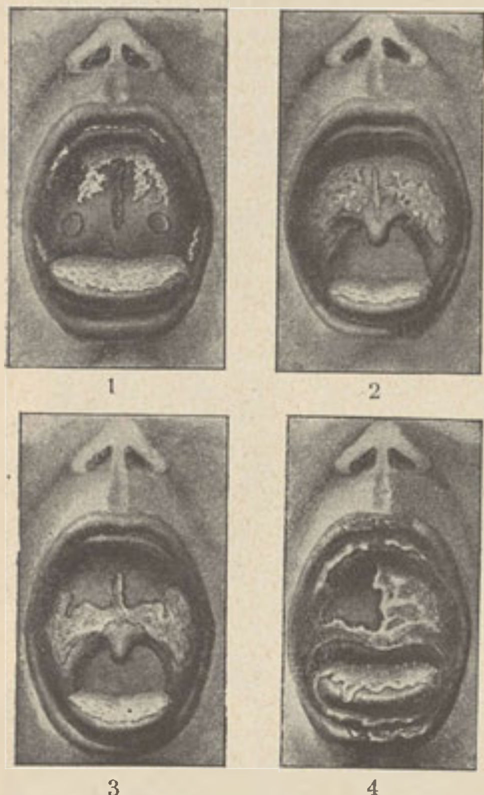
Motýlky zovou se běžně také rozparečky u košil. Viz Klínek.

Moučka, jemně semletá, utlučená nebo utřená hmota. M. fosforitová, koprolitová, kostní, rohová, Thomasova jsou známá hnojiva fosforečná, prospěšná k plodinám plodonosným nebo také kořenitým. M. dětská viz Dětská moučka.

Moučná jídla (srovn. též Moučník), jež připravena jsou z mouky obilin (výjimečně z obilin nemletých), mají značnou převahu uhlohydrátů (škrobu a cukru), kteréž přivádějí tělu látky teplotvorné; při vysokém teple, za kterého se okysličují (spalují), uvolňuje se energie v nich uložená. Nehledíme-li ani k tomu, že m. j. obsahují i část bílkovin, počítáme s tím, že jsou s to nahraditi ve výživě část tuků i bílkovin a že, jak se zdá, jsou základem vyvinutí malého množství lihu, kterého ústrojí přechodně potřebuje. Proto také nesvědčí píti k m-ným j-lům lihoviny; přece však nestačují pouze o sobě k výživě, jednak proto, že při tomto nedostatku jednostranná výživa m-nými j-ly vede k tučnění a otylosti; jsou i případy, kdy hromadění uhlohydrátů, jmenovitě cukrů v těle je nebezpečné (viz Cukrová úplavice). Srovn. Fysiologie výživy, Mouka a Uhlohydráty.

Moučnice (prýmek, *soor*), onemocnění sliznice ústní, jmenovitě u kojenců, jichž ústa nejsou náležitě čištěna. Zprvu jeví se jako bělavé povlaky a bílé puchýřky plísně *Oidium albicans* na sliznici patra a jazyku (Příloha III. v díle I. obr. 7.), v horším stavu jako značně bolestivé, žlutavé vřídky s okrajem ostrým a okolím více méně krví podlitým a začervenalým. V prvním případě ještě náležitým čištěním dutiny ústní lze m-ci zakrátko vyléčiti; v druhém případě již potřebí zakročení lékařova (potírání lapisem). Avšak při čištění úst kojence třeba si počínati s náležitou opatrností; nemístnou a neopatrnou horlivostí více škody

by se mohlo způsobiti nežli užitku: sliznice snadno se poraní, čistí-li se tvrdým hadříkem, ručníkem a pod. za sucha, nebo málo ve vodě namočeným, nebo dokonce prstem, jímž může býti i škrábnuta, což dlouho trvající utrpení i smrt může způsobiti, zvlášť není-li takový hadřík úplně čistý; mohou pak vzniknouti místo pouhé m. zánětlivé výpotky na patře (obr. 1338. 1), jež vředovatí (obr. 1338. 3) a konečně pak nastává nejtěžší případ, kdy sliznice se úplně rozpadá (obr. 1338. 4). Již s počátku



Obr. 1338. Moučnice (hubka) 1. s vřídky na patře. 2. Zánětlivé výpotky na patře. 3. Zánětlivé výpotky na patře, jež počínají vředovatěti. 4. Těžký, vředovitý rozpad sliznice ústní. (Srovn. Příl. III. v díle I.)

provázejí m-ci často průjmy, ujímání, nepokoj a nespavost, druhdy i horečkou provázená, kteréž příznaky v zánětlivých případech ještě se stupňují. Ústka vymýváme v takových případech čistou vodou studenou, nebo slabým roztokem bórové kyseliny a varujeme se přidávati této vodě boraxu, cukru nebo medu, čímž nezřídka se případ jen zhoršiti může. V každém horším případě však záhy voláme lékaře. Čistotu úst zdravého kojence udržujeme tím, že především bradavky prsů si matka čistou vodou před kojením i po něm omývá, že kojenci nikdy žádných cumlů, jmenovitě již opotřebených nebo drsnou látkou obalených se nepodává (také všeliká znečišťovaná šidítka a nesprávně opatrované cucáčky mohou m-ci zaviniti), i konečně že se mu zcela měkkým a jemným hadříkem, do čisté vody namočeným, ústka vymývají, aniž by se sliznice nějak dřely. — M. se může však vyskytnouti i u dospělého jako původce těžkých, vysilujících chorob (na př. rakoviny), kdy je zpravidla znamením nepříznivým.

Moučník zove se pokrm z mouky obilné nebo bramborové, nebo z moučnatých vařiv, jakými jsou rýže, krupice, krupky, obilná tluč, proso (jáhly), pohanka, nebo konečně z pečiv a jídel, z mouky již upečených či uvařených (sucharů, housek, nudlí, makaronů, makronků, chleba, noků a pod.). Je v první řadě buď slaný nebo sladký. Slané moučníky jsou na př. obyčejné i bramborové knedlíky, noky, nudle, zeleninové nebo masové omelety, bramborové placky, pouze solené lívance (za tepla), nudlové placky jako přílohy k mrkvi, hrášku a p., halušky šunkové i špenátové, trhance k zeleninám, závinky cibulové atd. Je zlozvykem, pro děti konečně omluvitelným, že se některé m-y určené za slané sypou cukrem, mákem, perníkem a p. Sladké m-y jsou pokrmy buď vařené či pečené, bez formy či ve formě, s menším či větším množstvím přísad: takovými jsou na př. bábovky, báby, buchty, charlotky, knedlíky ovocné a povidlové, lívance a vdolky se sladkým sypáním nebo pomazánkou, koláče, koláčky, nákypy, omelety, puddingy, trhance a záviny.

Moucha španělská viz Puchýřník.

Moudrost: 1. Stěžejní ctnost (viz t.), která dle Komenského projevuje se vůlí: „Nechtěj všeho žádati, co vidíš, všemu věřiti, co slyšíš, vše mluviti, co víš, vše činiti, co můžeš, všeho se odvažovati, co se ti líbí, znám býti všem, kteří s tebou se setkají, důvěrným se činiti všem známým. Kromě toho: věcí ztracených zapomeň, věci přešlé mimo sebe pusť a budeš moudrým.“ — 2. Rozvážnost na rozdíl od nadání a chytrosti (viz t.).

Mouchy, hmyzové dvoukřídlí, jichž veliké množství druhů vzduchem poletuje, náležejí k hmyzům nejobtížnějším a pro člověka nebezpečnějším, nežli obecně jest známo. Škodí nápadně sice tím, že vajíčka svá kladou na potraviny: [masařka — *Sarcophaga carnaria* (obr. 1339.), největší modře zbarvená m. v domácnosti poletující], jmenovitě na maso a sýr, kde vylíhlé z nich larvy potravinu rozrušují a znečišťují, ale méně nápadně, zato ještě vydatněji tím, že jak na potraviny, tak i do krve člověka přenášejí nečistoty a nakažliviny, druhdy buď těžké choroby nebo rychlou smrt otravou krve způsobující. Některé m. velice jsou dotěrné a bolestivě bodají; jsou to bodalky (*Stomoxys calcitrans*, obr. 1340.), které přiletují z dobytčích chlévů a vnikají hromadně do domácnosti, kdežto venku v přírodě, zejména u vody a ve vodě při koupání bodají nás mnohem větší mouchy roupice. To je jedna skupina m. bodavé. Propichují kůži a ssají z ní krev, při té příležitosti však nezřídka i krev zcela jinde nassátou jaksi vočkují do krve napadeného, a je-li tato krev nas-



Obr. 1339. Masařka (*Sarcophaga carnaria.*)

sáta ať ze člověka nebo zvířete nemocného, přenesou zárodky choroby nakažlivé velmi snadno. Tak bylo v nejnovější době zjištěno, že bodalka přenáší epidemickou obrnu dětí, a je snadno možno, že přenese i z dobytka nákazy, které u člověka jsou účinné, jako na př. zárodky sněti slezinné. Druhou skupinu tvoří m. ssavé. Ty nebodají, nýbrž potravu pro svou potřebu vyssávají a k tomu účelu, není-li tekutá, si ji rozpouštějí. K tomuto rozpouštění používají tekutiny, kterou již v těle mají shromážděnu, a obsahuje-li tato tekutina zárodky chorob, přenášejí tyto zárodky na pevné potraviny. Takovou mouchou je především moucha domácí (obr. 1341.), kterouž bychom mohli stejným právem nazvati, jak praví Howard, přednosta státních znalců hmyzů ve Spoj. státech, mouchou tyfovou nebo mouchou cholerovou, tuberkulovou, neštovičnî, spálovou, záškrtovou, úplavicovou atd. Jako u zvířat i u člověka způsobují m. nakladením vajíček do ran, exsudátů nebo sekretů kůže záněty kožní a sice činí tak nejen masařka, moucha domácí, bzikavka a p., nýbrž i střečkové, kteří kladou vajíčka do chřípí lesní zvěře, ovcí a p.; učiní tak i spícímu člověku. Vzniklé tak choroby zovou se mušiny (*Myiasis dermatosa muscosa* a *oestrosa*). Světlé zabarvení zadečku ve spojení s ostře do úhlu zlomenou žilkou, která se táhne podélně středem křídla, je znakem, dle něhož rozezná se moucha domácí od všech ostatních much, které naše obydlí navštěvují. Jen bodalka se nejčastěji s ní zaměňuje, poněvadž je stejné velikosti, též do šeda zbarvena, černými proužky na hřbetě opatřena a jen nápadně černou skvrnou na zadečku a svým bodavým



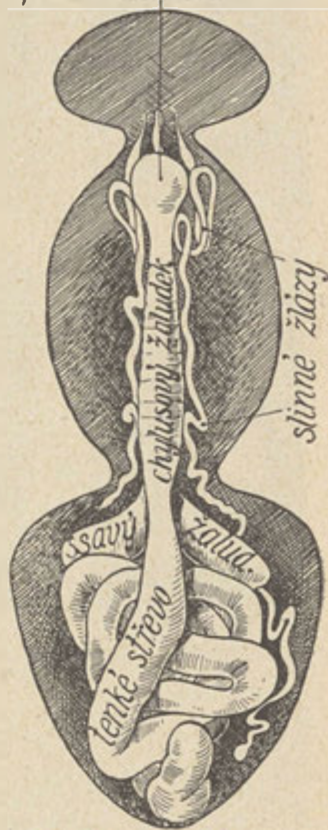


Obr. 1340. Bodalka, *b* hlava s bodavým rypákem.



Obr. 1341. Moucha domácí (*Musca domestica*). 1. Larva. 2. Kukla. 3. Vyvinutá moucha. 4. (dole) poslední článek larvy s průduchy, (nahoře) tykadlo se speřenou osinou.

rypákem rozeznatelna. Sosák m. domácí je složitý ústroj, který může daleko býti vychlípen a zase úplně zatažen. Jím ohledává moucha obezřetně vše, co jí přijde v cestu. Do sosáku ústí vývod dvou slinných žláz (obr. 1342.). K němu se druží ještě ssavý žaludek (obr. 1342.), asi podobná zásobárna jako je žaludek přežvýkavců; přijde-li moucha na větší množství tekutiny, jí chutnající, nassaje se jí do zásoby a naplní jí tento žaludek. Když pak sedá na věci suché nebo polosuché, používá nejen obsahu slinných žláz, ale i zásoby v ssavém žaludku nahromaděné a rovněž již s obsahem slinných žláz smíšené a jako přežvýkavec vrátí tuto zásobu zčásti do úst a kapku z ní vyklopí na suchou potravu. Ze sosáku vypustí kapičku bělavé nebo do hněda zabarvené tekutiny; tuto opět vyssaje a zase vyklopí a tento pochod několikráte opakuje, až konečně kapku s látkou nově rozpuštěnou do žaludku dopraví. Je-li vyplašena, zůstává kapka na potravině, a také vskutku bývají potraviny i jiné předměty těmito kapkami potřísněny a jejich uschlé stopy rozeznávají se svým světlejším zbarvením zcela dobře od známých černohnědých skvrn trusu mušího. Kromě toho moucha ještě svým kladélkem klade na potraviny a to výhradně na potraviny bílkovité (maso, sýr) vajíčka, z kterých se rychle líhnou larvy, které ovšem potraviny ty tráví. Také tyto larvy nepožívají těchto potravin v celosti, nýbrž si je svými slinami rozpouštějí; při tomto rozpouštění podléhají potraviny rozkladu, na rozložených nalézají velice vděčnou živnou půdu různé bakterie hniloby a tak vzájemným spolupůsobením těchto činitelů potrava rychle se kazí, hnije a stává se nepoživatelnou. Čerstvě položená vajíčka lze ještě vypráním odstraniti a potravina nemusí býti závadná, jakmile se však vylíhly larvy,



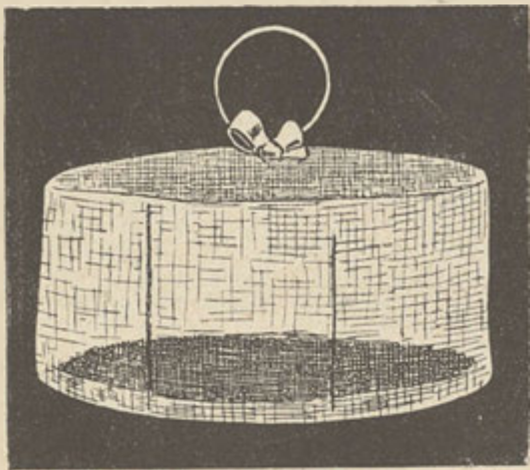
Obr. 1342. Hrudní a břišní útroby mouchy domácí.

bývá to již znamením rozkladu, který se prozradí i zápachem, a v tom případě dlužno maso i sýr považovati za zkažené. Při tom se moucha úžasně množí. Samička, nestihne-li ji žádná nehoda, klade za léto pětkrát až šestkrát po 100 až 150 vajíčkách, takže v našem podnebí samojediná vychová pět až šest pokolení v počtu 500 až 750 jednotníků; za zvláště příznivých okolností ještě více. A z těchto pokolení ještě mnoho samiček dospívá k stejnému úkolu. Množení počíná v květnu, v srpnu a září dosahuje svého vrcholu a končí v říjnu. V srpnu ubývá rychle její čilosti, ačkoli nelze znamenati ještě velkého úbytku, protože z vajíček líhnou se stále nová pokolení. Je to doba, kdy moucha sama podléhá morové nákaze, již způsobuje u ní plíseň *Empusa muscae*. Co nezahyne plísní, zhyne na konec vysílením a zimou, neboť normálně nežije moucha v létě déle osmi týdnů, jen z posledního pokolení najde si zbytek útočiště v teplejších zákoutích, ve skulinách, by tam přetrval zimu. Někdy i v zimě teplo probudí ji na okamžik k životu, nebo dokonce za příznivých okolností klade i vajíčka. Jsme velice trpěliví hostitelé, neboť takovou zimní mouchu vítáme málem jako proroka povětrnosti nebo jako upomínku na zašlé léto a necháme ji volně vyvinovati její činnost, aniž pomyslíme, jaké pokolení much, zkázu přinášejících, z každé jednotlivé se vyvine. Bojují proto zdravotní instituce všech kulturních států proti m-ám; jak z plakátového diagramu vlády Spoj. států (obr. 1343.) patrno, čelí tuto boj především k opatřením zábranným, aby m. neměly přístupu k p l i v á t k ů m (zbraňuje se desinfekcí), k s m e t í a o d p a d k ů m domácnosti (zbraňuje se uzavřenými nádobami — viz S m e t í), k h n o j i š t í m (viz H n o j i š t ě) a záchodkům (viz K l o s e t a Ž u m p a). V domácnosti náleží k těmto zábranným opatřením: rychlé odstraňování všech zbytků jídel (bezodkladné mytí nádobí) nebo ochrana jídel pod skleněnými nebo gázovými (obr. 1344.), třtinovými, drátěnými poklopy (viz D r á t), ve vhodných skříňkách drátěným pletivem opatřených, zarámování oken pletivem organtýnovým nebo drátěným, modře nebo zeleně zbarveným, dveří pak korálkovými záclonami z modrých korálků, bílením kuchyní a j. místností vápnem, do něhož se přidal kamenec (týž možno přidati i do barev na malbu pokojů), bílení chlévů zbytkem karbidu z acetylénových přístrojů, pěstováním některých rostlin na oknech, jež m. zapuzují (ricinus, bazalka, momordica; ricinus možno pěstovati také pod oknem), zápachem z rozmačkaného listí černého bezu, jež možno v košíčku dáti na okno, pověsiti pod lampu a p., parami a kouřem z různých látek, na př. rozprašováním insektoformu, desinfekcí hnojišť, žump, záchodů chlorovým vápnem, saprolem a p., vykuřováním ostrými parami octovými, rozprašováním hmyzové tinktury. Nejdůležitější pak je hromadné lapání a ubíjení much. Pohodlný způsob rozvěšování pruhů natřených pryskyřicí a medem nebo klihem není ani dost vydatný ani zvlášť estetický (tu již dobrá plácačka na mouchy koná lepší služby, předpokládáme-li, že se mouchy jen zabíjejí a sbírají a nerozbíjejí, aby nezanechávaly skvrny); když již se jich použije, mají býti zavěšovány na teplém a tmavém místě; aby se m. nad stolem nehromadily, o to je pečovati dobrým úklidem, aby zde nebylo pro ně lákadla; zato je právě dobře lákati je vnadou do teplého, temného kouta a tak odlákati od stolu. I tu platí, že lákadlo vyložené na temném papíře (třeba černém) lépe mouchy láká nežli vnadidlo na světlé podložce. To platí i o různých pastích. Do nových, lesklých drátěných pastí nebo do lesklých skleněných baněk se mouchy špatně chytají; jsou-li drátky tmavé nebo rezivé, opatří-li se tmavým nátěrem nebo volí vůbec sklo temně barvené, je účinek mnohem lepší. Velmi jednoduchým prostředkem je trávení much kladenými talíři. Avšak dlužno tu dáti pozor! Tak na př. papír na lapání a trávení much možno pořiditi z hořkého dřeva kvasiového (*Quassia amara*): 250 g hoblin z tohoto dřeva máčí se v litru vody 10 až 12 hodin. Do tekutiny se přidá 25 g melasy a odpaří se to na čtvrtinu původního objemu: na talíři napojí se tím ssavý papír; také napojení papíru nebo vylití malého množství tekutiny na talíř, složené z 50 ccm vody, 25 ccm mléka, 10 g cukru a 15 ccm formolu, je dobrý prostředek (místo formolu je dobrý i pepřový olej v lihovém roztoku nebo roztok antimoničného extraktu sodného); m. těmito prostředky otrávené obyčejně nezahynou na místě, proto neradno používati těchto prostředků v kuchyních, špižírnách a p. O papírech koupených nebo v podobě podložek pod sklenice prodávaných se často neví, co obsahují. Velmi dobře se osvědčil 35%ní roztok formaldehydu, jehož 1 díl se přidá do 4—5 dílů piva, nejlépe tmavého piva, jež mouchy nejvíc láká. Tato tekutina se může nalíti na mělký talíř, jehož okraj se posype cukrem, nebo do skleněné pasti, pod jejíž otvor se trochu cukru nalíčí. Není-li piva, možno užíti cukrované vody, zředěné ovocné šťávy nebo vody s medem. Účelné je postaviti několik talířů nebo pastí



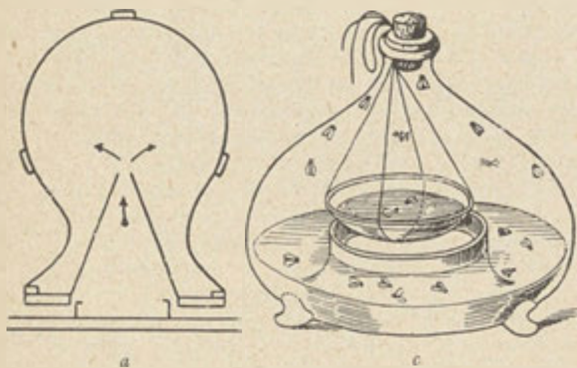
Obr. 1343. Nebezpečí z much. Plakátový diagram vlády Spoj. států severoamerických.

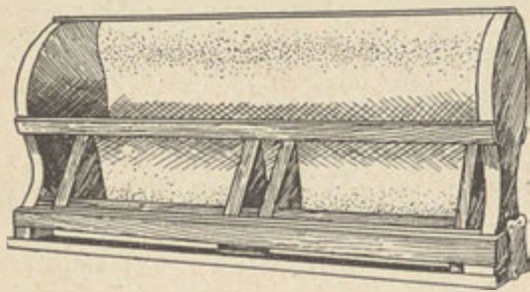
v místnosti, kde m. sužují, a sice na místech, kde nejvíce jich létá. Zprvu najdeme jen málo much utopených v tekutině, zanedlouho však seznáme, že m. napivše se sice uletují, ale zakrátko i v širším okolí padají za oběť otravě. V ložnicích doporučuje



Obr. 1344. Gázový poklop na pokrmy proti mouchám lze si pořiditi doma, když se drátěná kostra gázem potáhne.

se tekutinu na noc odstraniti, v kuchyních a špižírnách prospěje, když se pažení, podlahy, okna a p. častěji potrou 5%ním teplým roztokem surového kresolu a pak lehce otrou. Nejlépe je, když se účinné prostředky používají v uzavřených mucholapkách skleněných (obr. 1345. *c*), dle jejichž soustavy je zhotovena i americká past drátěná (obr. 1345. *a, b*), která je 60 cm



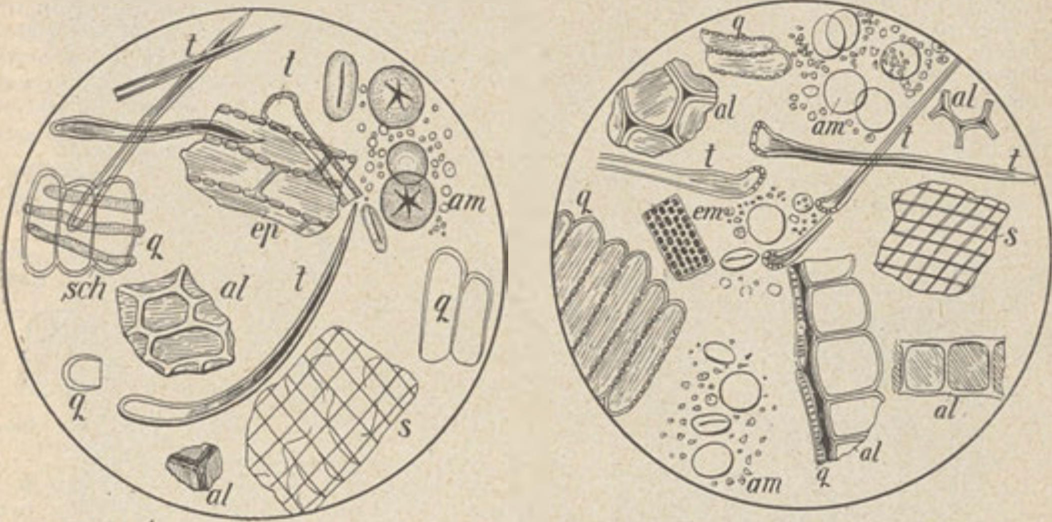


Obr. 1345. *a, b* Americká pasť drátěná. *c* Zdokonalená skleněná pasť na mouchy.

dlouhá, 30 cm vysoká a 20 cm široká, ze dřeva a drátěného gázu zhotovená. Dovedný řemeslník pořídí ji za tři hodiny nebo i dříve dle výkresu. Sestává ze tří dílů, kteréž háčky navzájem se drží a mohou od sebe býti odděleny. Mezi prkénkem spodním a středním dílem dostanou se m. ke dvěma miskám s vnadidlem, jež jsou plechové: vzlétnuvše vniknou m. do báňovitého oddílu drátěného. Volba vnadidla je velice důležitá. Pro mouchu domácí je nejlepší chléb s mlékem, musí však vnadidlo často býti obnovováno, aby nezaschlo. Bodalky z chlévů a hnojišť přicházející nejdou však na toto vnadidlo. Kde mají převahu, nutno je vnaditi masem a krví, což ovšem ještě častěji nutno obnovovati. M. nachytané se usmrtí ponořením drátěné sítě do vařící vody.

Mouka jest jemně mletá součást zrna obilného, druhdy také semene luštěninového, nebo také čistý škrob bramborový. M. o b i l n á složena je především ze škrobu a lepku, v druhé řadě z menšího či většího množství zbytků pletiva rostlinného (otrub). Dokud mletí nebylo zdokonaleno, obsahovala m. otrub značné množství, a dosud jsou krajiny, kde se peče chléb z m-ky celé (otrub nezbavené; srovnej C h l é b); z moderních mlýnů vychází m. otrub úplně prostá. M. spotřební (pšeničná a žitná) vymílá se na 20—30% nejčistší bílé m-ky. Návrh, aby se vymílala na 80%, z nichž by 65% bylo jednomleté m-ky bíle a 15% m-ky, kterou by se doplnil typ jednomleté chlebové m-ky žitné, nalézá se ve stadiu zkoušek, které na ten čas ukázaly, že lze z jednomleté m-ky pšeničné pořiditi pečivo dosti snadno, obtížněji však a jen za jistých praktik naše moučníky slané, poměrně lehčeji moučníky sladké. Konečný návrh (inž. Holuba) zní, aby se po odtažení 2% krupice pořídilo 65% prý lepší hladké m-ky nežli dosavadní hladká nulka odtažená do 42% (2% krupice, 30% krupičkové a 10% hladké nulky). Mouka odtažená takto do 65—70% rovnati se má dosavadnímu č. 1. (odtaženému do 60%), ale vydatnost její prý tím, že se hrubá (krupičkovitá) mouka neodtáhla zvlášť a semlela s sebou na hladkou m-ku, stoupne o 27%; tedy pečivo ze 100 g dosavadní hladké nulky zaujalo prostoru 244 cm³, kdežto z Holubovy jednomleté 65% m-ky stejné barvy 364 cm³. Tím se také vyhovuje požadavkům pekařů, kteří nekupovali dosavadní naše hladké m-ky jen proto, že na objem pečiva byly nevydatné. To konečně má význam pro spotřebitele pečiva, že ve zvětšeném objemu kupuje více vody, ale jistý význam to má i v domácnosti, neboť také hospodyně je ráda, peče-li buchtu nebo jiné pečivo, je-li m. objemově vydatná. Větší význam má, že s touto vlastností má stoupati i vařivost m-ky. Tato 65% m., do níž je semleta i krupičková dvounulka, je bělejší nežli dosavadní jednotka, avšak schází tu ještě přesvědčivý důkaz, že kromě její větší vydatnosti objemové čili pečivosti je i vařivost uspokojivá. Všecky druhy m-ky obsahují více živin, nežli se jich ve skutečnosti straví. Nejjemnější druhy jsou po této stránce nejužitečnější, protože se straví až 95% a při

účelné úpravě kuchyňské až 100% jejich živin; u hrubších druhů klesá ovšem stravitelnost živin pod 95%, u některých v bílkovinách až na 72%, v uhlohydrátech na 84%, v tucích, zejména u luštěninové mouky až na 30%. Stravitelnost těchto živin se zvyšuje mírnou přísadou tuku, ovocem a zeleninou. Proto tak často vděčně spojujeme v našich pokrmech m-ku s ovocem. Průměrně lze počítati se stravitelnými živinami a kaloriemi podle připojené tabulky; i když někde zvýšíme množství stravitelných živin přísadou, přece se jen nepřepočítáme v celkovém výsledku, neboť ne každé ústrojí stejně všechno stráví. V 1000 g obsahuje g stravitelných:



Obr. 1346. Součástky žitné mouky. Součástky pšeničné mouky: *ep* pokožka, *sch* kostra příčných buněk, *am* škrob *am* aleuronové buňky, *t* chloupky, *s* obal semene, *em* pletivo klíčků.

	bílkovin	cukru	uhlohydrátů	vydá kal.
Pšeničná krupičková a nejjemnější	90	10	725	3434
Pšeničná žemlová	110	10	672	3299
„ chlebová	130	10	635	3239
„ černá	120	10	610	3292
„ plná (otrubová)	125	10	656	3385
Pšeničná krupice	125	15	720	3593
Žitná jemná	100	20	735	3609
„ hrubá	110	18	670	3365
Ječná	110	12	720	3514
Kukuřičná	100	38	620	3255
Rýžová	65	7	620	2832
Ovesná	140	45	642	3684
Pohanková	90	15	620	2050
Bramborová	5	—	779	2214
Hrachová	176	6	496	2811
Čočková	177	4	502	2821

Smísíme-li některé druhy m-ky, tedy počítáme obsah živin dle množství, v jakém jednotlivých druhů bylo použito. Nejvýživnější je tedy m. ovesná, po ní přijde na řadu jemná žitná m., pšeničná krupice, ječná m. a nejjemnější pšeničná: plná m. pšeničná drží skoro stejný krok s hrubou žitnou, pak přicházejí na řadu zadnější druhy m-ky pšeničné s m-kou kukuřičnou, za nimi hned následuje bramborová, v pozadí se již drží m. rýžová, která stojí na stejné úrovni s m-kou hrachovou a luštěninovou, které vlivem své přípravy nejsou daleko tak výživné, jak by se předpokládalo, a na nejnižším stupni stojí m. pohanková. Mnoho záleží také na tom, jak se m-ky užije, je-li jí zapotřebí k docílení efektu výživy více či méně. Tu třeba si uvědomiti, že užitím na pečivo se m. sice neničí, ale také se jí nespoří, a sice proto, že v podobě pečiva spotřebuje se mnohem více m-ky, aby se docílilo pocitu nasycení, nežli používá-li se m-ky jako vařiva. Pomazaný chléb, obložená houska, koláč a buchta jsou hlavními potravinami zvláště městského obyvatelstva. Tento způsob potravin moučných zatlačuje čím dále tím více původní tvary, v jakých se moučné výrobky požívaly a jež umožňovaly, že se člověk menším množstvím meliva nasytil. Pečeným masem, chlebem, koláčem z bílé m-ky snadno překročujeme hranici množství pokrmů, protože tyto pokrmy mají menší objem, málo vody a je jich zapotřebí více, abychom cítili, že jsme se dosti najedli, nežli když požíváme maso jen vařené, moučné pokrmy vařené, nabobtnalá vařiva. Náš knedlík, zvláště náš knedlík s povidly švestkovými, švestkový knedlík, kynutý knedlík obsahuje škrob v nabobtnalém stavu stejně jako polenta nebo makarony, jimiž se sytí italský dělník, který nemá chleba, jako moučný pudding Angličana a Američana, jako výživná kaše Asiata, červená kaše Seveřana, černá kaše Rusa, ovesná kaše a moučná polévka, jež druhdy velmi byly rozšířeny v Německu. S těmito pokrmy požívá se mnohem více vody nežli s pečivem. M. obsahuje průměrně 12—13% vody, chléb a koláč 33, nejvýš 42%, ale nudle, halušky a p. ve vodě vařené, makarony obsahují vody 76—84%,

pudding vařený přes 67%, kaše různého druhu 74—84%, knedlíky 65—70%. Jestliže jednomletá **m.** i v pečivu přijme vody více, přibližuje se tomuto ideálu. Prakticky možno si představiti účinek toho snadno. Pro 10člennou rodinu dostačují úplně knedlíky z 1125 g **m**-ky k nasycení, chléb z 1125 g **m**-ky váží 1573 g. Zkuste k obědu dáti této rodině místo knedlíků těchto 1573 g, t. j. každému kousek 157 g těžký i s omastkem, který dáte na knedlíky. Nepravím, že nedostanou dosti potravy, ale výsledek bude, že nebudou nasyceni. Kromě s těchto hledisk posuzujeme **m**-ku také dle čistoty, jakosti zevnější, suchosti a pečivosti.

Mouka banánová viz Banánová mouka.

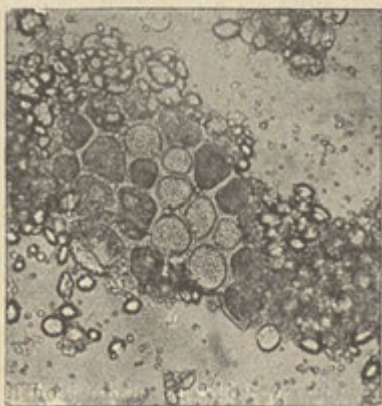
Mouka bělená viz Bělení mouky.

Mouka bramborová viz Bramborová mouka.

Mouka cukrová viz Farin.

Mouka červivá viz Červivost.

Mouka čistá obsahuje výhradně součástky oné obiliny, z níž má pocházeti; neobsahuje tudíž ani jiného druhu **m**-ky, ani součástek plevelů nebo příměsků nerostných (písku, kamínků, vápna, sádry, živce a pod.), ani příměsků škodlivých, jako jsou plísně, námel a



Obr. 1347. Buňky moučného jádra a lepek v mouce pšeničné (100krát zvětš.).

pod. **M.** žitná je již jedovatá, je-li v ní semleto 5% námelu. Čistotu **m**-ky možno poznati většinou jen drobnohledem; pouhým okem rozeznáváme jen hrubé nečistoty: kaménky, živé roztoče, moučné červy (larvy potemníků) a kukly nebo larvy moučných molů. Kamínků lze sice **m**-ku zbaviti prosetím na jemném sítu, ale **m**-ku znečištěnou živými cizopasníky vždy zavrhneme. Je-li **m.** kromě kamínků znečištěna i drobnějšími příměsky nerostnými, o tom se přesvědčiti můžeme přibližně takto: Protřepeme 2 g mouky v skleněné baňce s 30 cm^3 chloroformu a 30 kapkami vody; necháme to klidně státi; **m.** vyplove na povrch tekutiny a těžší příměsky usadí se na dně; tekutina s **m**-kou se sleje a usazený zbytek se vysuší a zváží. V pšeničné **m**-ce má býti obyčejně jen 0·7 až 1·5 a nejvýše 2%, v žitné 1—2, nejvýše 5% nerostných příměsků. Je-li příměsků více, nebo máme podezření, že jsou zde cizí příměsky rostlinné, odevzdáme **m**-ku stanici pro zkoušení potravin. Používá se nyní k zjištění jemných miner. příměsků také paprsků Roentgenových. Kdo má po ruce domácí drobnohled (viz t.), může se pokusiti vyzkoušeti čistotu **m**-ky také po této stránce. Trochu **m**-ky dá se na sklíčko, pokryje se krycím tenkým sklíčkem a se strany přikápne se trochu



Obr. 1348. Nabobtnalá zrnka škrobová.



Obr. 1349. Škrob ječný.



Obr. 1350. Škrob ovesný.

vody, aby pod sklíčko se vpila. Když se tím několikrát zatřese, spojí se zrnka lepku v **m**-ce pšeničné (v jiné se to neděje) v červovitá, válcovitá, rosolovitá těliska a lze pak rozeznati škrobová zrnka, která v dobré **m**-ce musí býti dobře zachovaná a nikoli dutá, scvrklá nebo



Obr. 1351. Škrob pohankový. Obr. 1352. Škrob fazolový. Obr. 1353. Škrob hrachový.

nabobtnalá (obr. 1348.), jaká se vyskytují v **m**-ce vlhké nebo v **m**-ce z obilí, jež za mokra bylo sklizeno a nedostatečně vysušeno. Lze pak i rozeznati, jsou-li všechna zrnka škrobová téhož původu, čili jsou-li tu cizí příměsky. Pšeničná zrnka škrobová (obr. 1347.) jsou zrnka



Obr. 1354. Škrob vičný.



Obr. 1355. Škrob čočkový.



Obr. 1356. Škrob rýžový.

čočkovitá až kulatá, ve středu trhlinou opatřená; žitná (obr. 1346.) jsou větší a trhliny jejich bývají křížovité až paprskovité; ječná (obr. 1349.) jsou menší a také lepková zrnka jsou menší než u pšenice a žita; velmi dobře rozeznají se složená škrobová zrnka ovesná (obr. 1350.), rovněž i pohanková, jejichž dílky jsou ostrohranné (obr. 1351.). Přimíchané **m**-ky luštěninové rovněž dobře dle škrobových zrnek se rozeznají. Bobová (fazolová) zrnka (obr. 1352.) škrobová jsou velmi velká, vejčitá, na okraji zřetelně vrstevnatá, uprostřed s velkou, roztrhanou trhlinou, vičná (obr. 1354.) jsou menší a nepravidelná, jinak ale bobovým podobná,

hrachová (obr. 1353.) jsou podélná, ledvinitá neb elipsovitá a velmi velká, čočková (obr. 1355.) drobnější ledvinitá; rýžový škrob prozradí se složenými zrnky, jichž dílky jsou hranaté a velmi malé (obr. 1356.), kukuřičná jsou pěti až šestihranná s paprskovitou dutinou (obr. 880.). Konečně vyskytuje se přimíšena i **m.** bramborová, jejíž škrobová zrnka jsou velká, vrstevnatá, s jádrem odstředně na užším kraji položeným (obr. 1357.). Nejlepší zkouškou na pšeničný škrob je svaření **m**-ky. Vezmeme 1 g **m**-ky a rozmícháme jej v čisté nádobě s 50 ccm studené vody a zahříváme pak za stálého míchání znenáhla na vodní lázni až na 62·5° C. (Teploměr dáme do tekutiny; jakmile vystoupil na 60—61° C, zhasneme plamen a vyčkáme vystoupení teploty na 62·5° C.) Pak to rychle ochladíme vodou a prohlédneme pod drobnohledem. Pšeničná zrnka škrobová musí býti beze změny, neboť teprve při 66 C jsou nabobtnalá. Ovšemže bývá **m.** znečištěna ještě jinak, na př. koukolem, námelem, jílkem, černýšem, také různými sněťmi.



Obr. 1357. Škrob bramborový.

Mouka čočková viz Čočka mletá.

Mouka dobrá má býti barvy žlutavě bílé. má míti svěží, příjemnou vůni i zasládlou chuť, Vůně dusná, zatuchlá a chuť nakyslá nebo nahořklá prozrazují, že **m.** buď podléhá rozkladu, nebo jest znečištěna, což bývá pravidelně následkem toho, že je uložena ve vlhku, barvu **m**-ky rozpoznáváme nejlépe srovnáním; naneseme několik druhů **m**-ky na hladké prkénko vedle sebe, kdež je hladkou lopatkou srovnáme v pruhy vedle sebe ležící; přejedou-li se všecky vzorky pak najednou lopatkou, rozdíly v barvě nápadně vystoupí; příkrá bělost **m**-ky vždy vzbuzuje podezření, že je **m.** uměle bělena (viz Bělení mouky); vlhkost **m**-ky nemá býti větší nežli 10—14% dle váhy; odvážíme-li několik g a sušíme ji při teplotě 100—105° C a vysušenou opět zvážíme, z rozdílu váhy se přesvědčíme, kolik vlhkosti ubylo.

Mouka dřevěná viz Dřevěná mouka.

Mouka fazolová viz Fazolová mouka a Mouka luštěninová.

Mouka finální záleží z jemně mletých otrub. Zavedena za války světové se neujala.

Mouka hrachová viz Hrachová mouka.

Mouka ječná viz Ječná mouka.

Mouka jednomletá viz Mouka.

Mouka klíčková (srovn. Pšeničný květ) jsou klíčky také prýt zv. ze zrna před semletím odstraněné t. zv. „špicováním" nebo loupacími a kartáčovými stroji; je základem biokleinu (viz t.) a t. zv. materny jakož i biokleinových preparátů.

Mouka kukuřičná viz Kukuřice a Polenta.

Mouka květová je ona, která po špicování od špicovaného zrna třídícími stroji se oddělí.

Mouka luštěninová (viz Aguma, Čočka, Fazolová, Hrachová mouka) mele se kromě fazolů a hrachu také z bobů, čočky a viky (tato bývá obsažena i v **m**-ce z obilí nečištěného). Kdežto přimíšena k **m**-ce obilné pečivo činí těžším, méně kyprým a nesnadněji stravitelným, upotřebuje se jí častěji přímo k úpravě různých vegetariánských krmí (viz Omelety, Upečenky).

Mouka nudlová získává se semletím hotových těstových výrobků továrních (nudlí, spaghettů, markaronů, halušků a p.).

Mouka ovesná viz Ovesná mouka.

Mouka pečivá vykazuje určitou schopnost vázati vodu, což závisí od množství a povahy (roztaživosti) lepku. Víme dobře, že **m.** pšeničná, vypraná ve vodě, poskytne tuhou, souvislou hmotu lepkovou, protože její lepek má zvláštní povahu; obsahuje gliadin, t. j. klih rostlinný, jehož žitná nebo ječná **m.** nemá, ovesná jen málo; proto **m.** žitná rozpadne se ve vodě v nesouvislou řitici. Čím více vody je **m.** s to pojmouti, aby těsto k pečení způsobilé utvořila, tím více pečiva dá se z ní vyrobiti. **M.** pšeničná váže normálně 60, žitná jen 52% vody, proto také z oné docílí se více těsta. Množství a jakost lepku, kterým je tato okolnost založena, závisí nejen od druhu obilí, z něhož **m.** pochází, nýbrž i od způsobu jeho pěstování (orby, hnojení půdy, polohy, podnebí, povětrnosti) a od způsobu vymílání. Vymíláním na vyšší procento dostane se do mouky více gliadinu a stoupá její schopnost vnímati vodu, t. j. poskytnouti větší objem pečiva. Proto získala si u nás svým časem přednost uherská **m.** z obilí, za příznivějších poměrů podnebí pěstovaného, pokud byla mleta z obilí čistého a zasluhovala přednosti té pro čistotu vymletí v dokonalých mlýnech, v době, kdy takových mlýnů u nás nebylo a kdy také náš hospodář nevěnoval svému obilí tolik péče jako dnes. Poměry ty však změnily se ve dvojím směru, zdokonalením pěstování obilí i mlynářství zdokonalena i česká **m.**, kdežto z Uher přichází často **m.** znečištěná, cizími příměsky (hlavně luštěninovou **m**-kou) porušovaná, z českých mlýnů pak nezřídka i **m.** z uherského obilí, ale čistě vymletá. Není tudíž žádné příčiny, aby české hospodyně dávaly přednost **m**-ce uherské. Množství lepku v mouce zjišťuje se lepkoměry (aleurometry), nám však pro praktickou potřebu stačí zjistiti schopnost **m**-ky vodu vázati tímto postupem: Do misky dáme **m**-ku a uděláme do ní důlek; do tohoto opatrně po kapkách spustíme 10 cm^3 vody i přiměšujeme do této vody skleněnou tyčinkou **m**-ku z okolí tak dlouho, až povstane tuhé, na tyčince lnoucí těsto; toto přeneseme na dlaň, **m**-kou posypanou, a vehněteme do něho tolik mouky, až povstane souvislé těsto, které k prstům více nelne a dobře se hněte. Toto těsto zvážíme; označíme-li si tuto váhu písmenou *V*, vypočteme *vz*, t. j. vázavost vody, podle této trojčlenky: $(V—10) : 10 = 100 : vz$ (při čemž započteno jest 10 cm^3 vody). Z toho $vz = \frac{1000}{g\ 10}$. Kdyby na př. získané těsto vážilo 165 g, *vz* rovnalo by se $\frac{1000}{16{\cdot}5—10}$ t. j. 1000:

6·5 = 153·8, t. j. z 10 kg m-ky takové získalo by se 15·38 kg těsta. — Konečně posuzujeme m-ku ještě dle toho, jak se těsto z ní vyrobené chová při kynutí, pečení nebo vaření. Nekyne-li těsto dobře, nebývá toho příčinou vždy nedostatečné droždí; je-li droždí dobré a těsto přece nekyne, naopak se maže a má náklonnost se roztékati, maže-li se těsto při vaření, dostává-li při pečení brousek a pod., je toho příčinou m. špatná, buď ztuchlá, zvlhlá, zkažená nebo plísněmi znečištěná. M-ky s menší pečivostí zlepšují se tak zv. m-kou zlepšovací nebo moučkou lepkovou, zlepku pšeničného vyrobenou.

Mouka porušená zúmyslně vyskytuje se buď jako m. bělená (srovn. Bělení mouky) nebo jako m. zlepšovaná (srovn. Mouka dobrá); na př. m. ze vzrostlého obilí dává těsto rozbíhavé; přidá-li se k ní však kamenec a modrá skalice (tedy látky ve větší dávce jedovaté), nebo m. viková či hrachová, kyne normálně (srovn. Mouka ztuchlá). Nejčastěji se porušuje m. přidáním jiných levnějších druhů m-ky. (Viz Mouka čistá.)

Mouka pšeničná viz Pšeničná mouka.

Mouka pražená zachovává ze déle neporušená. Proto se i pro obchod praží a v neprodyšných krabicích prodává. V domácnosti pražíme ji v čistém rendlíku (nemá býti mastný) nebo na plechu v troubě za pilného míchání a upotřebujeme jako nejjednodušší jíšky (viz t.). Mírně pražená m. může i do různých moučných jídel býti upotřebena.

Mouka rýžová viz Rýžová mouka.

Mouka samopečivá neboli zlepšovací bývá buď jen m. s hojným lepkovým práškem míšená, nebo m. s práškem pečivým spojená, jako na př. tak zv. Liebigova, prášky Oetkerovy apod. Do této netřeba tudíž přidávati již ani droždí, ani pečivého prášku a možno přímo připraviti různé moučníky a pečiva.

Mouka se sádrou, t. j. m. se stejným množstvím jemné sádry dokonale promíšená, je výborným prostředkem proti švábům, rusům, myším a p. Musí se líčiti v suchu, aby sádra teprve v útrobách škůdců s vodou se spojila, zatvrdla a zácpu působila, na kterou hynou.

Mouka sucharová (*Gofio*) viz Pšenice. Srovn. dále Hořčice, Bramborová, Fazolová, Hrachová a Ječná m., Kukuřice, Maizena, Oves, Pohanka, Pšenice, Rýže, Žito.

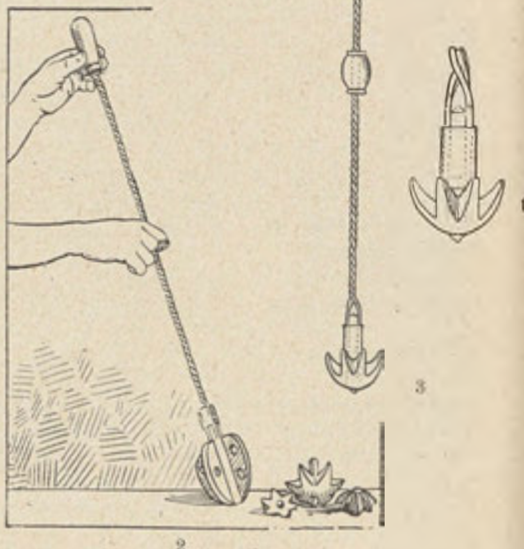
Mouka špatná pochází zpravidla z obilí vzrostlého nebo špatně čištěného; zlepšiti možno ji poněkud přísadou dvojuhličitanu sodného, jehož na 1 kg přidává se lžíce a m. dobře s ním promíchaná se zahřeje. Prosévání a protřásání m-ky před upotřebením zbaví ji mnohých nečistot, a stykem se vzduchem se i velmi osvěží a kynutí těsta usnadní.

Mouka uschovává se nejlépe v uzavřených pytlích ve vzdušné a stále stejně teplé, nikoli však vyhřáté prostoře nebo v moučnici, hladce vyhoblované a přikryté, která se však 1—2krát týdně otvírá a mouka se častěji měchačkou promíchá; čím se to děje častěji, tím menší je nebezpečí, že by m. ztuchla, byla napadena roztoči (viz t.) nebo moučnými moly (viz t.) nebo že by se spekla, t. j. vlhkem spojila v pevnou hmotu (zkameněla). I mouka v pytlích má býti častěji přesypána, zvláště m. neodklíčkovaná (viz Mouka klíčková) musí se prosypati dvakrát v dubnu a jednou v květnu, neboť v tu dobu součástky klíčků mají náchylnost k proměně, která se děje s nimi při klíčení.

Mouka pro diabetiky viz Aguma.

Mouka vlhká přirozeně (10—14% vody) je m. čerstvě semletá (srovn. Mouka dobrá); proto nechává se ve vzdušné, suché místnosti týden až i deset dnů vysychati; m. kupovaná z přízemních hokynářských krámů, jmenovitě takových, které leží na straně nevýslunné, bývá vždy vlhčí, nežli přímo ze suchých krupařských krámů, nebo ze mlýnů dobře zásobených. Jest proto také dobře, možno-li, doma v suché, vzdušné místnosti zásobu m-ky uschovati. Mnohé krmě a pečiva velice získají, jestliže se m. před upotřebením prohřeje a tak prosuší. K uschování hodí se nejlépe truhly (moučnice) z jedlového dřeva. V teplých místnostech se m. snadno zapaří, zejména na jaře a na podzim, rovněž jí nesvědčí, leží-li dlouho nehybně; je proto třeba častěji jí zamíchati; spařená m. prozrazuje se nepříjemným zápachem a nedá se ani přísadou lepší m-ky zlepšiti; poněkud upotřebitelnou stane se jen opětným vysušením na vzduchu, v tence rozložené (4—5 cm vysoké) vrstvě, častěji promíchané.

Mouka ztuchlá vyžaduje především častého provětrání promícháním nebo přesátím; je-li ztuchlina příliš nápadná, míchá se m. v mělké pánvici za horka tak dlouho, až by se skoro pražiti počínala. Tím se zničí plísně, které jsou příčinou ztuchnutí. Není-li ztuchnutí pokročilé, vloží se do ní po prosetí pytlík s práškovitým uhlím dřevěným, což se podle potřeby několikrát opakuje



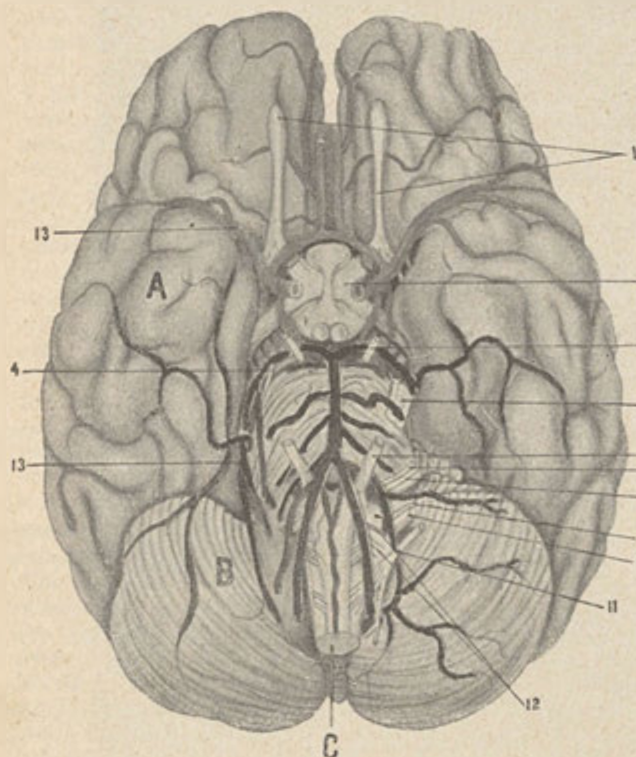
Obr. 1358. Moutička 1. Dřevěná korunka cípatá. 2. Korunka čtyřkřídlá s otvory. 3. Korunka na špulíř přidělaná.

Mouka žitná viz Žitná mouka.

Mousselin viz Mušelín.

Moutička (kvedlačka), obyčejně prostá dřevěná s ozubenou (cípatou) korunkou pouze mezi dlaněmi točená, zdokonalí se rotačním zařízením čili špulířem, jakého se používá také při vrtáčku (nebozezu) (obr. 1358.). Možno přímo takový špulíř na dřevěnou m-ku přidělati.

Mozeček: 1. Část mozku (viz t.). — 2. V kuchyňském smyslu mozek telecí, vepřový, některé drůbeže, výjimečně též hovězí nebo koňský, jenž buď upravuje se míchaný s vejcem, smaží v obalu, peče, rosoluje, hovězí také s různými omáčkami podává a pod., anebo upotřebuje se do jemných míšenin (v lasturách), klobásek, knedlíčků, pavézek, řezů, koláčů, svítků; konečně rozvařuje se i do polévek, nebo s hlávkovým salátem, račími zadečky, sardelemi, kaparami a pod. na salát upravuje. K tomu účelu musí býti odblanován, což je práce zdlouhavá a piplavá, které se nelze vyhnouti, jedná-li se o přípravu mozku k smažení v celkových řízcích. Jedná-li se však o přípravu mozku s vejci (míchaného) nebo do polévky, míšenin a pod., možno tuto práci velmi si zjednodušiti a urychliti obyčejnou šlehačkou sněhovou, která všechny blány vyšlehá a zachytí, takže se velmi snadno odstraňují.



Obr. 1359. Spodní strana mozku: *A* Velký mozek. *B* Mozeček. *C* Mícha prodloužená. 1. Nerv čichový, 2. zrakový, 3. okohybný, 4. kladkový, 5. trojklanný, 6. odvratný, 7. lícní, 8 sluchový, 9. jazykohltanový, 10. bloudivý, 11. přídatný, 12. jazykohybný, 13. krevní cevy spodiny mozkové.

Mozek, hlavní ústředí nervové (srovn. Mícha), uložené v dutině lebečné; složeno je z 5 hlavních oddílů: předního či velkého, středního a malého m-ku čili mozečku a prodloužené míchy. Přední a střední m. spojeny jsou s mozečkem a prodl. míchou dílcem pátým mostem Varolovým. Důležité poznatky týkají se pak malých součástí mozku podvěsku mozkového (viz t.) a šišinky (viz t.). Viz rozkládací model hlavy v díle I. K němu toto vysvětlení: Výkony m-ku soustřeďující se jmenovitě v předním a středním m-ku jsou velmi složité a pravým jejich ústrojím je šedá hmota, kdežto druhá součást m-ku, hmota bílá, jest ústrojím popudy vodícím. Výkony mozkové možno rozděliti na: 1. psychické vnímání a uvědomění pocitů i vzbuzování pohybů vůlí řízených, jehož sídlem je kůra mozková; 2. automatické vzbuzování pohybů bezděčných, jehož sídlem jsou uzliny šedé hmoty uvnitř m-ku, kdež také hledati jest sídlo 3. výkonů reflektorických, jež i v nedostatku vědomí jsou možny. Hmota mozková složena jest v laloky, jichž hojnost a jemnost uváděla se v souvislost s vyšší inteligencí, což se však nepotvrdilo. Pravda je však, že určité schopnosti pro psychické výkony obmezují se na jistá místa kůry mozkové. Z m-ku vystupují také nejdůležitější nervy (dvanáct párů nervů mozkových, viz t.), ústrojů smyslových (zraku, sluchu, čichu atd.). Zevně obklopen je m. mozkovými blanami či plenami (viz t.). M. může býti již od narození nedokonale vyvinutý nebo zrůdný, kteréž okolnosti zaviňují nedostatek schopností, blbost a pod. Důležitou roli v m-ku hraje příval krve (překrvení) nebo její nedostatek (nedokrevnost), v jiných případech zápasiti jest s těžkými záněty nebo s měknutím m-ku. Je-li m. zatížen duševními starostmi, je nejlépe zaměstnávati se nějakou prací ruční. M. a mícha jsou jediné součástky těla, které nepozbývají na váze, když celé tělo hubne. Naproti tomu mohou za stejných okolností játra vzrůsti až o 57%. (Srovn. Cerebrin, Lecithin. (Mozku a nervů činnost viz Lid. rozpr. lék. č. 18—19.)

Mozek kuřáků (silných) je zpravidla měkčí nežli jiných normálních lidí a mozkové buňky a jejich výběžky jsou černě zbarveny; jsou tu zjevny změny, jichž vlivem trpí vůle, myšlení i cítění a dostavuje se slabost paměti, také u osob známá, které sice nekouří, ale nuceny jsou pobývati v zakouřených místnostech.

Mozková hlíza viz Mozku zánět.

Mozková chřipka viz Chřipka.

Mozková mrtvice viz Mrtvice.

Mozkové blány (meningy), které obalují mozek, jsou tři: *a*) měkká, velice krevnatá, která mozek zásobuje svěží krví a proto zasahuje

i do hlubin závitů; je to ta blána, která se při upotřebení mozku v kuchyni musí odstraniti; *b*) pavučinná (*arachnoidea*), velice jemná blanka, která leží na bláně měkké a tvoří podklad bláně třetí; *c*) tvrdá, šlachovitá, ke kosti lebečné přirostlá, která vniká i mezi velké poloviny mozkové a mozeček propůjčujíc tak mozku pevného držení; tato blána odvádí z mozku krev žilnou.

Mozkové nádory bývají velmi rozmanité: gliomy, rakoviny, sarkomy, tuberkule, nádory příjičné a p. Snášejí se někdy i několik let bez obtíží, až pojednou se dostaví bolestné záchvaty, závrati, vrhnutí, ubývání paměti, tupost, sklesIost, poruchy vidění, křeče, obrny, spavost vedle nespavosti. Jediný prostředek je včasná léčba operativní.

Mozkový kvocient, číselně vyjadřující poměr mezi vahou mozku a množstvím protoplasmy (buněčného obsahu) jednotníka. Činí-li množství protoplasmy $^2/_3$ váhy celého těla, možno mozkový kvocient, aniž by se udělala velká chyba, určiti pro člověka číslem 2·67—2·81, u myši číslem 0·06. Vyvinutí mozku co do tvaru, váhy a činnosti ve spojení s vývojem intelektu má pro trvání života veliký význam, jejž možno vyjádřiti slovy „nejchytřejší žije nejdéle". Člověk a slon, kteří se vyznačují nejdelším věkem, mají také největší **m. k.** Lidé moudří a učení mají věk dlouhý, byť práce duševní, kterou vykonali, byla sebe obrovitější, a s podivením shledáváme, že až do pozdního věku duševně se zdarem pracují. Je dokázáno, že množství buněk v nervovém ústředí obratlovců je již v zárodku předurčeno a že po narození nenastane žádné jeho značnější rozmnožení, ztratí-li se něco z toho množství, že se neobnoví regenerací, ztráty následkem poruch chorobou nebo stářím jsou tedy nenahraditelné a musí proto nakonec nastati patrný úbytek. Kdo mnoho dostal do vínku při narození, nejdéle vystačí.

Mozkových blan zánět obecně u lidu „zánětem mozku" zv. může býti postihovati všecky blány mozkové: 1. Blánu měkkou na spodině mozku, na podkladě tuberkulosním (*meningitis basilaris tuberc.*), která zde zduří jako huspenina a rozšiřuje komory mozkové, takže se mluví o vodnatelnosti mozku; postihuje hlavně děti zatížené tuberkulosou některého ústrojí; dítě trpí třeba po mnoho týdnů horečkami, ztrnulostí, zrychleným tepem, hubeněním, zácpou, později je velmi dráždivé, ospalé, světlo plaché, křičí a blouzní, škube sebou, dech je nepravidelný, puls líný, dítě bezděčně močí a kálí, dostavují se křeče a ztrnulost šíje, ke konci třetího týdne trvalé bezvědomí, zácpa, ochrnutí očních svalů a smrt. Je sice málo naděje na vyléčení, a je-li, tedy jen tehdy, když se povolá lékař již za prvních příznaků tuberkulosy nebo tohoto zánětu, aby zařídil dokonalou výživu dítěte, které nesmí ležeti v peřinách (jen na žíněnce), musí míti vlažné lázně se studeným poléváním, častým omýváním, čištěním úst; nutno přísně pečovati o stolici a proti zvracení podávati sodovku na ledu chlazenou. — 2. Blánu měkkou na velké ploše mozkového povrchu. Obyčejně bývá zasažena z některého hnisavého zánětu v okolí (v nose, uchu — pozor na hnisavé výtoky z uší a pod.) nebo nastává zánět (*leptomeningitis*) po těžké chorobě infekční (tyfu, difterii). Příznaky podobné jako v předešlém případě, ale rychle a bouřlivě se stupňující (zvláště u dětí): hnisavý zánět a otrava krve nedávají naději na vyléčení; vhodny jsou jen utišující léky, nepomůže a neodlehčí žádné mazání, pouštění krve a pod. — 3. Tvrdou blánu; případ, který je nejméně nebezpečný a může býti vyléčen: příčinou může býti náraz, úraz, krvácení do blány, infekční choroba, alkoholismus; nemoc může vystupovati zvolna za pocitů tlaku, bolesti hlavy, závratí, křečí,



Obr. 1360. Bakterie vyvolávající epidemický zánět blan mozkových a míšních (*meningococcus intracellularis* — černé tečky v bílém prostředí).

ubývání paměti (studené obklady na hlavu, zahřívání nohou), hůře je, vystoupí-li náhle s příznaky mrtvice (viz t.), ač i tu není vyloučena náprava. — Nejhorší je 4. epidemický zánět blan mozkomíchových (*Meningitis cerebrospinalis*), známý populárním jménem „ztrnutí šíje". Příčinou jsou bakterie *Meningococcus intracellularis* (obr. 1360.). Nejspíše vnímají tuto nákazu mandle krční, které jsou při této chorobě vždy zduřeny a zaníceny; často také tyto bakterie na nich byly nalezeny. Dotekem není choroba přenosna. Doba inkubační (od vniknutí nákazy do těla do objevení se prvých příznaků) je asi — průměrně — 4—5 dnů. Nemoc počíná pocitem zmalátnělosti, slabosti a mírným bolením hlavy. I obtíže žaludeční, při nichž nemocný často také až vrhne, se objevují a při tom mnohdy svalstvo šíjní v záhlaví jeví mírnou ztuhlost. Ale tu již příznaky se stupňují, nemocný zvrací více, bolest hlavy stává se větší a přidružuje se horečka s třesavkou, záchvaty bolení hlavy, s počátku ohraničené, postihují brzy celou hlavu — stálou, ale občasnými vzplanutími úpornější bolestí trapnou tak, že nemocní naříkají a stenají. Choří jsou světloplaší a mnohdy také blouzní, ale blouznění toto brzy přechází ve spavost, která někdy stupňuje se až ve

spánek tak zvaný soporosní, z něhož nemocného toliko vzplanutí bolesti hlavy na okamžik probouzí. I v páteři má nemocný velké bolesti, také v končetinách a trupu, zkrátka všude tam, kam vybíhají z páteře nervy míchové. Svalstvo na šíji je ztuhlé, což má za následek přitažení hlavy nazad — ztrnutí šíje; i svalstvo podél páteře probíhající bývá více méně ztuhlé. Ale ztuhnutí toto postihuje v některých případech i svalstvo končetin, zvláště dolních. Horečka dostupuje i více než 40° C, tep bývá zrychlený. Slezina nemocného je zvětšena; opar na rtech i v nitru úst, na jazyku neb sliznici rtů bývá velmi častý; případy zvláště těžké jeví i podlitiny krevní na kůži. Zácpa bývá u nemocných pravidlem. Zorničky s počátku nemoci zúžené později se rozšiřují, pozoruje se stočení očí — obrny svalů i ochrnutí poloviny těla, oslepnutí i ohluchnutí (jež i po proběhlé nemoci může se státi trvalým následkem zánětu středního ucha a bludiště ušního). V těžkých případech nastává smrt za příznaků nepravidelného dýchání, slabosti srdeční a smrtelného spánku (koma) již téhož neb příštího dne, někdy za několik dní; lehčí případy lepší se již v druhém týdnu. Komplikace, čili choroby se připojivší, jsou časté, a to: zánět kloubů, průdušek, plic, pohrudnice, osrdečníku, nitroblány srdeční, angina a j. v. Také se objevují na kůži vyrážky podobné spalničkám nebo spále, petechiím, kopřivce, skvrnité puchýřky. Úmrtnost je 20—80% případů. I když se chorý z nemoci zotaví — je rekonvalescence zdlouhavá a bolení hlavy nese si pak člověk takový do dlouhé doby života následujícího. I ochabnutí výkonů duševních bývá po nemoci této dosti časté; někdy, ač dosti zřídka, zbude po chorobě té vodnatelnost mozku. Léčba choroby náleží, jak samozřejmo, jen a jediné lékaři a tu nutno dle nynějších nařízení zdravotních pacienta, u něhož choroba byla konstatována, ihned dáti do isolace v nemocnici. Povšechně budiž řečeno, že nemocný musí míti absolutní klid na lůžku, tekutou, lehkou stravu; bolesti hlavy potíráme ledovými vaky neb obklady, zácpu vhodnými projimadly. Léčbu interní (vnitřní) zařídí lékař podle případu. Důležitá je stolice (projimadla jako je kalomel, jodid sodný nebo draselný, injekce kolargolu), natrium kakodylicum, močopudné léky, odnímání moku mozkomíchového a léčba serem, která, je-li volba sera správná, mívá dobrý úspěch.

Mozku krvácení viz Krvácení do mozku a Mrtvice.

Mozku měknutí nastává tím, že některá část mozku je zbavena výživy. Proto na př. že se ucpala ceva, krev přivádějící, sraženou krví nebo že odjinud takový vmetek sražené krve byl přinesen. Nevyživovaná mozková tkáň změkne jako kaše. Někdy je postup pozvolný, nemocný si stěžuje na tlak, bolest, mravenčení v údech, malé obrny, starší lidé ztrácejí řeč, paměť, náhle ochrne některý úd. V těžkých případech nastává bezvědomí. (Srovn. Mrtvice.)

Mozku nedokrevnost, která snadno nastává po značnějším vykrvácení (na př. po porodu) nebo je důsledkem celkové chudokrevnosti těla nebo následkem ochablosti srdce (ztučnělého) nebo ochablosti tělesné vůbec (vyčerpání sil, silné pocení, průjmy, stahování cev v mozku, nervosa, leknutí) a p. mohou tu zavdati příčinu. Následky bývají závrati a mdloby, které při srdci ochablém, ztučnělém a p. mohou také znamenati smrt. (Viz Bezvědomí a Mdloba.) Stav je někdy akutní, jindy vleklý, vyznačující se trvalou ochablostí, ospalostí, stísněností, hučením v uších. Nutno tedy hledati především vlastní příčinu, hledět, aby nastal příliv krve k mozku častějším zaujetím vodorovné polohy, kde hlava může býti položena i níže nežli nohy, zdokonalením výživy, sílením a otužováním nervů a srdce, léčbou chudokrevnosti (viz t.). Výborně působí výživa lecithinem (v potravě mozek, vaječný žloutek; ještě lépe současným účinkem na srdce užitím kolalecithinu.

Mozku otřes po prudkém úrazu počíná zpravidla delším nebo kratším bezvědomím, po němž následuje zvracení a zpomalení tepu. Nedostaví-li se zvracení, vzpamatuje se nemocný a dostavují se podobné příznaky jako při otřesu míchy (viz t.), jinak asi jedná se o proražení nebo aspoň promáčknutí lebeční kosti, spojené s výlevy krevními. Nastane-li bezvědomí (viz t.), nutno ihned povolati lékaře, zatím studené tělo se tře a zahřívá; trvá-li bezvědomí déle, nutno pečovati o stolici (klystéry) a močení (masáží); do úst se nic dávati nesmí.

Mozku paralysa viz Mozku úbyť.

Mozku překrvení (opak nedokrevnosti) viz Krve nával.

Mozku úbyť (*paralysa progresivní*) je výsledek nákazy příjičné (viz Příjice), jevící se vleklým zánětem mozkových blan a cev v kůře mozkové. Přihlašuje se za 10—12 let po nákaze u těch, kdož se nedostatečně léčili, takže nákaza zůstala v těle, usadila se v mozku vykonávajíc tu zánětlivé a degenerační změny, jichž výsledkem je, že gangliové buňky (vlastní sídlo inteligence) se smršťují a hynou, tím ubývá mozku a přibývá vody. Zevně je důsledkem toho choroba duševní, která v přípravném stadiu jeví se úkazy, jimž se jako chorobě nepřikládá váhy; vždyť se jedná „jen" o jakousi nervosu, která, jak se za to má, způsobuje nenápadný ještě úbytek paměti nebo vede k ztrátě morálního cítění; ani se nepozoruje pokles inteligence a soudnosti, provádějí se všeliké výstřednosti, hýření, krkolomné spekulace třeba i s podvody spojené, až teprv když se dostavují závrať, poruchy řeči a třesení, znamená se, že je zde skutečná nemoc, která vypuká v záchvatech zuřivosti nebo melancholie, slavomamu nebo stihomamu a v zápětí v záchvatech křečí, bezvědomí, mrtvice; poruchy řeči se stupňují ochrnutím jazyka (těžká výslovnost) nebo některých údů a konečně nastává stav úplné blbosti (viz t.). Život končí záchvatem paralytickým nebo zánětem plic. Náchylnější jsou k tomuto onemocnění muži více nežli ženy, podpůrný vliv má spíše

výstřední život nežli duševní zatížení. Protože nemoc tato způsobuje často velké škody výstřednostmi postiženého v životě veřejném i rodinném, měl by si každý paralytik to uvědomiti, nevstupovati ve sňatek s nevyléčitelnou příjicí nebo objevují-li se první známky počínající m. ú-tě; občasné oblevy, jež se dostavují, neznamenají, že se nemoc blíží vyléčení a že se proto může upustiti od lékařského zakročení. Naopak dlužno si všimnouti zvláště t. zv. neurasthenických předzvěstí, které jako první stadium paralysy hrají důležitou roli a jejichž zapírání jak pro nemocného, tak i pro jeho rodinu může býti osudné. Příznaky v tomto stadiu: dráždivost, střídavost nálad, nespavost: poruchy paměti, pocit ubývání duševních sil mají sice velkou podobnost s čistě neurasthenickými poruchami, avšak zvláštní tupost, s kterou paralytikové naproti ostré pozorlivosti neurastheniků na svůj zdravotní stav pohlížejí, dále ochablost a prázdnota tahů v obličeji, údaje o změnách charakteru nemocného a o změnách jeho sociálního chování (jako na př. bujné veselí, nerozmyslná podnikavost u lidí dříve rozvážných, přílišná bujnost pohlavní a porušování všech ohledů v manželství a společnosti, nepořádnost nebo naopak velké puntičkářství, neurasthenie, noční bolení hlavy, zatrhávání řeči a p.) ukazují na pravou povahu nemoci; i když tělesné ohledání nepodává ještě žádných dokladů (zkouška Wassermannova z moku mozkomíchového tu dá často nejlepší vysvětlení), je zakročiti o dodatečné léčení příjice (viz t.), které může ještě zabrániti nejhorším následkům. Průběh tu naznačený trvá někdy rok, někdy se protáhne na 2—3 roky, zakročení lékařské nesmí se tudíž odkládati. Léčba domácí nemá smyslu a účinku. Léčba malarií v nejnovější době má zjevný úspěch.

Mozku vodnatelnost je někdy důsledek zánětu měkké blány mozkové (viz B l á n y m o z k o v é 1. b l á n a m ě k k á) nebo je dědičná zatěžujíc již plod před porodem; rodí se *hydrocephalus* (viz t.), u něhož velikost hlavy může býti i těžkou překážkou porodu; udrží-li se takové dítě na živu, zůstane slabomyslným nebo idiotem nebo kreténem.

Mozku zánět postihuje buď mozkové blány (*meningitis*, viz B l á n y m o z k o v é) nebo také vlastní hmotu mozkovou; buď že se jedná o vleklý zánět s následujícím změknutím tkáně mozkové (*cerebritis*) nebo o akutní z á n ě t š e d é h m o t y m o z k o v é, jenž vystupuje epidemicky (*encephalitis*), nebo konečně o z á n ě t h n i s a v ý čili hlízu mozkovou, konečně také o d ě t s k o u o b r n u (viz t.). Moderní léčba má v rukou buď účelné prostředky chirurgické (při hlíze mozkové) nebo účinné léky injekční (na př. trypoflavin proti encephalitis), kdežto domácí prostředky jsou vesměs neúčinné.

Mozku ztuhnutí jde ruku v ruce s m í c h y s k l e r o s o u (viz t.).

Mozol (*tyloma*) vzniká nahromaděním pokožky v silnou vrstvu na místech stálejšímu tlaku vystavených, nejčastěji na výstupcích dlaně, na prstech rukou i nohou (srovn. K u ř í o k o), na chodidle (srovn. C h o d i d l o), na místech, kde se tře o tělo nástroj, řemen, nádoba, někdy vzniká i vlivem lučebným nebo vlivem neznámých drobnohledných cizopasníků; také se vyskytují malé mozole v souvislosti s potními žlázkami u dětí nebo v souvislosti s míšky vlasovými a p. Hromadící se pokožka tvrdne, až rohovatí, a chrání pak měkčí části kožního vaziva pod ní uložené před dalším úrazem, ovšem také, zvětší-li se značněji a je vydána dalšímu tlaku, tlačí do měkkých částí a způsobuje značnou bolest. Pomíjí-li trvalý tlak, m. měkne, pozvolna sám se vytratí (na př. přestane-li se provozovati těžká ruční práce, mozolovitost rukou sama zmizí), hlubší, bolest působící m. třeba uměle odstraňovati podobně jako k u ř í o k a (viz t.).

Mračna, oblaka, jsou zhuštěné a do výše zvednuté mlhy: kryjí-li m. oblohu v létě, zmirňují žár sluneční, brání rychlému odpařování vlhka z povrchu zemského; v zimě i rychlému vyprchávání tepla, proto za podmračna se nedostaví mráz, ale dostaví se často i v létě za jasna prudké ranní nebo večerní ochlazení. Jedná-li se nám o výhřevnou krajinu, hledáme krajiny s menší o b l a č n o s t í, t. j. kraj, kde m. nekryjí oblohu aspoň po jistou dobu roční často a úplně. Podle povahy a tvaru m-čen soudíme také, dostaví-li se srážky (déšť, mlhy, nebo bouřka) anebo počasí pěkné. M. řídká bílá, vysoko zdvižená, rozplývající se věstí počasí pěkné, m. hustá černá, nízko sestupující déšť, m. temná až černá bouři a krupobití nebo sníh.

Mrákoty, nejlehčí stav poruchy mozkové činnosti, jevící se přechodným oslabením duševního vědomí, výstraha věstící, že by nastati mohlo i bezvědomí (viz t.) tělesné.

Mramor je uhličitan vápenný (vápenec), někdy velmi čistý (bílý), nebo velkým tlakem zvláště zhuštěný (karrarský), drobně zrnitý krystalinický (prahorní), jinak následkem znečištění cizími minerálními příměsky červeně nebo černě, modravě, šedě, žlutavě a pod. žilkovaný, druhdy i celý šedě (vápenopodolský), červeně (náš slivenecký), žlutě, černě zbarvený (a při tom zase bledým uhličitanem žilkovaný, nebo zkamenělinami prostoupený — odtud korálový, mušlový, cephalopodový — chuchelský). Nejsa kámen příliš tvrdý, dá se dosti snadno a dobře zpracovati, je tudíž oblíbeným kamenem sochařským a architektonickým, jehož i v domech a v domácnosti používáme k obkládání stěn, na desky stolové, vykládání umyvadelníků a pod. Jako vápenec vůbec podléhá však snadno vlivům povětrnosti (zvětrání), vlhku a prachu, kyselinám, žáru a pod. Nestavíme proto na m. rozpálených předmětů (žehličky a pod., neboť snadno se poškodí a praskne) a nevystavujeme ho ani účinkům slabých kyselin, jako je ocet, citronová šťáva, ovocné šťávy vůbec, voda uhličnatá a pod., neboť tyto způsobují na leštěném m-u matné a bělavé skvrny. Čistíme povrch jeho nejlépe mýdlem a vodou s přísadou čpavku, ještě lépe jemně utřenou kuchyňskou solí s petrolejem, což nezanechá matných skvrn a m. nabude krásného lesku pouhým vytřením vlněným

hadříkem, mastné skvrny bílou hlinkou nebo pálenou magnesií s benzinem nebo tetrachloruhlíkem. Jen v těch případech, kde by skvrny byly zvláště do vrstvy m-u pronikly, použijeme k čištění kartáče a slabé kyseliny (10 g kys. solné na 100 g vody) a rychle jej pak čistou vodou spláchneme; ještě lépe je však rozmíchati v kameninové nebo v porculánové nádobě kus páleného vápna v mýdlové vodě na řídkou kaši a nanésti tuto v tenké vrstvě na znečištěnou mramorovou desku, po 1—1½ dnu pak ji hadrem setříti, nakonec pak vlažnou vodou m. mýti. Místo vápna možno použíti plavené utřené křídy (1 díl) s 20 d. sody a 1 d. pemzy. Skvrny od ovocných šťav, jež bývají barevné, odstraní se chlorovým vápnem nebo bílou hlinkou, rozdělanou s vodou javellskou. Skvrny rezavé, jaké snadno vzniknou, leží-li na mokrém m-u nůž nebo jiný železný předmět, nutno čistiti plaveným smirkem a citronovou šťavou; taktéž skvrny od inkoustu a barev nutno čistiti smirkem s lučební přísadou (šťavelanem draselným). Po vyčištění m-u zbudou často skvrny matné, bez lesku; obyčejně podaří se vyleštění m-u tryplem nebo t. zv. rušem (*rouge, caput mortuum*) s vodou rozmíchaným. Také možno 3 d. ruše smíchati s 50 d. sirného květu. Hlazení provádí se suknem nebo plstí. Zrcadelného lesku docílí se pak tímto postupem: Do litru bílé fermeže přidá se trochu čistého gumového laku, 4 centilitry hřebíčkového oleje a 10 centil. lihu (96°); touto tekutinou třeme m. delší dobu a nakonec vytřeme bílou fermeží s lihem (na litr fermeže 30 centil. lihu). Také možno užíti 44 d. oleje terpentýnového, 5 d. bílého vosku a 1 d. vody. — **M.** u m ě l ý od pravého rozezná se lehčí vahou, větší teplotou a vrypem měkčím; leští se podobně jako m. přírodní nejlépe bílou hlinkou nebo pálenou magnesií, cínovým popelem nebo hlinkou (1 d.) s tryplem (4 d.). Správky nebo náhražky na umělém mramoru lze dosti snadno poříditi. Na m. umělý je zapotřebí čisté bílé, kypré, jemné, čerstvě pálené sádry, ke které se přidává, aby se její tvrdnutí zdrželo, vody a bílého klihu nebo odvaru pergamenových odpadků, nebo 2—4% práškovitého kořene ajbišového; tím nabude rozdělaná sádra plastičnosti jako tučná hlína, která se dá vyválcovati na skle v desky, které při sušení nepraskají, lehce se od skla odlučují a dají leštiti. Sádra se může mísiti se zemitými nebo jinými barvami a docílí se pak zhnětením různých barev mramorového efektu. Hmota získá pak přidáním fermeže a laků neprostupnosti pro vodu a leštěním lesku. Z barev se hodí zejména cinobr, minium, pernambuk, oprment, gumiguta, indigo, kolínská hlinka, umbra, kopt, skalice zelená a modrá, k jejímuž roztoku se přidá trochu vápna; udělá se tak několik různobarevných koulí, ty se potom vměšují po kouscích do hmoty, která má jistou základní barvu, a docílí se tak žilkování, zejména když se současně přidává ještě tekutá sádra s barvou a klihovou vodou.

Mramorování, napodobení pestré žilnatosti mramoru, provádí se malbou na stěnách, nátěrem na dřevě, barvením na papíře, předsádkách knih, tavením na skle a pod. Většinou tyto napodobeniny dobrý vkus zavrhuje ze zásady, že tam, kde možno užíti pravého mramoru, napodobenina není vhodna a jest lépe užíti jiné, třeba levnější, ale pravé hmoty, bez zastření jejího původu.

Mramorové desky na nočních stolcích, příbornících, umyvadelnících a p. nebývají upevněny, takže se i strhnou, posouvají a nezřídka jsou vystaveny nebezpečí rozbití. Tomu lze snadno odpomoci. Vezmeme talíř s vodou, sypeme do této jemnou sádru a mícháme na kaši, a pokud tato ještě je řídká, přidáme řídký, horký roztok klihový. Touto kaší natřeme desku mramorovou na místech, kde má na podložku přilehnouti, a prostě ji přitlačíme. Je-li snad malá a lehká, obtěžkáme ji něčím po dobu 24 hodin. Na **m. d.** nemají se stavěti horké a rozpálené předměty (žehličky, hrnky a p.), neboť snadno prasknou. Srovn. M r a m o r o v ý t m e l.

Mramorové sošky bílé (z kararského mramoru) čistí se tím způsobem, že se celý povrch namaže čistým škrobovým mazem, jenž se nechá uschnouti a pak sám i se špínou odprýská.

Mramorový tmel k zatmelování trhlin a spojování rozlomených ploch a pod. pořídí se z mleté diatomové země (10 d.) s klejtem (8 d.), zinkovou bělobou (2 d.), vyhašeným vápnem v prášku (5 d.) a potřebným množstvím lněné fermeže, aby povstal vláčný tmel. Plochy, jež se mají spojiti, musí býti čisté, lněným olejem napojené a po stmelení musí předmět několik týdnů býti v klidu; pak je však tmel jako kámen. Dobrý tmel se pořídí také z 10 d. klejtu, 100 d. mletého mramoru, 20 d. lněné fermeže. Oba druhy tmelů mohou býti podle potřeby přibarveny na červeno miniem, hnědelem na hnědo, koptem na šedo až černo. Také se doporučuje t v a r o h o v ý t m e l ze 100 d. tvarohu, 50 d. vody, 20 d. vápna žíravého v prášku a 60 d. vodného skla sodného.

Mrav, souhrn způsobů a zvyklostí jisté společnosti (na př. m. národní, společenský, školní), jež mohou, ale nemusí býti každým šetřeny; aby se jich šetřilo, žádá dobrý tón (viz t.), pokud jedná se o způsoby a zvyklosti, určující slušný zevnější způsob soužití. Od m-u rozeznáváme m r a v n o s t, jednání zásadní, spočívající na vnitřních citech, rozeznávajících dobro od zla; je-li m. nezávazný, nebo jen v jistých poměrech a okolnostech závazný, je mravnost, schvalující činy dobré a zamítající činy zlé, závazná a nutná; m r a v o u k a zahrnuje pravidla m-u a mravnosti, m r a v o v ě d a (*morálka, ethika*) je věda o dobru, zkoumající, proč které činy jsou dobré. Kde nedostává se m r a v n í h o c i t u, t. j. způsobilosti rozeznávati dobré od zlého smyslem pro slušnost a m., mluví se o m r a v n í b e z c i t n o s t i (*moral insanity*). Je mnoho lidí vzdělaných, chytrých a důmyslných, kteří nejsou schopni citů mravních, z ničeho si nic nedělají, ani z ostudy a opovržení, nemají citu k bližním a jen pro své sobectví mají smysl, s naprostou bezohledností k jiným. Zpravidla kotví tato mravní bezcitnost ve špatném vychování, někdy však vyskytne se i u osob dobře vychovaných, když vlivy ze-

vnějšími nastal u nich mravní úpadek. Jen výjimečně má mravní bezcitnost základ chorobný, na př. u lidí nezdravě vyvinutých, duševně obmezených, nebo u lidí duševními chorobami postižených. Viz Mravů výchova.

Mravenci jsou hmyzové potud užiteční, že ničí mnoho škodného drobného hmyzu, naproti tomu škodí tím, že rádi hájí a na rostliny přenášejí mšice (viz Medovice); nepříjemní a obtížní stávají se v domácnosti, vnikají-li do špižíren, zahnizďují-li se ve skulinách podlah a pod. Zapuditi lze je tlučeným hřebíčkem, se solí smíšeným, levandulovým květem, práškem ze síry, máty a majoránu, terpentýnem a petrolejem, čerstvou natí kerblíkovou, guanem, dehtem kamenouhelným s vodou protřepaným; prostředky takové zaprašují se do zásuvek špižírny (pokud pokrmům nejsou škodlivy), nebo do skulin a děr se zasypávají neb zalévají, z nichž **m.** vylézají (do zemních děr je dobře zaprašovati nevyhašené vápno a



Obr. 1361. Chytání mravenců do hrnce s trochou syrubu na dně a se stěnami (*a*) práškovou křídou poprášenými, k němuž se přistaví prkénko (*b*), po němž mravenci vylézají. Také cukrová voda s kvasnicemi je jim jedem.

toto pak zalévati vodou); také se kladou na okna a prahy, kudy **m.** přicházejí; jinak prospívá též vykuřování sírou, formalinem, lapání do suché mycí houby, cukrem (syrub nebo cukr může býti otráven $^1/_8$ arseniku) posypané (pak se houba vhodí do vařící vody), stlaní čerstvých kopřiv, jež jsou mravencům vítaným útulkem a s nimi se smetou, na prkénka medem a lepem (viz Mouchy) potřená, na cukr míchaný s potaší, do kostí z čerstvě vařeného masa, jež se pak s nimi rovněž házejí do vařící vody, do hrnců (obr. 1361.) se syrubem.

Mravenčení, brnění (viz t.), vyznačující se svědivým pocitem (jako by mravenci povrchem pobíhali) ve zbrnělé části těla. Pomine obyčejně záhy samo, jakmile přestal tlak, jímž bylo způsobeno; častější a trvalejší dostavuje se při některých chorobách nervových, chudokrevnosti (jmenovitě v koncích okončin), otravách a pod.

Mravenčí kyselina, ona štiplavá látka, jež obsažena je v těle mravenců (nejvíce má ji mravenec červený — *Formica rufa*), ve skrovnějším množství však také v žahavých ústrojích jiných hmyzů, v naší krvi, moči, v moku svalovém a slezinném, v žahavé šťávě kopřiv i jiných rostlin, dokonce i v některých plodech a minerálních vodách (Mar. Lázně). V našem těle vyskytuje se také jako zplodina okysličení cukru a škrobu. Je z nejsilnějších kyselin ústrojných, kůži dráždí a leptá velmi silně a potraviny, jsouc k nim přidána v malém množství, dobře konservuje. Je však zakázáno užívati kyseliny mravenčí ke konservování ovocných šťav a kompotů, protože působí nepříznivě na ledviny. Ze sloučenin jejích má velkou důležitost formaldehyd (viz Formalin).

Mravenčí líh (*spiritus formicarum*) je líh destilovaný s červenými mravenci a kyselinu mravenčí obsahující. Používá se ho k mazání s mýdelnatými látkami tam, kde jedná se o mírné podráždění kůže.

Mravenčí vajíčka jsou vlastně kukly mravenců, jež slouží ke krmení ryb v akvariu, ptáků v zajetí a k pod. účelům. Z mravenišť vybírají se tak, že pořídí se větší místo, obroubené kruhovým příkopem, jenž naplní se vodou. Do středu ohraničené prostory udělá se jamka a vyloží hladce šátkem, navrch pak přikryje klestím. Kukly naberou se v mraveništích do pytlů i s mravenci a smetím a vysypou pak mezi jamku a vodní příkop. Mravenci nemají nic pilnějšího na práci, nežli všechny kukly odstěhovati do jamky, odtud se pak se šátkem prostě vyjmou. Aby se z nich mravenci později nevylíhli, nutno je v páře udusiti.

Mravověda viz Mrav (mravověda).

Mravů výchova je předmětem mravouky občanské (*Rukověť mravouky občanské* od dr. Jar. Hofmanna, *Mravouka občanská a společná výchova* od dr. Fr. A. Soukupa), také mravouky interkonfesijní (Sbírka mravoučných spisů, vycházející redakcí Jiří V. Klímy a Fr. Merty) a mravouky náboženské. Člověk je nejvzácnější kapitál státu, dorůstající mládež je naděje budoucnosti, tedy základ tohoto kapitálu pro časy budoucí. Čím lépe, t. j. čím mravně čistěji jsou děti vychovávány, tím vyšší je kulturní stupeň, na kterém potomstvo se octne. Do rukou rodičů a učitelů, v první řadě do rukou matek je tedy vloženo budoucí štěstí národa a možno říci i osud vlasti. Lehkomyslným zanedbáním výchovy mravní může býti budoucnost národa podkopána a mohutnost vlasti zničena. Neberou-li to matka a otec zvláště přísně s morálkou a mravností, vyjadřují-li se před dětmi způsobem jakkoli morálně laxním, dokonce připouštějí, aby dítě bylo svědkem jednání, z něhož pohoršení vzíti může, možno vsaditi sto proti jedné, že jejich synové pozbudou ušlechtilosti mysli a charakteru, jejich dcery že ztratí půvab ženskosti a že potomci těchto synů a dcer nevyspějí výše, naopak poklesnou ještě hlouběji. Tak jako mezi mužem a ženou ve šťastném manželství nemá nikdy pocit studu zmizeti a vždy má býti zachována jistá hranice vzájemného taktního ohledu, tak musí i rodičové toho dbáti, aby ani mezi nimi a dětmi nebyly překročeny hranice, za nimiž mizí stud a nastupuje nevážnost. Rodiče se musí o to starati, aby jejich děti měly před sebou stále dobrý vzor mravně čistého prostředí, které je s to překonati i vlivy zvenčí přicházející v době, kdy dítě vstoupí do školy a dostane se mezi kamarády či kamarádky, o jejichž kvalitách ničeho nevíme. Škola

sama může nám dosvědčiti, že dítě do školy přináší vjemy z domova, docela bezpečně na školní otázky odpovídá, co a jak dělá otec nebo matka, a tak se to děje i obráceně s dítětem doma. Opatrná matka sleduje dítě ovšem i do školy, když nechce mu zkracovati zdravý styk s rostenci, a dobře hledí, aby její dítě sblížilo se vždy jen s dětmi dobrých kvalit. Je tu důležitou věcí, když matka i otec pěstují s dětmi ze školy přicházejícími živý styk; aniž by jejich dotazy a poptávky měly ráz výslechu nebo zkoušení, hledí se dověděti lehounkým způsobem, s kým a jak se děti stýkaly, co slyšely, co viděly a podle toho pak zařídí své jednání. Jen tímto způsobem lze zabrániti, že ušlechtilé sémě, které zasévají rodiče, nebude udušeno plevelem, jejž by do jejich dušinek zaseli kamarádi nebo kamarádky. Také jiné kamarády a kamarádky si dítě vyhledává a vyhledá, třeba i právě mimo vůli rodičů, a to jsou knihy. Dbalí rodičové i na tyto kamarády a kamarádky dohlížejí s největší obezřelostí. Přes všechny censury mají svůj neblahý vliv i biograf, divadlo a j. produkce proto jen, že rodiče, neuvědomělí své povinnosti mravní výchovy, své děti vodí, posílají nebo bez dohledu pouštějí tam, kde je jim přístup zakázán, a mají proto všeliké výmluvy a omluvy, zcela liché, které svědčí jen o tom, že nechápou vážně svých povinností, že sami ztratili základnu mravnosti, která se tak mnohým zdá přežitkem dob minulých. Je to snad trochu proti dnešním názorům o svobodě, které svobodu zaměňují s bezuzdností, ale je to přece jen zásada, které nutno se držeti i tam, kde veřejnost jisté ústupky povoluje třeba bezděčně na př. pro děti školou nepovinné (do 6 let a přes 16 let).

Mravnost je s hlediska filosofického pojem velice složitý. (Srovn. dr. J o s. A r. B l á h a: *Filosofie mravnosti.*) Základ čisté **m**-i tvoří c t n o s t (prostředek), d o b r o (cíl) a p o v i n n o s t (závaznost k vyšším zájmům). Tato povinnost jeví se jako v zrcadle v **m**-i v e ř e j n é, která je základem pokroku a sociálního vývoje.

Mráz, nízká teplota, za které voda se mění v led, nesnižuje teplotu naší krve tak, jako to činí u živočichů s proměnlivou teplotou krve (ryb, obojživelníků, plazů), zato však účinkuje na naše nervy, jichž podrážděním vyvolávají se tytéž úkazy, jaké působí chlad (viz t.) vůbec. U rostlin účinek **m**-u jde ještě dál. Nezatáhnou-li své šťávy tak, aby byly před **m**-em chráněny, jako to činí v našem pásmu rostliny vytrvalé, nastává nejprve zhuštění těchto šťav, později lučebná jejich přeměna (vyloučení bílku solemi ve šťávě obsaženými), následkem které rostliny hynou. Ovšem i u člověka a příbuzných mu tvorů teplokrevných delší účinek **m**-u nebo **m.** výše stupňovaný může způsobiti podobné vnitřní změny — z m r z n u t í. (Viz též M r a z o v é t r h l i n y, O m r z l i n y, O z n o b e n í.) Proti tomu chráníme se pohybem a teplým oděvem, choulostivější rostliny v zimě krytem z listí a země, jenž chrání kořeny, a obalem ze slámy, klestí a pod., jenž chrání vrchní část rostliny. Nejvíce škodí rostlinám noční **m**-y podzimní a zvláště jarní, když šťávy tělem rostliny obíhají, zejména pak prší-li za dne, nebo svítí-li na rostliny slunce. V takových případech nutno chrániti rostliny, jež snadno tím utrpí (na př. broskve, meruňky, révy a pod.), na rychlo pohotovým krytem, na př. plachtami (viz C h r a n i d l a, obr. 60.). nebo udržováním nočních ohňů a pod. Bude-li v noci **m.**, lze dosti snadno si vypočísti pomocí hygrometru (viz t.) odpoledne mezi 4.—5. hod. — Voda nezmrzne pod vrstvou petroleje ani při 10° C; zmrzne však ihned otřesem; také nezmrzne voda slaná, nýbrž jen voda neslaná, která ve zbylé vodě soustředí sůl v hustší roztok (obr. 339. v I. dílu); když tento roztok se nasytí, vylučuje se sůl v podobě krystalů. Zmrzne-li, t. j. účinkem **m**-u promění se v led voda obsažená v uzavřených prostorách (v nádobách, v těle rostlinném i živočišném, v skulinách kamenů, skal, dříví atd.) „trhá **m.**", jak obecně se říká, stěny těchto prostorů; led totiž zaujímá větší objem nežli původní voda, a nemůže-li se tudíž roztáhnouti, stěny roztrhne, což zvláště se děje při náhlých změnách teploty. Platí proto také pravidlo, zmrzlé předměty nebo osoby nepřenášeti hned do tepla, také přechod živých osob z **m**-u přímo k teplým kamnům má podobné nepříjemné následky (nával krve do namrzlých částí, jež nejsou s to ji pojmouti — „zalézá za nehty"), naopak osoba zmrzlá má se přenésti do místnosti chladné a zde třením těla (nejlépe sněhem), později zavedením umělého dýchání a nenáhlým zahříváním k sobě přivésti. Mnohé potraviny zmrzlé po opětném rozmrznutí podléhají rychlému rozkladu (na př. jaternice), jiné (na př. vejce) lze zachrániti jen pozvolným rozmrznutím, na př. ve studené vodě, rostliny postižené ranním mrazem lze někdy zachrániti, postříkají-li se dříve, nežli na ně padne slunce, studenou vodou. (Srovn. V y m r z á n í.)

Mrazení provází horečku (viz t.) nebo jest jen zjevem přechodným, jenž nemá hlubších příčin.

Mrazové trhliny a r á n y vyskytují se často na stromech, které stojí ve vlhku nebo v chráněné poloze, švestky, slívy, meruně, ořechy, jabloně, také javory, duby trpí nejčastěji; platany této úhoně nepodléhají. Příčinou bývá nejen přílišná zemní vlhkost, nýbrž i chráněná poloha proto, že za naznačeného proměnlivého počasí nastane brzy oběh šťav a za dostavivšího se zas nenadále tužšího mrazu povstane trhlina, která se za oblevy opět zavře, aby znenáhla způsobila i odvalení většího kusu kůry, která kmen obnaží (vzniká t. zv. m r a z o v i n a), nebo se tvoří nádory anebo odlupování kůry, pod níž se tkáň v širším obvodu rozkládá, zprvu se barví do žlutozelena a měkne, později hnědne a zasýchá (obr. 1362.). Další příčinou bývá jarní řez, když již šťávy jsou v oběhu, nebo zvláště u ořechů odřezávání zelených větví v létě, často bez vážného důvodu prováděné. Je-li takový řez nutný, neměl by se prováděti dříve nežli v říjnu. Hlavní věcí však je, aby každá rána, ať řezem způsobená nebo mrazem vyvolaná dobře byla zhojena. Toho si

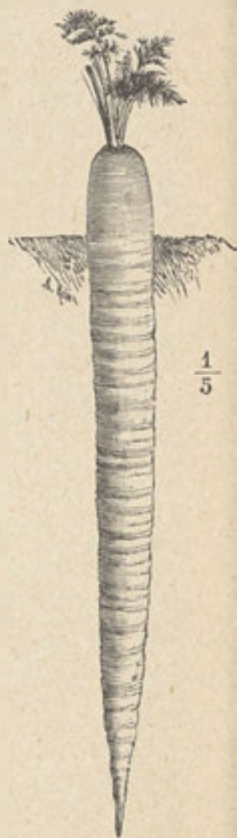
však málokdo hledí. A přece větší rány vyžadují několikaletého hojení a neprovádí-li se, podléhá kmen nebo větev několikaleté, konečně již nezhojitelné chorobě (viz Rakovina stromů). A léčba není nijak obtížná. Ránu, je-li třeba, očištěnou ode všech zahnilých částek, jinak vždy hladce až na zdravé dřevo zaříznutou natřeme fermeží, z nouze také dřevitým dehtem a sice po prvé hned po provedení nebo obnovení řezu, po druhé, když první nátěr zaschl a po třetí nebo po čtvrté na zaschlý dřívější nátěr za suchých dnů. To třeba provést nejpozději do začátku srpna, až plocha, jež má novým valem zarůsti, dobře byla napojena.


Obr. 1362. Mrazem roztrhaná, odumřelá kůra usychající větve třešně.

Mražená káva viz Káva.

Mražené zove se správněji česky zmrzlina (viz t.).

Mrkev (*Daucus carota*), okoličnatá rostlina, divoce u nás rostoucí, jež pěstuje se pro dužnatý, chutný kořen ve mnohých ušlechtěných sortách. Obyčejná **m.** (obr. 1363.) má kořen dlouhý, od hlavy silněji ztlustlé znenáhla se zúžující, kdežto pěstováním získaná karotka (obr. 418.) má kořen krátký až zakulacený, tupě ukončený, někdy až velké ředkvičce podobný. Dužnina kořene je žlutá až červená, příjemně nasládlá a šťavnatá, u karotek vůbec jemnější; pomalým vzrůstem za nedostatku vláhy a stářím dřevnatí a stává se nepoživatelnou; u velkých mrkví dlužno často vnitřní zdřevnatělou část proto odstraňovati. Ze sort dlouhých zasluhují přednosti velmi dlouhá altringhamská (obr. 1363.), velká, žlutá flanderská, bledě žlutá saalfeldská, z karotek mnohé lze i rychliti, na př. vídeňskou triumf, pařížskou, do volné půdy zvláště se doporučuje podlouhlá nantská, krátká raná holandská a vídeňská raná. Karotky, jež chceme rychliti, sejeme v lednu a únoru (klíčení se urychluje nabobtnáním semene v mléce nebo ve vodě) do pařeniště nepříliš teplého, karotky do volné půdy sejí se od března do května, **m.** dlouhá v dubnu. Semeno nesmí býti naseto příliš hustě a vzešlé rostliny, jsou-li husté, třeba velmi záhy protrhávati, neboť později je protahování vždy obtížnější. K tomu účelu je setí do řádek pohodlnější nežli setí na plno. Po protažení mají jednotlivé mrkve býti navzájem 8 cm vzdáleny. **M.** vyžaduje dobré, hluboce prokypřené, nikoli však čerstvě hnojené půdy. Kořeny raných druhů dozrávají ke sklizni již během léta, pozdní až v září a říjnu; vyzvednou se opatrně z půdy, nať se oseká a kořeny založí do jam (krechtů) nebo do písku ve sklepě. Nať musí býti olámána až na malou korunku, **m.** i písek musí býti suché. **M.** náleží k zeleninám snadno stravitelným, není-li zdřevnatělá, v kterémž případě nadýmá a obtížně se stravuje; obsahuje mnoho vody (87·05%), málo bílkovin (1·04%), asi jako okurka, poměrně nejvíce uhlohydrátů (9·40%), něco málo tuku (0·21) a solí (0·90) z kterýchž třetina je draslo, pětina sodík; je tudíž **m.** málo živná, přece však pro svůj obsah uhlohydrátů, vitaminů a solí, je-li mladá, jako příloha k jídlům masitým, zvláště tučnějším, nebo jako přísada do polévek, omáček a pod. vítaná. Hrubší sorty hodí se i pro skot, prasata, koně a husy; i nať jako příměsek do jiné píce možno dobře zkrmiti. **M.** vařívá se v polévce nebo vodě, ještě lépe chutná dušená (s trochou mléka), po případě se zeleným hráškem, bramborou, chřestem, pastinakem, s rýží, jablíčky, jablky a pod. Vařená či dušená upravuje se s různými omáčkami, buď s vlastní přislazenou a máslem omaštěnou šťavou, nebo se sardelovou, octem, s polévkou, s jinými zeleninami (petrželí, bazalkou, česnekem, šalotkami) a jablky opečenými, také se smaží, na nudličky nebo koláčky nakrájená suší, zavařuje v cukru nebo v octě a pod. Je častou přísadou do omáček, ozdobně nakrájená i úhlednou přílohou mis, s jinou zeleninou tvoří dobrý základ polévek, kromě toho poskytuje dobrý kompot i povidla do koláčů a buchet, šťavou její barv



Obr. 1363. Mrkev altringhamská.

se také máslo. Konservování mrkve viz K a r o t k a.

Mrkvance jsou starodávné pečivo s nádivkou mrkvovou, svařenou z mrkve s cukrem, hřebíčkem a skořicí. V Polsce slavívá se posvícení mrkvové a koláče posvícenské jsou s takovými mrkvovými povidly.

Mrkvová marmeláda po anglicku koření se citronem, hořkými mandlemi a rumem (500 g karotek, 150 g cukru, 3—4 mandle, ½ citronu, 3—4 lžíce rumu). Vydrží i několik let. Také se kombinuje s rybízem. Též koření se vanilkou a konservuje kyselinou vinnou.

Mrkvový pudding pořizuje se z krupek nebo krupice uvařené se solí a cibulí a okořeněných polévkovým kořením, z mrkve uvařené rozmačkané s moukou, vejcem, pečivým práškem a máslem. Část mrkve se může nahradit zeleným hráškem nebo chřestem. Vaří se hodinu ve vodní lázni a podá s celerovým salátem.

Mrkvový salát se upravuje z vařené mrkve a celeru obvyklým způsobem s olejem, octem a solí. Hodí se ke skopovému a hovězímu masu.

Mrkvový tort upravuje se ze žloutků (5) třených s cukrem (200 g), citronovou korou, strouhanou mrkví (500 g), 8 ustrouhanými ve slupce mandlemi (120 g), skořicí a pečivým práškem (½).

Mrtvice, náhlá smrt nebo náhlé ochrnutí jedné poloviny těla, jest jen následek choroby, která postihla mozek jako ústředí nervové, **m.** m o z k o v á, nebo srdce jako ústředí oběhu krve (viz S r d c e   o c h r n u t í). Přeruší-li se chorobou mozkovou spojení nervové mezi korou mozkovou a svalstvem, nastává ochrnutí tohoto, a sice vždy v opačné polovině těla (je-li postižena levá část mozku, v pravé půli těla); nezničí-li se při tom dráhy nervové, nebo nejsou postižena místa zvláště důležitá nebo vlákna nenahraditelná, může se nemocný po čase zase zotaviti a uzdraviti, jinak je chorobný jeho stav trvalý, a pokračuje-li onemocnění mozku dále, záchvaty se opakují, postihuje-li onemocnění hlubší vrstvy mozkové, dostavuje se bezvědomí a konečně při některém záchvatu smrt náhlá. Onemocnění mozku, o kteráž tu jde, povstávají buď tím, že nastane výlev krve do mozku (*apoplexie*) následkem prasknutí cevy, nebo nedokrevnost mozku následkem ucpání cevy vmetkem (embolie). (Viz K r v á c e n í   d o   m o z k u, M o z k u   n e d o k r e v n o s t.) Prapůvod těchto příčin možno odvoditi z poruch výživy, zaviněných špatnou dietou, výstřednostmi všeho druhu, aneb při nevhodné stravě nedostatečnými pohyby těla. Z výstředností padá tu na váhu prudká otrava lihem, z chorob, které vyvolávají náchylnost k **m**-ci, padoucnice, hysterie a různé mozkové choroby (viz při mozku). Od pouhé mdloby (viz t.) rozeznává se **m.** zřetelnými příznaky: bezvládností končetin, jež zvednuty klesají jako mrtvy nazpět, jindy strhanými rysy obličeje, když přejde bezvědomí, poruchami v řeči. Důležitější nežli tyto příznaky jsou předzvěsti, které **m**-ci opovídají; jsou velmi rozmanité a nevyskytují se u jedné osoby všechny, ale rozpoznání jejich je důležité proto, aby se **m**-ci vyvarovalo. Takové výstrahy vážné dostává se tomu, kdo pozoruje častěji se opakující mžitky a jiskření před očima, nevidomost, nebo vidění dvojité, vidění červené obruby na předmětech, brnění v končetinách, nebo bolestné, občasné škubnutí v některém svalu, či slabé křeče v prstech, závrati s hučením nebo zněním v uších a nedoslýchavostí, nebo bolení hlavy, ospalost a těžké sny, nebo zase nespavost, náhlou zmalátnělost, ochablost paměti, nechuť k práci duševní, někdy bezdůvodnou náklonnost k veselosti, jindy zase k melancholii, občasné rudnutí obličeje, časté zívání, nebo krvácení z nosu a pod. Kdo pozoruje na sobě takových a podobných příznaků, nechť varuje se všeho vzrušujícího: kouření, pití všech lihových a alkaloidních nápojů (čaje, kávy), přílišné námahy duševní, každého rozčilení, přílišné námahy tělesné, horka ve vytopených místnostech, žáru slunečního, nechť dále přihlíží k náležité dietě (ovoce a zeleniny, málo masa, také málo cpavých potravin, minerální vody), zabezpečení pravidelné stolice, častému mírnému pohybu ve svěžím vzduchu, nechť užívá chladných koupelí, a kdykoli by pozoroval napětí, neklid, nával krve k hlavě, závrať neb některý jiný z výše uvedených příznaků, nechť ulehne vodorovně naznak a hledí se uklidniti. Někdy nemocný neupadá v bezvědomí, nýbrž je jen jako omámený, těžce mluví, trpí částečnou obrnou svalstva. Nežli přijde lékař, jejž rychle povoláme (srovn. M d l o b a), svlečeme nemocného a opatrně uložíme na lůžko, hledíme zjednati mu úplný klid (násilným buzením z bezvědomí a jinými naléhavými prostředky, také drážděním nemocného pronikavým osvětlením a pronikavými zvuky (pláčem, křikem) možno stav nemocného jen zhoršiti); prospívají však při návalu krve k hlavě ledové obklady na hlavu (je-li levá část těla bezvládná, na pravou polovinu hlavy a naopak), klystéry, jimiž se uvolní tlak na cevy v útrobách, hořčičné náplasti do týla, na hrudník nebo na lýtka, jimiž krev se k těmto částem odvede. To by ovšem neprospělo tam, kde mdloba s příznaky **m.** nastala následkem nedokrevnosti mozku nebo slabosti srdeční (viz M d l o b a); hlavně však budiž vystříháno toho, aby se nemocnému, jenž nalézá se v bezvědomí, něco lilo do úst; nabude-li vědomí, jsou osvěžující prostředky, jako černá káva nebo lihovina, jen tehdy na místě, jedná-li se o následky nedokrevnosti mozku, jinak jsou nebezpečny. Povolání lékaře bez otálení může mnohého postiženého na dlouho ještě zachovati. Srovn. D r. V. V í t e k „*Mrtvice a jiné důležité choroby nervstva*", Lid. Rozpr. lék. č. 44 a Doc. dr. V l a d. S l a v í k „*Náhlá smrt, její příčiny a ochrana*". Tamtéž č. 37.

Mrtvola, tělo, z něhož život vymizel, je předmětem péče jednak zdravotní, jednak pietní. Zdravotní péče hledí především k tomu, aby smrt naprosto bezpečně byla zjištěna, i jsou proto příbuzní nebo osoby domácí povinni ohlásiti úmrtí nejbližšímu lékaři, jenž na starosti má přehlížení mrtvol: nejlépe jest požádati ošetřujícího lékaře, aby úmrtní oznámení pro

dohlížejícího lékaře napsal. Není-li ošetřujícího lékaře po ruce, stačí také oznámení a povolání ústní. Pohřeb může se konati teprve na základě úmrtního lístku, jejž tento dohlížející lékař vystavil. Má-li dohlížející lékař pochybnosti o příčině a způsobu smrti, může naříditi soudní přehlídku m-ly, po případě přenesení její za účelem pitvy, proti čemuž nemohou příbuzní ničeho namítati. Za jiným účelem nežli za účelem soudního zjištění smrti, na př. za účelem vědeckým (v nemocnici a pod.), smí se pitva konati jen se svolením nejbližších příbuzných, kteří, jsou-li pokročilí, sotva kdy tomu překážejí, majíce na zřeteli, že se tu vědě i lidstvu jen prospěti může. **M.** lékařem ohledaná smí zůstati v domácnosti, nejedná-li se o smrt chorobou těžce nakažlivou a nenařídí-li lékař z toho důvodu jiné opatření, 48 hodin. V takovém případě dlužno m-lu uložiti v místnosti prostranné, vzdušné a chladné i dobře větrané. Kde takové místnosti není, kde pozůstalí musí dlíti v blízkém sousedství s m-lou, zvláště pak za velkého horka v létě, nebo po jistých chorobách, kdy **m.** podléhá rychlému rozkladu, doporučuje se přenésti ji hned po ohledání, oblečení a uložení do rakve do komory umrlčí na hřbitové nebo do hřbitovní kaple, odkudž pohřeb stejně (ve velkých městech zpravidla s menším nákladem) provésti lze jako z bytu. Pokud se týká pohřbívání mrtvol, rozeznati sluší trojí hlavní způsob: 1. pohřbení v hrobce otevřené; tu třeba m-lu uzavříti do dvojí až trojí rakve, z nichž svrchní je kovová nebo kamenná a obyčejně se k tomu účelu **m.** balzamuje (viz Balzamování), aby procesu hnilobnému se zabránilo; místo pro hrobku (srovn. Hrob) nemusí býti na hřbitově; 2. pohřbení do hrobu (viz Hrob) zemí zasypaného, kde ovšem je **m.** vystavena celému pochodu hnilobnému (srovn. Desinfekce mrtvol, Jed mrtvolný, Hniloba [těla v zemi] a Hřbitov); 3. pohřbení ohněm či žehem (viz Kremace, Krematorium).

Mrva chlévská a záchodová jest nejlepší, převahou dusíkaté hnojivo pro naše plodiny polní a zahradní i pro stromy ovocné. Je však důležitou podmínkou, aby byla dobře prohnilá a zetlelá, jakož aby nepřicházela (až na některé výjimky) v přímý styk s rostlinou, nýbrž byla dosti včasně před setbou či sázením zaorána. K zeleninám, z nichž požívá se svrchní část (nať) za zelena, nedoporučuje se **m. z.**, neboť v této bývají zárodky cizopasníků (hlavně škrkavek), jež zeleninou za zelena požívanou i při největší čistotě snadno opět do těla lidského se přenášejí. Mrvou ch-kou hnojíme nejlépe na podzim, jen výjimečně (k plodinám, jež čerstvého hnojení vyžadují) také z jara a hledíme hnojivé její částky zachovati jednak na hnojišti (také v chlévě) udržováním ve vlhku (zastíněním, poléváním hnojůvkou), zasypáváním zemí, sádrou a pod. látkami, jež čpavek v mrvě poutají.

Mrzáci, osoby postrádající některého údu úplně nebo s údy v takovém stavu, který je činí normální práce existenční neschopnými; nalézají ochranu jako děti v ústavech Zemského spolku pro výchovu m-ků a sice v Jedličkově ústavu v Praze, ústavu řed. Bakule na Smíchově, dále v ústavech v Plzni, Král. Poli u Brna a v Tržicích u Olomouce, kde se m-kům dostává vzdělání a výcviku téměř zázračného. Ústavy ty zasluhují podpory nejširší veřejnosti. — Dospělým poskytuje se podpora buď z invalidních nebo úrazových fondů. Srovn. Orthopedický ústav.

Mrzutost viz Děti mrzuté.

Mřenka (*grundle, Nemachilus barbatulus,* obr. 1364.) je drobná rybka měkkých a čistých potoků, která výjimečně také životu v rybnících se uzpůsobuje. Loví se hromadně jako oblíbená lahůdka, obyčejně se celá smaží a



Obr. 1364. Mřenka.

také celá požívá, jsouc i s kostmi zdravou, fosforečnanem vápenatým (1·9 proc.) velice bohatou, tudíž kosťo- a svalotvornou potravinou. Též se upravuje na modro nebo s máslovou omáčkou. Nejchutnější je od června do února, v době tření (v jarních měsících) není chutná. Často se za ni nabízejí bezcenné běličky, hořké střevle nebo slunky, ale možno ji dobře nahraditi hřízkem (viz t.).

Mřížka, lemování *à jour* (ažúr), nejozdobnější lemující steh, pro který se okraj látky protáhne, takže tvoří průhledný podklad, do něhož se všívají mřížkovité úhledné vzorky, jimiž se plátno a lehké látky umělecky a vkusně vroubí. Je to jakýsi prvotný způsob šité krajky a práce dosti namáhavá i dosti času vyžadující. Obyčejně se podél kraje k lemu určeného vytáhnou 4 až 5 nití, v složitějších případech i několikrát (pětkrát) po 5 nitích, vždy zase plochou plnou o třech nitích oddělených (**m.** řadová), nebo jednou po 7, pak po 4, 3, 3 a 4 nitích s mezerami po 3, 5, 5, 5 a 3 nitích (**m.** pletencová). Po obou stranách takto vytvořených řidších pásem stahují se stehy podle kraje vždy 4 a 4 nebo 6—8, jindy také až 15 nití, buď tak, aby stehy stály proti sobě a povstala tak **m.** z pásem rovnoběžných takto:



nebo stavíme stehy proti sobě střídavě:



stahujíce vždy polovinu nití (3—4) k protilehlému stehu následujícímu (steh střídavě vázaný). Pásma rovnoběžně vázaná mohou

se také středem ještě nití protáhnouti. Střídáním stehů, přidružením jiných stehů (perlových, křížkových) povstávají m-ky různých druhů (řadové, pletencové a pod.). (Srovn. Ajour.)

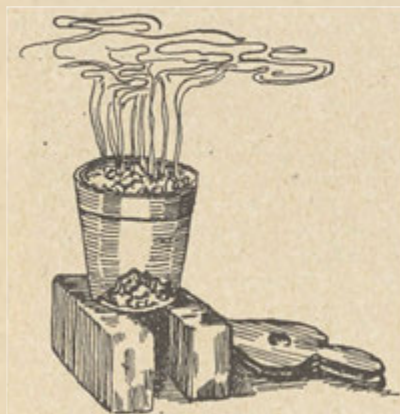
Mšené u Budyně n. Ohří, tiché lázeňky s vodoléčbou a slatinnými lázněmi ve výši 210 m. (Srovn. Slatinné lázně a Vodoléčba.)

Mšice (*Aphis*, srovn. Červci), hmyzové bodaví, kteří žijí na rostlinách, ssajíce jejich šťávy, kromě toho rourkami na zadní části těla daleko vystřikují tekuté výkaly, jež v podobě medovice (viz t.) ucpávají póry listů



Obr. 1365. Mšice.

nebo tvoří podklad pro cizopasné houby. Jsou tak s to zhubiti nám mnohé rostliny, na př. zhoubně vystupují na růžích i ovocných keřích a stromech i na různých květinách, způsobujíce odssáváním šťávy zchudnutí rostlin nebo znetvoření listů i větví. Zničiti lze je omýváním vodičkou tabákovou (z továren tabákových), odvarem kvasie nebo vodou mýdlovou; také je možno vykuřovati v uzavřených prostorách (skleníku, za okny) tabákem (viz Desin-



Obr. 1366. Jednoduché kuřidlo k ničení mšic.

fekce květin), jednoduché kuřidlo si pořídíme z květináče (obr. 1366.), do něhož uděláme po straně díru; vnitřek vyplníme rozžhaveným dřevěným uhlím, a na toto se nasype tabák. Tabákový výtažek dostane se z továren tabákových (v trafikách) nebo se připraví odvar ze sprostého kuřáckého tabáku nebo ještě lépe odvar silného tabáku ($^1/_4$ kg; možno také nastřádati doutníkové nedopalky) ve 2 l vody, do něhož se po půlhodinném vaření přidá $^1/_4$ kg nehašeného vápna. Směs nechá se státi týden (častěji se tím zamíchá), pak se procedí plátnem a rozprašovací stříkačkou se mšice postřikují: když mšice zahynuly, postříkají se napadené rostliny čistou vodou. Hodí se to na růže, myrty. Také se používá afidinu 3—4násobným množstvím vody rozředěného. Někdy stačí také roztok 1 kg mazavého mýdla v horké vodě a rozředí se to pak na 30 l. — Blahodárně působí vydatný střik čisté vody před východem a po druhé po západu slunce. Nejzhoubnější ze všech je révokaz (viz t.) a m. krvavá (viz t.)

Mšice krvavá (*Schizoneura lanigera*, obr. 1367.) jest nejnebezpečnějším nepřítelem jabloní a šíří se takřka epidemicky od zahrady k zahradě, od sadu k sadu. Pokrývá se za ssání voskovými výpotky v podobě bílé vlnky, která její přítomnost všude prozrazuje, nejvíce v paždí větví, na okrajích ran, dokonce i na kořenech.



Obr. 1367. Mšice krvavá: *a* samička bezkřídlá, *b* okřídlená, *c* nádor mšicí způsobený.

Obr. 1368. Mšicí krvavou způsobené nádory na kmeni jabloňovém.

Z jara objevují se jen neokřídlené samice, z nichž každá rodí 30—40 živých mláďat, z kterých do podzimu vyvine se ještě 8—10 pokolení, takže pak celé stromy bývají vlnou pokryty; ke konci léta se vyvinuje hmyz pohlavní, jehož samičky kladou jen jedno vajíčko, z něhož vyvinutá larva přezimuje. Místa na větvích a kořenech ssáním poškozená naduří a části větví nad zduřeninami odumírají. Nehubí-li všichni majitelé zahrad v celém sousedství zřízených úsilně tuto mšici, nezmůže jednotlivec ničeho a musí se vzdáti pěstování jabloní. I při zakládání nových zahrad nutno šetřiti opatrnosti a zajistiti si stromky a keře nebo rouby ze zahrad a školek, které mšicí postiženy nejsou. Staré poškozené stromy buďtež bez milosrdenství vykáceny, pořízy

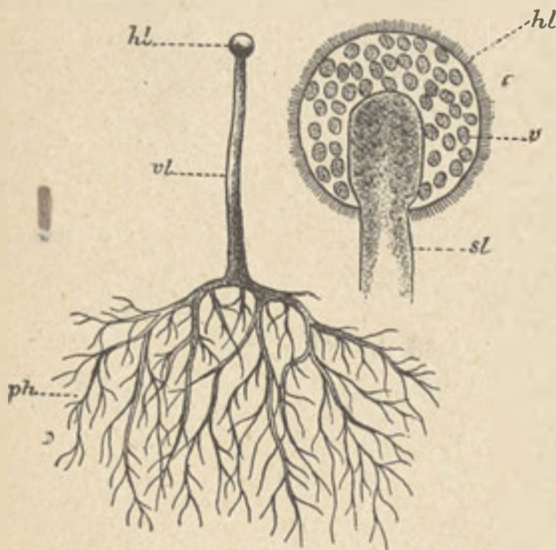
i se vším dřívím spáleny a půda po vývratu dokonale sirouhlíkem desinfikována. Mladší stromky, které jen v koruně jsou napadeny, třeba zbaviti všech postižených větví a tyto spáliti, zbylé větve okartáčovati, natříti vápnem nebo lépe směsí pentasulfidu a siřičitanu vápenného a soli kuchyňské; v době zimní opakovati kartáčování s pomocí petroleje, benzinu, gasolinu, u l s t i n u, c e r n a l u, d e p o n u (zvláště tento ničí vlnu i mšici velmi rychle a rány se dobře hojí). V létě a na jaře se zřeďuje depon roztokem mazavého mýdla (250 g deponu, 150 g mýdla v 1 l vody se rozředí na 10 l), v zimě se nerozřeďuje, nebo petrolejové emulse (nebo emulse Nesslerovy) nebo také směsí Defourovou (roztok ½ kg mazavého mýdla v 10 l vřelé vody s ¾ kg hmyzového prášku, která se rozředí na 100 l). Přirozenými hubiteli této mšice jsou slunečka.

Muavin, bromovodíková sůl alkaloidu z africké kůry muavinové, lék podobně účinkující na srdce jako digitalin.

Mucilago zovou se husté hleny, získané nálevem, odvarem nebo rozpuštěním z různých rostlinných hmot, na př. z plodů k d o u l í (viz t.), ze salepu (viz t.) nebo z arabské gumy.

Mucin, bílkovitá látka, která je součástí slin a obsahem skoro všech žláz; neobsahuje síry, je průhledná a táhne se nitkovitě.

Mucor, p l í s e ň h l a v i č k o v á, která v různých druzích napadá ovoce (na hnijících švestkách **M.** *racemosus*, na hruškách a jablkách étericky vonný **M.** *piriformis*), jiné druhy, vniknuvše do krve (**M.** *corymbifer* a *pusillus*), ucpávají vlásečnice a míznice i způsobují úporná onemocnění plic a uší; na škrobu se pravidelně oblevuje **M.** *stolonifer* (*Rhizopus nigricans*). Mnohé vylučují enzymy, na př. zymosu, která způsobuje kvašení cukru (na čiré tekutině se tvoří mázdra z podhoubí a používá se toho k výrobě lihovin, araku z rýže — *Rhizopus oryzae*;); některé druhy zkvasí i škrob amylasou, čehož pivné kvasinky (viz t.) nejsou schopny. Na asijském východu se tak připravuje kvásek pomocí druhu **M.** *Rouxii*, čehož se používá k přípravě alkoholu ze škrobu; jiné druhy hrají důležitou roli při kvašení sýrů (**M.** *casei*), šňupavého tabáku (**M.** *mucedo*), máčení lnu, tvoření humusu a zrání i kypření půdy (**M.** *flavus*) a j.



Obr. 1369. Plíseň hlavičková (*Mucor mucedo*); *ph* podhoubí, z něhož vyrůstají vlákénka *vl* s výtrusnicemi *hl* (tato vpravo zvětšená).

Mučenka (*Passiflora*), keř, obyčejně popínavý, výhradně pro pokoj nebo skleník, s krásným květem, jenž znám je pro seskupení blizen a prašníků, jež nástroje mučednické připomíná. Seje se do písčité pařištní prsti nebo vřesovky, jež udržuje se stejnoměrně vlhká a teplá; sazeničky se pak přepichují a později jednotlivě do hrnků vysazují. Vyžadují v létě hojně vody, světla (v okně) a vzduchu.

Muflon (*Ovis musimon*), ovce žijící na Sardinii a Korsice. Poskytuje jemnou, bílou nebo plavou snadno se barvící vlnu. Maso je velmi váženo. — Pod tímto jménem přicházejí však také velice jemnovlasé kozí kožišiny ze zemí jižně od Kavkazu položených.

Muchnice (*Bibio hortulanus*), moucha, jejíž larva náleží k obávaným škůdcům na kořenech a hlízách zahradních a polních plodin. Účinným proti ní je chytání záhy zrána, kdy **m.** pevně sedí, a pak hluboké překopávání nebo přeorání půdy.


Obr. 1370. Muchnice (*Bibio hortulanus*).

Mucholapka viz D i o n a e a. (Srovn. *Apocynum.*)

Muchomůrky jsou úhledné houby (srovn. t.) z rodu *Amanita*, jehož plodnice bývají v mladém stavu zahaleny ve dvou obalech (plachetce a závoji); když vyrostou, zbývají po plachetce útržky bílé na barevném klobouku, po závoji prsten na třeni. Nejznámější č e r v e n á **m.** (*A. muscaria*, Příl. Houby II. v díle I. obr. 16.) obsahuje alkaloid m u s k a r i n a na Sibiři připravují z ní opojný nápoj; považuje se za jedovatou, ale jisto je, že požívá se bez následků, ač někteří lide jí nesnesou a zvracejí; otrava, která je postihuje, podobá se otravě alkoholem. Olivově zelená **m.** h l i z n a t á (*A. phalloides*) a slabě nažloutlá **m.** c i t r o n o v á (*A. citrina*, Příl. Houby II. v díle I. obr. 15.) náležejí bez odporu mezi naše nejjedovatější houby, neboť kromě muskarinu obsahují i jedovatý toxalbumin p h a l l i n, nejprudší jed krevní, který i ve zředění 1 : 125.000 rozpouští červené krvinky; otrava je zjevna teprve za 9—12

hodin po požití houby, kdy již účinek valně pokročil, takže končí smrtí. Právě poslední z nich se obyčejně považuje za pečárku, čímž největší počet otrav houbami se přihází, ačkoli se velmi lehce rozeznává od pečárky nepříjemně páchnoucí dužninou, vždy bílými (do růžova až čokoládova se nebarvícími) lupínky. — Jsou však také j e d l é **m.**, mezi něž patří jednak vzácná c í s a ř k a (*A. caesarea*, obr. 562 v I. d), ale také všude hojná **m.** n a č e r v e n a l á (*A. rubescens*, Příl. Houby II. v díle I. obr. 17.), kterou beze škody lze zaměniti za pečárku, protože bílá dužnina její omačkáním zrůžovatí; je velmi chutnou houbou; jiné **m.**, pokud se vyskytují, nezasluhují povšimnutí. Srovn. též K a t m a n k a.

Muchovník (*Amelanchier canadensis*) je velmi vděčný jabloňovitý keř, který záhy kvete a v době květu poskytuje rozkošnou podívanou. Proto se v nynější době těší i v zahrádkách zasloužené pozornosti; snáší dobře naši zimu a v půdě není nikterak vyběravý, ačkoli mu odpovídá nejlépe půda vlhká, poněkud vazká, nicméně vždy ještě propustná. Podle půdy



Obr. 1371. Muchovník (*Amelanchier ovalis*).

řídí se také jakost jeho ovoce, které tvoří tmavočervené, jako hrách velké a jedlé bobule (říká se mu také proto skalní jahoda). Ovoce toto se hodí k zavařování, do jisté míry jako náhražka za maliny. Keř se množí snadno odnoži nebo zelenými řízky, také se dobře roubuje na bílý hloh nebo kdouli.

Muira, extrakt ze dřeva *Muira puama* (v i z D ř e v o m u i r a p u a m a).

Muk, m u k y n ě (*Sorbus aria*), keř nebo stromek rostoucí v našich teplejších polohách, jehož plody šarlatově červené, podobné třešním ptáčnicím, dozrávají na podzim a jsou poživatelné, když zmrzly.

Mul (srovn. M e z e k), míšenec osla a kobyly, jenž má podobu i velikost koně. Je zvláště důležité dopravní zvíře pro horské kraje.

Mul (též moule, moll) jest bílá řídká, vlněná tkanina jemnopřezná (z č. 100—150) od příbuzného mušelínu (viz t.) větší hustotou nití (29—36 na 1 cm) a tužší apreturou se rozeznávající. Různé druhy liší se pak hustotou a číslem příze. Mulová látka bývá 95—145 cm široká, také hotové výrobky z ní (šátečky, stužky, výzdoby, *batiste claire*, *crèpe*, *lisse*) jsou v obchodě pohotově. Mnoho se upotřebuje **m**-u v nejrozmanitější ozdobné úpravě na letní ženské oděvy, živůtky k národním krojům, podlinky čili náběry, šátečky, vázanky, fiší, dětské šatečky a protože stejně jako vata pohlcuje vlhkost, hojně i k obvazům na rány, kdež zasluhuje přednosti proto, že rány nedráždí. K tomu účelu se ve vyšší teplotě sterilisuje nebo se napouští prostředky protihnilobnými (karbolem, sublimátem), nebo prášky hojení urychlujícími (jodoformem 10—20%, dermatolem, airolem, loretinem, xeroformem, nosophenem atd.). **M.** pere se stejně jako mušelín (viz t.).

Mumie, části mrtvol egyptských konservované aromatickými pryskyřicemi a balzámy a napojené produkty dřeva cedrového, platívaly za zázračný lék proti krvácení. Nyní se jich používá na lazurové barvy pro olejomalby (*mumiin*). — **M.** m o d e r n í viz H ř b i t o v.

Muňky (*Phtirius pubis*, obr. 1372.), drobounké, hnědé vši (asi 1 mm dlouhé), kteréž do kůže se zažírají, krev ssajíce, čímž nepříjemné svědění v místech chlupy porostlých (nejčastěji na ohanbí) způsobují, v kůži se také množí tvoříce při tom nádory, vyplněné novým pokolením,



Obr. 1372. Muňka obecná silně zvětšená.

což způsobuje velkou tělesnou sešlost, která může i smrtí končiti. Snadno se také přenášejí na záchodcích a p. Hubí se mastí rtuťovou, balzámem peruvským, petrolejem, styraxem, roztokem sublimátu, také olejem rozmarinovým, nejnověji cuprexem (viz t.), jenž se vtírá do oholené kůže. Kůži nedráždí a nepoškozuje.

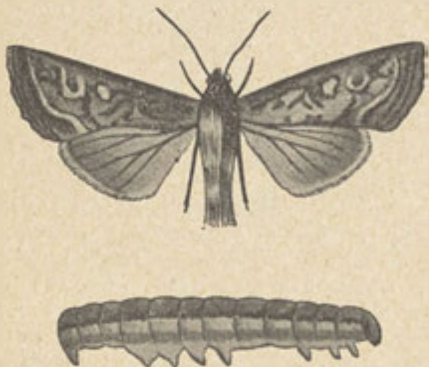
Můra: 1. Noční motýl, obyčejně velmi škodlivý. Zejména housenky o s e n i c e (*Agrotis segetum*) napadají sazenice zelenin a květin; skrývají se pod hrudami v zemi, kde také přezimují. Proto se obtížně ničí (jen v noci se světlem v ruce); jinak jsou nejlepšími jejich ničiteli krtek, vrána, havran, za rýčem při přerývání půdy kachna. Můry chytají netopýři a lelek. Velké škody natropí někdy její blízká příbuzná o s e n i c e y p s i l o n (*Ag. ypsilon*, obr. 1373.). Již v květnu a červnu klade vajíčka na zelí, květák, kapustu, salát k l i k a t o-

čárnice *Mamestra brassicae* (obr. 1374.), jejíž zelené housenky se zažírají do vnitra hlávek a rozežírají srdíčka; nakonec se zakuklují v zemi. Nutno je vydatně sbírati dříve, nežli se tvoří hlávky, a ničiti jejich vajíčka. Na luštěninách někdy vydatně škodí hnědá nebo zeleně červená housenka *Mam. pisi.* Boj proti nim je obtížný; kde jich létá mnoho, radno v noci rozestaviti



Obr. 1373. Osenice ypsilon (*Agrotis ypsilon* Rott).

lapací svítilny papírové, lepem namazané; mnoho jich pochytati lze také do sklenic se zředěnou ovocnou šťavou nebo s medovou vodou. Pečlivý pozor na housenky a kukly dáti jest při podzimním i jarním rytí — drůbež je při něm pomocníkem nejhorlivějším. — 2. Stav dusivého spánku, provázeného těžkými sny, v průvodu obtíží, jež vznikají těžkým dýcháním (jako by hrdlo bylo staženo), tlakem u srdce, potem, úzkostí, stenáním atd. Záchvat mizí procitnutím. Příčinu hledati nutno v nepravidelnostech vnitřních pochodů, jež způsobují různá podráždění. Tak přeplněný žaludek tlačí na bránici, tlak přenáší se i na plíce, vzniká i křeč bránice, stejně může působiti



Obr. 1374. Klikatočárnice zelná (*Mamestra brassicae* L.).

podráždění i přeplnění střev (zácpa) a močového měchýře, vůbec všechny chyby dietní, hlísti ve střevech se pohybující (škrkavky u dětí) rovněž, jako plyny v nich povstávající, hromadění se krve v některých ústrojích, jakékoli podráždění nervů (předrážděná obraznost) a svalů vůbec; těžké sny bývají také prvním projevem padoucnice. Vyvarovati možno se takových dojmů přiměřenou dietou, úpravou spánku po náležitém vytrávení (2—3 hod. po posledním jídle) a všemi těmi prostředky, jež odstraňují příčiny shora naznačené.

Musa viz B a n á n.

Musaka, orient. úprava sekaného vepřového masa (také s telecím, hovězím) na másle s cibulkou a paprikou dušeného a pak vrstevnatě do pekáčku složeného s některou dušenou zeleninou (fazolovými luskami, dýněmi, houbami) a vejci, které se upeče. zaleje polévkou s máslem nebo šťavou s rajských jablíček a dopeče zalité vejci. (Srovn. F a z o l e u p r a v u j í s e.)

Muscari viz M o d ř e n e c.

Musejní konservátorka je přístupné povolání pro ženu, které však vyžaduje vysokoškolského studia a žádá se zpravidla státní zkouška pro školy střední nebo doktorát.

Museum, ústav, v němž pro poučení vyloženy jsou sbírky různého druhu, náleží mezi ústavy, jež sami i s dětmi za účelem výchovy pravidelně hledíme navštěvovati; má-li však návštěva býti účelná a užitečná, volíme vždy k ní jen dobu kratší (delší návštěvy vzbuzují snadno únavu, za které účel trpí), v čase, kdy mysl je svěží, a obírajíce si za předmět pozorování vždy raději jen malý oddíl sbírek. Pokud se týká požadavků slušnosti, pohybujeme se zde volně a byť i nebylo tu přímo nevhod býti veselým a hovorným, přece také jen s určitou vážností a ohledem k jiným návštěvovatelům. Neslušné je se tlačiti, jiným překážeti, svůj úsudek, třeba nesprávný, hlasitě pronášeti nebo jiným téměř vnucovati, dokonce pak není slušno o vystavených předmětech mělce vtipkovati atd. V novější době zavádí se do museí hromadně mládež školní, avšak neděje-li se to na základě dobré průpravy učitelovy, místní a věcné znalosti sbírek, jakož i podle pravidel výše vytčených, mládež z návštěvy takové mnoho užitku nemá.

Museum kuchařské založeno m e z i n á r o d n í společností kuchařů ve Frankfurtě n. M. Je modely zastoupeno kuchařství historické i moderní se všemi druhy konserv, miniaturními modely kuchyní, sbírek všech různých zařízení, nástrojů a strojů i literaturou.

Museum národní v Praze chová sbírky historické, předhistorické a přírodopisné s knihovnou. Podobný program má také **m.** zemské v Brně, **m.** v Turč. Sv. Martině a četná musea místní (zejména Plzeň, Poděbrady, Budějovice a pod.)

Museum národopisné v Praze-Smíchově (zahrada Kinských) a národopisné oddělení (práce našich matek) v museu Náprstkově poskytují mnoho příležitosti k poznání krojů lidových (viz t.) i ručních prací a lidového průmyslu.

Museum pro péči o kojence zařídili po prvé v Bavořích při Dělnickém museu se sbírkou pomůcek pro kočovné vyučování.

Museum průmyslové a u m ě l e c k o-p r ů m y s l o v é v Praze, Náprstkovo a **m.** obch. a živn. komory, v Chrudimi, Plzni a p.) poskytují vydatné poučení o výrobcích bytové a osobní kultury.

Museum sociální jako soustavná sbírka ekonomická pro lidovou výchovu a sbírka sociálních zařízení lidových založeno po prvé r. 1889 v Paříži. **M.** je zároveň poradnou pro sociální zařízení vůbec. Ve Frankfurtě n. M. je zastupuje „Ú s t a v p r o v š e o b e c n é b l a h o", v Berlíně je říšské museum pro dobročinná zařízení dělnická (tam je také museum tuberkulosy, stálá výstava protialkoholická, oddělení pro zdravotnictví a výživu atd.) a ústav pro dobročinnost lidovou.

Musivní práce viz M o s a i k a.

Mušelín, m u s e l í n, m u s l í n, velmi jemná tkanina bavlněná (obr. 1375.), vlněná nebo polovlněná, z jemnější příze a hustěji tkaná nežli mul (srovn. t.). Obyčejné bavlněné **m**-y mívají v osnově hustotu 19—30 nití na 1 cm a tkají se z příze č. 80—120 angl. Neztužený surový je **m.** p r o n á s y p p e ř í t. zv. federit (pro vnitřní sypek); nazývá se též molino nebo



Obr. 1375. Mušelín bavlněný.

obvazové kaliko (viz t.). Také se bělí, pestře potiskuje i vyšívá na ozdobné prádlo a zástěrky. Nejjemnější z příze č. 200 i jemnější je t. zv. m u š e l í n o v ý b a t i s t. Sem patří jako odrůda **m**-u také b a r é ž (viz t.) a z a c o n e t (viz t.); o něco jemnější je m u s e l i n e t, jenž mívá vetkané proužky bílé nebo pestré; t. zv. **m**-ové batisty mají v osnově hustotu 39 až 43, v útku 37—43 (z příze až 235 angl.) nití na 1 cm (z příze č. 100—176), vlněné **m**-y vazbou plátnovou do šíře 105 cm tkány jsou z velmi měkké a málo kroucené vlny česné (také vlněný batist zv.), polovlněné z téže příze na osnově bavlněné. Nejlepší a nejtrvanlivější je **m.** z ruční příze, jaký se již jen v Indii robí, ale tohoto zboží málo přichází na trh evropský; i mnoho indických **m**-ů tkáno je ze strojní příze anglické. **M.** pere se velmi dobře ve vlažné vodě fazolové (6 l vody na ½ kg fazolí), máchá se pak ve vlažné vodě s přísadou boraxu a lehce vyždímaný se po osušení ještě za vlhka po rubu žehlí. Také vlažná voda, procezená ze pšeničných otrub (¼ kg na 10 l) svařených s trochou marseillského mýdla (5 g) výborně se k tomu hodí. Konečně se může čistiti také tak, že svaří se 500 g mýdla, 15 g kamence a 30 g čisté sody, při tom sbírá se pěna, aby z ní povstala pevná hmota, ze které se pak udělají kuličky nebo válečky. Těmi se pak **m.** po niti tře a několikrát v čisté vodě vymáchá, nakonec protáhne se vodou maličko omodřenou indigovou tinkturou a vymačkaný ve stínu se usuší. Také studená bramborová voda, řídká polévka moučná a studený odvar kvilajové kůry hodí se ku praní **m**-u. V posledním případě je potřebí protáhnouti jej pak řídkým roztokem želatiny. S v ě t l ý **m.** položí se na několik dní do čisté vody s přísadou boraxu, která se častěji vymění. Obyčejně tak všecky druhy špíny zmizejí. Nesmí se nikdy přímo užíti mýdla. Na vlněný mušelín hodí se nejlépe odvar kvilajové kůry nebo řídký, mírně teplý louh (mydlinky) ze žlučového nebo také z toaletního mýdla. Do vody, v které se látka máchá, je dobře přidati trochu octa.

Mušelínový prášek jest indická voňavka pro prádlo. Sestává z hrubě utlučené směsi 48 dílů florentinského kořene fialkového, 24 dílů koriandru, 6 dílů jadérek pižmových (*Hibiscus abelmoschus*), po 3 dílech santalového a palisandrového dřeva, muškátu, hřebíčku a skořice, po 6 dílech anýzu, pepře a zázvoru. Směs vloží se do hedvábných pytlíčků a do prádla uloží.

Mušelínový steh (francouzský), jímž sešívají se ozdobné části prádla, sestává v podstatě ze dvou švů, asi na 3 mm od kraje buď předním neb zadním, po případě i perlovým stehem sešitých.

Muší dřevo viz K v a s i a.

Muší jed viz J e d m u š í.

Muší skvrny (trusem muším způsobené) vyskytují se často na rámech obrazů, na nábytku, skle zrcadel a zasklených předmětů i také na látkách a papíru. Z látek, jež se neperou, odstraníme je odvarem kvilajové kůry, jejž štětcem nanášíme a šatem vytíráme, nakonec pak postižené místo benzinem vyčistíme. S nábytku hlazeného nejsnadněji se odstraňují petrolejem, lépe směsí 3 d. benzinu a 1 d. octového éteru; poskvrněná místa navlhčují se hubkou, do této směsi namočenou, načež se navlhčená místa zasypou sádrou a později dobře vyleští. Jsou-li skvrny velmi zaschlé, nutno to i opakovati, nebo použíti řídkého těsta z jemně utřeného škrobu a tabulového oleje; do řídké kašičky namáčejí se bavlněné hadříky a místa poskvrněná se trou tak dlouho, až všecky muší skvrny změknou; pak se vlněnými hadříky na sucho vytrou. Někdy stačí emulse, kterou drogisté prodávají pode jménem „mandoline", nebo stejné díly lihu, růžového oleje a vody. S klávesů se odstraňují rozředěným čpavkem nebo čistým petrolejem, s atlasu odvarem kvilajové kůry, s pozlacených rámů rozředěným lihem (stejný díl vody jako lihu), se skla a jiných předmětů čpavkem. S knižního, dopisového a aktového papíru třeba je napřed ostrým nožíkem, pokud to je možno, oškrabati a pak potírati buď rozředěným čpavkem (2 díly vody na 1 díl čpavku) nebo javellskou vodou a nakonec čistou vodou. Pouštějí velmi nerady a třeba vzíti jemnou houbu, aby se papír neodřel. S mosazných a bronzových předmětů (osvětlovacích těles a p.) odstraníme je odvarem z bílých fazolí, pak omýváním vlažnou vodou a vyleštěním suknem. Někdy to jde i potíráním syrovou cibulí.

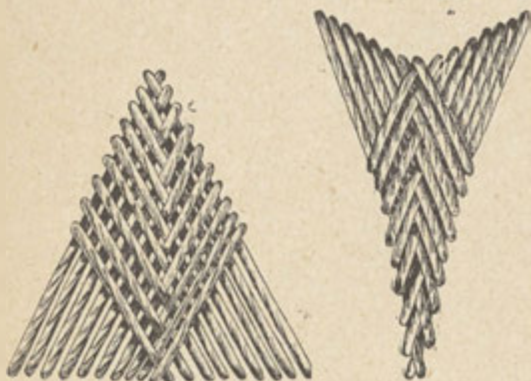
Muška, hrotitá přízdoba, která se na oděvu umisťuje v cípech, na koncích švů, dírek a p.,

šije se dle obrazce, předem na látce nakresleného nebo několika stehy naznačeného. Jako materiálu používá se obyčejně vyšívací příze nebo irisové či perlové příze pro lněné a bavlněné látky všeho druhu, kordonetového hedvábí naproti tomu na látky hedvábné. Ať již pak je m. trojhranná nebo kopinatá, šije se dlouhými, křižujícími se stehy (obr. 1376.),



Obr. 1376. *a* Nákres pro mušku, *b* začátek a provádění práce.

vlákno příze vedeno od *a* ke špičce, zde malým stehem nabereme jen maličko látky a vedeme vlákno zpět k dolnímu konci vpravo, propíchneme a po rubu vracíme se k začátku *a*. Tak pokračujeme, jak šipky a uvolněná vlákna naznačují, dále, až je forma mušky hustě vyplněna; malým stehem ve středu dolní řady se ukončí a konec spodní látky se zapošije (obr.



Obr. 1377. Vyplněná forma mušky. Obr. 1378. Šití šipky.

1377.). Má-li se vyšíti šipka dle obr. 1376., vyšije se způsobem popsaným špička (obr. 1378.), kdežto kroužek vyplní se plochými stehy, po případě nahradí případným knoflíkem; oba díly spojuje stopka v příčném nebo šikmém plochém stehu vyšitá. (Srovn. M u š k y.)

Muškát, koření z m a c i z n ě (*Myristica fragrans*, obr. 1379., odtud také obchodní jméno *macis*) pocházející, jež prodává se ve dvou tvarech: jako k v ě t m u š k á t o v ý (obr. 1380. *C*), kterýž je v podstatě jen semenný obal, a jako o ř e c h (obr. 1380. *A*), semeno samo. K v ě t muškátový za čerstva karmínový, za sucha hnědý až oranžově žlutý, tukem slabě lesklý, tluče se a platí pak v obchodě jako zboží preparované (pp.). Nejlepší je macis *Bauda*, o dvě třetiny levnější macis *Bombay*. Semeno macizně, muškátový o ř e c h obsahuje méně vody (12 proti 17%), více dusíkatých látek



Obr. 1379. Macizeň (*Myristica fragrans*).

(6·12 proti 5·44%), značně méně těkavého, vonného oleje (2·57 proti 5·26%, jenž se zvláště těží též jako esence „muskat-lunell"), zato však více tuku, t. zv. muškátového másla (34·13 proti 18·60%), méně látek bezdusičných (28·39 proti 44·59%) a více dřevoviny. Upotřebuje se ho méně nežli květu, častěji jako domácího prostředku při různých onemocněních; avšak léčení takové způsobuje i příznaky otravné: ztížení dechu, slabost paměti, ochab-



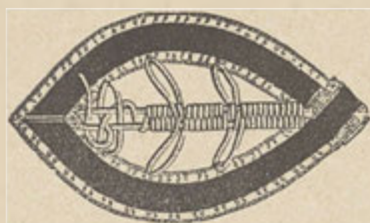
Obr. 1380. *A* Muškátový ořech pravý v průřezu, *B* v celku. *C* Muškátový květ celý.

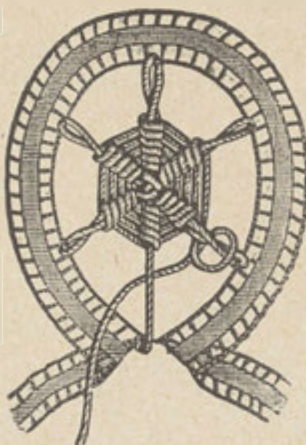
nutí síly svalů a nápadnou suchost v ústech, u některých osob i stavy křečovité. Třeba tudíž s používáním ořechů počínati si opatrně. Celé ořechy napodobují se z rozemletých starých a špatných ořechů, jež směšují se s hmotami zemitými; takové ořechy vůní a chutí liší se nápadně od pravých; nejlépe se rozeznávají rozlomením, schází jim paprskovitá struktura, jak ji obr. 1380. *A* naznačuje. Květ je koření mírnější nežli ořech, nicméně dlužno používati ho mírně jako koření do moučníků, pečiv, omáček, polévek, zelenin atd. Některá pečiva pořizují se i vydatněji kořeněná (muškacínky, torty, mandle napodobené a pod.).

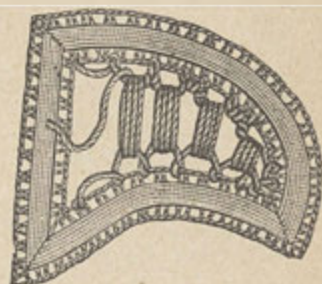
Muškatelka viz Hruška IX. Muškatelky.

Muškátová esence, olej ze semene muškátu (viz t. — muskat-lunell), slouží k přípravě likérů za studena.

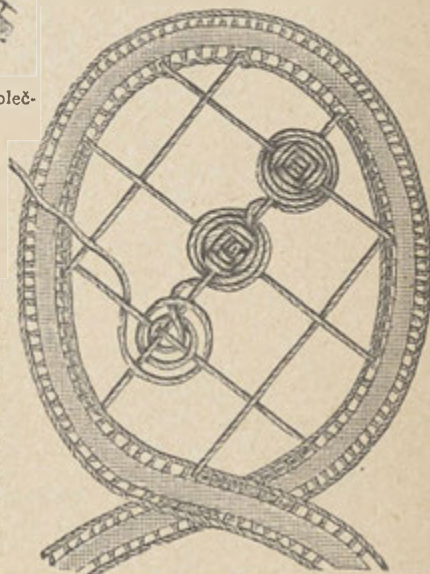
Mušky: 1. Hemžení skvrn, teček, jisker a pod. zjevů před očima, klam zrakový, který vzniká pravidelně podrážděním nervu zrakového, hledí-li se na př. na skvěle ozářenou plochu nebo z temné prostory hustou mříží, a proto včasné ohledání zraku očním lékařem je žádoucí. — 2. Krajkový steh, určený k vyplňování mezer větších i menších mezi krajkovými pásmy, stužkami a pod. Podobné stehy zoveme také pavoučky, pikotky, síťky, sloupky, žebérka (viz t.); vlastní **m.** jsou: *a*) anglické, prostě také kolečko zvané (*point d'Angleterre*, obr. 1381.), provedené na křižujících se nitích, ovinutím středu od křižovacího bodu počínaje, při čemž se i nitě


Obr. 1382. Mušky antverpské.

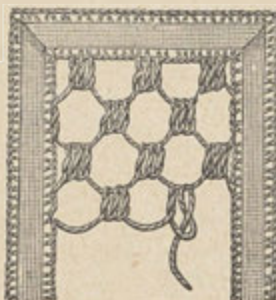

Obr. 1381. Muška anglická: kolečko.


Obr. 1384. Mušky florentinské volné.


Obr. 1386. Mušky řecké.


Obr. 1385. Mušky neboli kolečka madeirská.


Obr. 1387. Mušky zoubcovité (kordovské).


Obr. 1383. Mušky bruselské s ovinutou nití.

do volné, ozářené prostory; vyskytuje-li se zjev ten i v temnotě a při zavřených očích, svědčí o trvalejším podráždění buď očí přímo, nebo nervu zrakového také nepřímo následkem překrvení (při návalech krve do hlavy, městnání krve v ústrojích dutiny břišní) a může býti příznakem choroby vážné, kdežto v prvním případě bývá jen zjevem přechodným a bezvýznamným. Povážlivějším ještě je, zjevují-li se v jisté vzdálenosti utkvělé stíny před očima, které mohou míti svou příčinu v zakalení rohovky nebo čočky, po případě může se jednati o onemocnění sítnice; to jsou vesměs zjevy, jež mohou býti i předzvěstí oslepnutí sloupkovitě ovinují; *b*) antverpské, *point d'Anvers*, obr. 1382.), spočívající na středním žebérku z dvou ovinutých nití staženém v podobě smyček současně vytvořených a s okraji spojených; *c*) bruselské neboli **m.** s ovinutou nití (*p. de Bruxelles*, obr. 1383.), kde nit ovinuje se kolem sdrhaných sloupků; *d*) florentinské neboli volné (*p. de Florence*, obr. 1384.), tvořené nitěmi, jež volně spojují smyčky, udělané při okraji mezery k vyplnění určené; menší mezery vyplňují se tak, že nit od jedné smyčky k druhé čtyřikrát se ovine; *e*) madeirské (kolečka madeirská, *p. de Madeira*, obr. 1385.), tvořené v podobě jedno-

duchých koleček na křižujících se bodech jednoduché čtvercové sítě; *f*) řecké (*p. de Grèce*, obr. 1386.), podobné antverpským, jen s tím rozdílem, že střední žebérko není ovinuto, nýbrž podle nitě středem napjaté smyčkami tvořeno; *g*) zoubkovité, zejkovité neboli kordovské (*p. de Cordove*, obr. 1387.), jež vznikají na nitích kolmo napjatých a vodorovnou nití přepásaných v řadách střídavých ovinutím nití v podobě trojúhelné. — 3. **M.** svatojanské (*Lampyris*), nepatrní modrozeleně světélkující broučci; létají jen samečkové; v trávě, na křovinách svítí samičky a larvy; vajíčka jsou svítivá. — 4. **M.** španělské viz Puchýřník.

Mušle viz Lastury.

Mutace hlasu viz Hlas.

Muž dospívá pohlavně v r. 14—15. (viz Dospělost); do r. 50. počítá se nejlepší doba jeho věku. Všeobecně se soudí, že pochod stárnutí vstupuje blížícím se padesátiletím do stavu nepříznivého a že od té doby ohrožuje člověka smrt takřka již při každém kroku. Toto mínění podporuje jednak okolnost, že poměrně už značně menší počet **m**-ů překročuje věk 60 let, že jich pak stále značně a rychle ubývá, jednak okolnost, že právě mezi 50. a 60. rokem tolik **m**-ů hyne srdeční nebo mozkovou mrtvicí, vlivem některé vleklé choroby (rakoviny, úplavice cukrové, Brightovy nemoci a p.). Naproti tomu je dobře známo, že **m.** v padesáti letech, ať již je v pevném postavení závislém nebo neodvislém, probojoval již svůj existenční zápas, že má před každým mladším přednost větších zkušeností a zralosti duševní, a že právě, díky těmto přednostem, dospívá na vrchol duševní mohutnosti a je s to zachovati si duševní pružnost mnohem déle, nežli třeba i tělesnou zdatnost. Tento jistý rozpor, který se vyskytuje mezi tělesným a duševním stavem lidí tohoto stáří, je snad příčinou, že uspokojivá definice stařeckého věku dosud nikomu se nepodařila a jak vynikající klinikové potvrzují, nikomu podařiti se nechce. Vzhledem k pochodům stárnutí (viz t.) je naléhavá otázka, jakou prací a výkonností může se vykázati padesátník. Není zapotřebí, aby se znehodnocoval asketickým odříkáním nebo požitkářstvím kapitalisty, není pak také potřebí, aby sebe uznával za odbytého, k žatvě dozrálého. Velice tu záleží na individuální způsobilosti. Je mnoho lidí, kteří v padesáti letech jsou plně práce schopni, mnozí dokonce dostupují vrcholu své energie, aspoň energie duševní, byť energie tělesná se obmezovala jen na určité druhy navyklé práce, kdežto práce nezvyklá snadno ji podlamuje. Právě pro tělesnou způsobilost je věk padesátý věkem kritickým. I u mužů zcela statných a neobyčejně silných dostavuje se v tu dobu přechodné ochabnutí, jež spadá na vrub nervové slabosti. Osoby silné, kterým dosud nikdy nenapadlo strachovati se o vlastní zdraví, stávají se rozmarnými a mdlými, povinnostem svého povolání jen s námahou a jistou nechutí se podrobujíce, jsou dráždiví a popudliví, trpí návaly krve k hlavě, pocity úzkosti, pocením, nepravidelným spánkem, po případě i nepravidelnou činností srdeční. Zjevy tyto zkušení lékaři, nikoli neprávem, srovnávají se zjevy, které provázejí dobu odkvětu (klimakteria) u žen; u **m**-ů vyskytují se v nestejných dobách a vytrácejí se po několika měsících; nemocný má pak dojem, že dřívější jeho duševní síla a rozpětí nejen se mu navrátily, ale i zesílily. Tyto stavy mohou však přepadati **m**-e i mnohem dříve, někdy již okolo čtyřicítky věku, ba i před ní. Snadno však nalézají tyto zjevy podporu a podléhají zhoršení, dostaví-li se prudší nárazy duševní nebo vyžadují-li okolnosti mimořádné námahy tělesné. Zjevy ty jsou nápadnější a déle se vlekou u těch, kdož se dříve opotřebovali buď proto, že při nedostatečné výživě těžce tělesně pracovali nebo mnoho duševně strádali, nebo proto, že nestřídmým nebo prostopášným způsobem života zavinili předčasné stárnutí. Celkem možno říci, že normální padesátník, t. j. takový, který pravidelně žil a dobře byl vyživován, prací nebyl strhán, ani duševními strázněmi ztýrán, po stránce duševní není starší nežli čtyřicátník, ač ovšem je vyzrálejší, a po stránce tělesné potřebuje jen jistého zdravotního správce nebo nápravce. Tyto činitele spatřují vynikající lékaři ve sportu — ovšem nikoli v namáhavém sportu mládeže nebo ve sportu zápasníků života a jiných těžkých úkonech, spojených s risikem zdraví a života, nýbrž ve zcela krotkém, umírněném sportu, při němž běží jen o udržení tělesné pružnosti, aniž by se tělesné ústrojí přemáhalo a unavovalo.

Muži ve společnosti se ženami resp. s jednou ženou často dopouštějí se poklesků proti dobrému tónu. Jedním je, že se každý domnívá, že musí svou manželku doprovázeti na ulici po pravé, ženu cizí po levé ruce. Pravidlem však je, že ji doprovází tak, aby buď nepřišla pod okap střechy nebo nebyla v nebezpečí, že spadne s chodníku. Sám vždy zaujme místo méně bezpečné. Jiná chyba: domnívá se, že otvíraje dveře má vždy dáti přednost ženě, aby vešla dovnitř. Není tomu tak; do místnosti cizí vchází napřed sám jako vůdce, který má všechno obstarati, do vlastního domu či bytu dává přednost ženě vlastní, protože tam nemá co obstarati, nikoli však ženě cizí; jedné i druhé dá přednost při vycházení z místnosti. Muž dbá vždycky, aby žena jeho nepřišla do styku se služebným personálem, nepřipustí, aby ji tento svlékal nebo oblékal, aby sama si velela, co jí má býti přineseno, nepřipustí, aby vyrovnávala účet; setká-li se se známými, nesmí nechat ženu samotnu, spíš jim než jí se omluví nebo ji svým přátelům představí; nikdy se nechová před ženou, ani vlastní ne, jakkoli vyzývavě, pánovitě, třeba i měl příčinu kárati, co není v pořádku, nemluví hlasitě, nepozdravuje se nápadně nebo hlučně se známými, kteří sedí opodál, neodchází k jejich stolu, krátce chová se jako kavalír, pro nějž existuje jen dáma, kterou doprovází; jinak vstoupí-li do kroužku společnosti, bylo by netaktním, kdyby se choval tak, jako by společnost pro něj neexistovala, a věnoval se

jen své dámě (nebo aby ona dokonce toho od něho žádala); ve společnosti se oba musí stejnoměrně chovati k celku, byť muž nezapomínal ani na chvíli na povinnosti k své dámě.

Mužnost je ctnost, která tvoří podstatu charakteru a šlechtí muže; není to tvrdost nebo necitelnost, nýbrž opak měkkosti, zbytečné citlivosti, duševní i tělesná síla, t. j. zdatnost, odhodlanost k činu, pevnost v rozhodování, v daném slovu.

Mycí houby viz Houba mycí a Houby gumové.

Mycí pasty jsou buď jen hmoty s jemnějším nebo hrubším pískem, které kůži čistí mechanicky, nebo jsou zároveň i pěnivými mýdly, jež napomáhají čištění chemickému.

Mýdelník (*Sapindus saponaria*), západoindický strom našim jírovcovitým příbuzný, jenž nyní také v Alžíru se pěstuje a poskytuje plody ořechovité, jež obsahují asi 28% saponinu (kvilajová kůra má tohoto jen 8%), jenž se zpracuje do mýdel, vodiček na vlasy i také do pěnivých limonád.

Mydlářství spolu s voňavkářstvím je živnost i ženě dosti přístupná. Vyžaduje 4letého vyučení v dílně s návštěvou školy řemeslnické. Po vyučení a dvouleté praksi je však žádoucí návštěva lučebného oddělení státní průmysl. školy. Pomůcka: F. Kundrát „*Mydlářství a svíčkářství*".

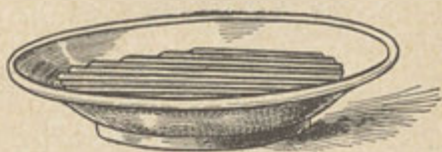
Mydlice, mýdlový kořínek (*Saponaria officinalis*), silenkovitá, příjemně vonící rostlina, hojně rozšířená v písečnatých březích a pobřežních křovinách našich řek, kteráž se i pro ozdobu pěstuje. Kořen její obsahuje saponin (viz t.) a rozetřen ve vodě pění jako mýdlo. Používá se ho proto ku praní jemnějších látek a čištění skvrn, lihového výtažku také jako přísady do různých mazání, aby se zmírnilo tření (viz Mýdlový líh). Tohoto výtažku se používá i do mixtur proti kašli, také při příjičných a jiných kožních chorobách, krticích, kapavce atd.

Mydliny vznikají buď utřením mýdla s malým množstvím vody (na př. **m.** k holení, **m.** z léčivých mýdel k natírání kůže) nebo rozvařením mýdla ve větším množství vody (ku praní a pod.). Srovn. Mýdlo. **M.** ku praní připravují se takto: 1 kg mýdla (stačí na 200 kusů prádla) nakrájíme na tenké kousky a rozvaříme v měkké vodě, vylejeme pak do džberu a ušleháme tu měchačkou na pěnu i necháme vychladnouti a zhoustnouti na kaši. Tato kaše se pak zřeďuje teplou vodou a měkkým kartáčem na prádlo nanáší. Účelněji se to provádí drátěnou klíckou o dvou pohyblivých ramenech (obr. 1388.). Mýdlo se vloží do klícky a v horké vodě se jím máchá a míchá, až se dosti **m**-nek vytvoří; pak se přístrojek pověsí stranou, takže všechna voda odsákne a mýdlo se nerozmáčí a je zas celé pohotově, když je ho na další **m.** zapotřebí. Nepřihodí se tak, že by mýdlo pohodilo nebo se v mokrém prádle nebo ve vodě rozmáčením ničilo. Takový přístrojek dovede sestrojiti každý dráteník nebo klempíř. **M.** vybývající po vyprání prádla hodí se jako podřízené hnojivo, vlastně jako zalévací voda na trávníky, louky, pod zeleniny a p. hlavně na půdy lehčí, ke stromům a keřům zejména před deštěm.



Obr. 1388. Dělání mydlin úspornou klíckou.

Mýdlo je sloučenina mastných kyselin (stearové, olejové, palmitové) se sodíkem nebo draslíkem. Povstane t. zv. zmýdelněním tuků těmito, po případě jinými žíravinami. Ve styku s vodou rozkládá se opět v žíravinu a mastnou kyselinu, tvoříc emulsi — mydliny (viz t.); žíravina rozpouští a zmýdelní mastnoty, špínu i jiné látky praných tkanin (na př. sericin při loupání hedvábí), kdežto přítomná mastná kyselina brání, aby se neporušilo vlákno tkaniny; kromě tohoto účinku lučebného působí **m.** i mechanicky, dílem tak, že zachycuje a udržuje v sobě některé látky nerozpustné (na př. cholerestin při praní vlny), že snadněji proniká i látkami pomaštěnými a lehkým třením, jímž nedře se látka, napomáhá k snadnému odstranění nerozpustných součástek špíny s povrchu tkaniny. Dle povahy žíravin, k výrobě užitých, rozeznáváme **m**-la sodná neboli tvrdá a draselná neboli mazlavá, dle tuků lojová, olejová, glycerinová, vosková, oleinová, palmitová. Podle způsobu výroby a přísad cizích domácí, hlinitá, jadrná, klihová, plněná, polojadrná, průsvitná, pryskyřičná, vápenatá, podle účelu, jenž rovněž řídí se různými přísadami, léčivá, pěnivá (holičská), prací a toaletní. Nesprávným způsobem mytí (viz t.) a ukládání **m**-la po umytí mnoho mýdla se zničí. V nevhodných schránách a podložkách se **m.** nasáklé vodou, když tato nemůže odsáknouti, rozmočí. Nejjednodušší opa-



Obr. 1389. Miska na mýdlo s dřevěným roštem.

tření je miska, vyložená jemným čistým pískem. **M.** položené na písek rychle uschne, protože se voda z něho do písku vsákne. Nevadí, že se vrstvička písku na mýdlo přilepí. Ten poslouží při nejbližším mytí velice dobře k vydrhnutí rukou. Jinak vkládáme do misky dřevěný rošt (obr. 1389.) nebo si uděláme vyvýšený drátěný rošt (obr. 1390.), do prádelny dírkované prkénko s příhradami (obr. 1391.), na zdi zavěšené. Obyčejné misky porculánové jsou nevhodné, protože voda se v nich hromadí a nemůže odsáknouti, zato výborně vyhovují dírkované nebo mřížkované klícky a misky závěsné z celuloidu, jež možno zavěsit i na okraj koupací vany, nad umyvadlo vyvýšené rošty (obr. 1390.) a p. I jinak dlužno **m**-lem šetřiti. Všechny zbytky v čistotě zachované mohou býti upotřebeny na úpravu **m**-la p r o d ě t i. Koflík odpadků rozvaří se ve dvou koflících vody, vmíchá se do toho ovesné mouky tolik, aby povstala hustá kaše. Touto naplní se ztloušti nepříliš silných koláčků plechové krabice olejem vymazané, jež nechají se ztuhnouti a vyschnouti. Získá se tak úsporné a jemné **m.** do koupele dětské; má-li býti **m.** k umyvadlu dětskému, kde se děti často myjí a proto mnoho **m**-la spotřebují, udělá se tužší kaše s ovesnými otrubami nebo pšeničným šrotem; takové **m.** je drsné, béře dobře špínu a ušetří se tím mnoho jiného mýdla. Také voňavé **m.** lze si tímto způsobem poříditi; poněvadž však musí **m.** opět ztuhnouti, béře se vody jen polovina a když to zpola vychladlo, vmíchá se několik kapek žádoucího parfumu; **m.** se pak natlačí do plechových krabiček (na př. od krému, sardinek a p.) a uloží do chladna. — Výbornou úsporou je také **m.** n a s t a v o v a n é (viz t.).



Obr. 1390. Drátěný rošt na mýdlo.



Obr. 1391. Dírkované prkénko s přihrádkami na mýdlo do prádelny.

Mýdlo afridolové viz M ý d l o r t u ť o v é.

Mýdlo anglické k cídění a leštění kovových předmětů připravíme rozpuštěním 2½ kg másla kokosového ve vodě s přísadou 200 g křídy, 100 g kamence, 100 g vinného kamene a 100 g běloby olověné. Dobře promíchaný roztok možno nalíti do forem, kdež ztuhne.

Mýdlo animální (*sapo animalis*) je sodné **m.** z hovězího loje.

Mýdlo antiseptické viz M ý d l o h o l i č s k é.

Mýdlo arsénové upotřebuje se v koželužství.

Mýdlo benátské viz M ý d l o m a r s e i l l s k é.

Mýdlo benzoátové je toaletní, proti drsné pleti, křehkosti kůže; upravuje se z **m**-la windsorského s 5% přísadou kyseliny benzoové (*resina benzoë*). Nebo přísadou 25 g benz. tinktury na 1 kg tuku.

Mýdlo bílé je s o d n é z másla kokosového, plněné slanou vodou.

Mýdlo boraxové je léčivé, proti zevním cizopasníkům a nečistotám kůže, obsahuje až 5% boraxu (*natr. biborac*).

Mýdlo březobalzámové je kosmetické; obsahuje aspoň 10% březové vody a dehtu. Používá se ho k mytí obličeje a do dětských koupelí.

Mýdlo černé je buď sodné, plněné největším množstvím louhu, je nejsprostší a nejlevnější ze všech, nebo draselné, mazlavé (viz t.).

Mýdlo čisté, nefalšované zjistí se takto: Odváží se 125 g koupeného mýdla, rozkrájí na kousky nebo ustrouhá, dá do ½ l vody s hrstí kuchyňské soli a uvede do varu opatrně, aby to nepřekypělo. Pak nechá se roztok v nádobě vychladnouti. **M.,** které ustydne na povrchu, vyndá se, osuší a zváží; z rozdílu váhy je patrno, kolik se z něho vyloučilo neužitečných přísad a z ceny podle váhy možno vypočítati, oč se těmito přísadami cena nad průměr zvyšuje.

Mýdlo dehtové viz D e h t o v á m ý d l a. Při vaření **m**-la **d**-vého po domácku (viz M ý d l o d o m á c í) přidává se na 1 kg tuku (nejlépe kokosového oleje) 200 g dehtu jalovcového nebo 150 g dehtu kamenouhelného, 50 g vody a 150 g vaselinu; má-li býti **m.** d e h t o s í r o v é, 50 g dehtu kamenouhelného a 100 g sírového květu.

Mýdlo desinfekční různých druhů zkoušeno dr. Ehrlichem v ústavě pro pokusnou therapii. Výsledky pokusů s desinfekcí rukou svědčí, že přes to, že jsou některá mýdla, která mají jistý desinfekční účinek, nelze vodnými nebo alkoholovými roztoky mýdel ruce desinfikovati tak, jak je toho zejména k účelům chirurgickým zapotřebí, ano naopak účinek velmi silných desinfekčních prostředků jiných je mýdlem více nebo méně ničen. Alkohol je dobrý, ale nikoli zcela spolehlivý desinfekční prostředek na ruce, který může býti zdokonalen přísadou lučebných prostředků desinfekčních, nikoli však přísadou mýdla.

Mýdlo domácí z odpadků omastku pořídí se tak, že na 1 kg tuku rozpustí se ve 2—3 l vody měkké 250 g žíravého natronu a 100 g žíravého drasla (nebo ⅓—½ kg louhového kamínku). Roztok musí býti tak hustý, aby čerstvé vejce v něm plovalo. Je dobře míti v zásobě tohoto louhu o něco více. Tímto louhem naplní se hrnec nebo kotel jen do poloviny (aby to nepřekypělo) a vaří se s ním tak 2—3 hod., až vypadá emulse jako moučná polévka a s měchačky nitkovitě stéká. Je-li krupicovitá, je buď louh příliš silný nebo se odpařilo mnoho vody a nutno přidati vařící vody. Před

ukončením varu přidá se (na 1 kg tuku) 15—20 dkg soli kuch., přestane se míchati; m. vyplove na povrch, nečistoty klesnou ke dnu. Má-li snad m. nepříjemný zápach z odpadků tukových, přidá se nějakého parfumu (viz t.) nebo ½ dkg dvojuhličitanu sodného (na 1 kg tuku). Jednodušší je postup, koupí-li se 2 kg (louhového) m-vého kamínku od drogisty, rozpustí v 8 l vody a svaří dokonale s 10 kg tuku. Bylo-li by m. příliš husté, přidá se roztok 1 kg potaše nebo sody ve 3 l vody a znovu povaří. Tento všeobecný předpis může v podrobnostech zklamati, protože podle různé povahy tuků je ke zmýdelnění zapotřebí i různého množství žíraviny. Obsahuje-li tuk více oleinu, vyžaduje méně žíravého natronu nežli obsahuje-li více stearinu nebo palmitinu, naproti tomu používá-li se žíravého drasla, vyžaduje olein více drasla nežli stearin, ale stearin méně drasla nežli palmitin. Přirozeně vymyká se při domácí výrobě posouzení i vyzkoušení, kterých má který pohotový tuk součástí více nebo méně a nutno se spolehnouti pouze na zkoušku. Kápne-li se emulse na sklo, musí kapka býti čistá a průhledná. Tvoří-li se na okraji kapky kalný kroužek, je v mýdlovině ještě nadbytek nezmýdelněného tuku a nutno přidati žíraviny. Tvoří-li se na kapce rychle po celém povrchu šedivý povlak, nedostává se mýdlovině tuku. Teprve když se přidáním tuku nebo žíraviny docílí, že je kapka úplně jasná, je poměr správný. Tyto poměry se ještě značně mění, když se m. nevysoluje, nýbrž když se m. jednoduše jen ztuhnouti nechá (mazavé m.), nebo když se připravuje jako klihové (s louhem a glycerinem). Zmýdelnění je pak vůbec pochod pozvolný, lučebně mnoho přeměn vykazující, takže nelze při něm býti netrpělivým. Právě na vaření mnoho záleží a v továrnách se zdokonaluje vaření zaváděním páry. Tak se pořídí jádrové nepěnivé mýdlo. Není-li tuk čistý, je-li na př. lůj šedý, zazelenalý a p., nedá pěkné m. Přidá-li se však na ½ kg roztopeného loje 40—60 g sodového louhu 33—35° *Bé* a 20 až 30 g soli kuchyňské, promíchá se to a zahřeje na 50° R, pak nádoba zabalí a pozvolna nechá vychladnouti, vyloučí se všechna nečistota a dostane se sněhobílý lůj i ze zcela špatného; není-li lůj příliš špatný, vyčistí se vařením po několik hodin s vodou, solí a kamencem. Velmi pohodlně se pořídí m. také cestou studenou nebo poloteplou. Na 1 kg loje čištěného ½ kg čistého koncentr. louhu sodného 36—40° *Bé* a směs promíchaná, dobře přikrytá postaví se na slunce nebo na teplé místo (do ohřívárny, otevřené trouby) a ponechá tam 24—30 hod. v klidu. — Nebo 1 kg loje přistaví se s 1 kg louhu 28° *Bé* večer k ohni, aby se lůj rozpustil, přikryje se to a nechá v klidu do rána, kdy se to znenáhla zahřeje za důkladného míchání na 70—75° C (kdyby se to ohřálo více, tvořila by se nevítaná pěna). Utvořené mýdlo vybere se do kadlubů (formiček). Na mýdlo glycerinové použije se místo loje glycerinu.

Mýdlo draselné mazlavé (černé, zelené) vyrábí se vařením tuku rybího nebo oleje bavlníkového, konopného, lněného a pod. s louhem draselným; obsahuje pak nadbytek žíraviny a nevysolený glycerin i všechny nečistoty; jen někdy se jich část s glycerinem odstraňuje vysolováním sodíkem, aby m. z důvodů praktických bylo poněkud tvrdší. Používá se ho v případech, kde je potřebí žíravějšího účinku. Připraviti se může nejlépe z 20 d. lněného oleje v 27 d. draselného louhu (spec. váhy 1·128) a 2 d. lihu, což se na vodní lázni vaří do úplného zmýdelnění. Z elainu a žíravého natronu lze také získati poloměkké. Přísadou glycerinu (spec. váhy 1·235) lze docíliti lepší pevnosti.

Mýdlo dřevité je dehtové m. lojové.

Mýdlo elainové, oleinové, vyrábí se přímo z kyseliny olivové se silným louhem sodným; aby bylo tvrdší, přidává se někdy trochu loje. Takové m. je ve vodě rozpustnější nežli obyčejné m. sodné.

Mýdlo ergotinové je toaletní i léčivé proti trudovině (viz t.), obsahuje ergotin, látku v námelu (viz t.) obsaženou.

Mýdlo glycerinové je kosmetické, průsvitné m. s přísadou glycerinu k mytí a koupání. Srovn. G l y c e r i n.

Mýdlo haemofenylové viz M ý d l o r t u ť o v é.

Mýdlo hlinité, připravené z obyčejného m-la a roztoků solí hlinitých, slouží za přísadu do klihových barev při malbě pokojů, do klihu při klížení papíru a k napouštění nepromokavých a nehořlavých látek společně s kamencem.

Mýdlo holičské, antiseptické: do nádoby dají se 22 d. tvrdého parafinu, který taje při 47° C, 3 části hovězího loje a 2 části mýdla draselného. Tato směs se roztopí a přidá se k ní 68 částí vřelé vody a neustále se míchá, až se obdrží stejnoměrná tekutina. Tato se nechá vychladnout asi na 30° C, při čemž se stále ještě míchá, a přidají se pak najednou 2 části práškovité gumy tragantové, 2 části glycerinu a 1 část levandulové esence. Nato se směs opět vaří, až ztuhne. Oblíbená holičská mýdla anglická úplně nahrazují mýdla Pilnáčkova (*Lanolin shawing stick*). Viz též S h a v e x a S h a v i n g c r e a m.

Mýdlo ichthyolové viz I c h t h y o l.

Mýdlo jadrné je tvrdé, suché, jak je poskytuje výroba uvedená pod heslem M ý d l o d o m á c í; nemá obsahovati více než 14—15% vody. Větší tvrdosti dociluje se často však také porušováním m-la různými přísadami. Dobré, čisté m. j. rozpouští se úplně v malém množství vody a tvoří sliznatou, vláknitou, průsvitnou tekutinu; je-li však rozpuštěno ve větším množství vody, tvoří kalnou, mlékovitou tekutinu. Není radno kupovati laciné m., neboť se dobře nerozpouští, tajíc v sobě všeliké přísady, jako vodní sklo a baryt, které škodí tkaninovým vláknům. Vodní sklo zkamení velmi často v m-le a je velmi nesnadno je z prádla odstraniti. Následkem toho ztvrdne tkanina a láme se. Uschne-li prádlo a shledáme-li pak, že je tuhé, jako kdybychom je byli protáhli lehkou škrobovou vodou, lze za to míti, že obsahovalo m., jímž jsme prali, škodlivé přísady. Dle toho, jakého tuku se k výrobě užilo, jsou i tato m-la

různá, představujíce směs některé tukové sloučeniny (stearanu, palmitinu, oleinu sodného) a solí různých kyselin, z níž po zmýdelnění odstraněna byla voda, glycerin i přebytečný louh.

Mýdlo jalapové je léčivé s přísadou pryskyřice jalapové. Podává se vnitřně v podobě pilulek jako prostředek, podporující peristaltické (červovité) pohyby střeva.

Mýdlo jehličnaté je aromatické **m.** toaletní ke koupání s přísadou 10% *oleum pini silvestris.*

Mýdlo jododraselné (jodkaliové) obsahuje až 5% jodidu draselného (na 1 kg tuku 150 g jodidu dras.) a používá se ho jako léčivého prostředku proti nabíhání žláz a k zevnějšímu omývání při krticích.

Mýdlo jodosirnaté je léčivé; používá se ho při nemilých následcích léčby mastěmi rtuťovými i při příjici. Obsahuje až 5% *kalium sulf. jodatum.*

Mýdlo jodosodové je suché toaletní **m.**, výborně se hodící s horkou vodou k omývání příliš tučné nebo mazotokem trpící kůže.

Mýdlo kafrové viz Kafrové mýdlo.

Mýdlo kamencové vzniká z jádrového (viz Mýdlo domácí) přidáním roztoku 50 g kamence (na 1 kg tuku).

Mýdlo karbolové je buď jen s přísadou karbolové kyseliny (až 5%; srovn. Karbolové mýdlo) nebo také s přísadou ještě 5% glycerinu (karbologlycerinové; na 1 kg tuku 200 g čisté karbolové kyseliny, 200 g glycerinu, 200 g lihu 90%; účinek tohoto je mírnější jako účinek toaletního **m**-la desinfekčního. Léčivé je **m.** karbol-dehto-sirnaté, obsahující 2½% kyseliny karbolové, 2½% síry a 5% dehtu). Používá se ho podle nařízení lékařského proti některým nemocem kožním.

Mýdlo klihové je takové, z něhož po zmýdelnění nebyl vyloučen glycerin a ostatní cizí příměsky. Má-li býti pevné a čistší, používá se k výrobě hlavně jen másla kokosového a palmitového, které se za nižší teploty zmýdelňuje silným louhem sodným a získaný klih mýdelný se pouze vyvařuje. Klih sám nedá se zmýdelniti žíravinami, ale lze ho použíti k výrobě mýdlové náhražky z hlinky.

Mýdlo kokosové z másla kokosového a louhu sodného je základ mnohých mýdel. Srovn. též Mýdlo jadrné a klihové.

Mýdlo kořínkové (aromatické) jest **m.** do koupelí, jež nemá ani zvláštního toaletního, ani léčivého účinku, rozšiřujíc jen příjemnou vůni bylinnou.

Mýdlo kosmetické, velmi příznivé pro pleť, možno připraviti z dobře proschlého **m**-la jádrového, jež se nastrouhá a rozpustí v polovině teplé dešťové vody (dle váhy); do roztoku poněkud vychladlého přidá se na každý ½ l lžíce medu a několik kapek libovolné voňavky, dobře se to promíchá, a když **m.** počíná tuhnouti, hněte se jako těsto a natlačí do plechových krabic. Dle libosti možno takovému **m**-lu přidati i glycerin, vaselin, lanolin, zlatý krém a pod.

Mýdlo kreolinové viz Kreolin.

Mýdlo krystalové zove se prací prášek různého složení, někdy také jen kalcinovanou sodu, tudíž prostou žíravinu obsahující, která se poměrně draho platí a prádlo ničí.

Mýdlo kuchyňské (na nádobí, stoly, podlahy) pořídí se úsporně z jádrového **m**-la jako **m.** mazlavé; jadrné **m.** se nastrouhá a na ¼ kg jeho nalejí se 2 litry horké vody; dokonale se to promíchá a nechá pak vychladnouti.

Mýdlo lanolinové je lanolinem přetučnělé **m.**, aby nezmýdelněný tuk v **m**-le nežlukl a volná žíravina neleptala kůži; je výborné **m.** pro hygienu kůže.

Mýdlo léčivé, výhradně pro nemoci kožní, někdy i pro choroby žláz a příjici určené, obsahuje různé přísady léčivé, jako borax, dehet, ergotin, ichthyol, jod, síru, kafr, naftol, pryskyřici a balzámy, styrax, tannin, thymol a pod. (viz jednotlivé druhy dle těchto přísad). Má hlavně ten účel, aby nejdříve odstraněny byly vrchní onemocnělé a odumírající částky kůže a lék mohl hlouběji proniknouti. Musí se často a déle užívati, proto se jako základu používá pevných sodných mýdel nebo mýdel přetučněných. Vnitřně se ho používá jako odjedu při otravách nebo do klystérů. Používati dlužno **m**-la **l**-ho s velkou opatrností, neboť i tu snadno se může přihoditi léčba nevhodná a stav spíše zhoršující nežli zlepšující. Také některé náplasti jsou jen **m.**, viz na př. diachylon (**m.** olovnaté).

Mýdlo liliové je **m.** bez tuku. Hodí se k tomu cibule všech rostlin liliovitých, zvláště od *Lilium candidum*, která se jemně ustrouhá nebo rozmačká a za pilného míchání 10—15 min. vaří s louhem (50—60 d. louhu na 100 d. cibulové kaše) a tolik želatiny, aby se docílilo pastovité formy. Toto **m.** neleptá, neruší barvy, ale znamenitě čistí.

Mýdlo lysolové je desinfekční **m.** toaletní, obsahující 5% lysolu (viz t.); mírnější má účinek s přísadou glycerinu (lysolo-glycerinové).

Mýdlo mandlové je základem celé řady různých mýdel; bývá buď **m.** prostě navoněné nitrobenzolem (viz t.) nebo se zdlouhavěji vyrábí z **m**-la a hořkých mandlí. V měděném kotlíku teplem rozpustí se ½ kg bílého **m**-la lojového a ½ kg **m**-la marseillského, na kousky nakrájeného, ve vodě vylisované z kaše utlučené z ½ kg hořkých mandlí a ½ kg růžové vody. Tekutina se plátnem procedí a vaří v čistém kotlíku s ½ kg 6procentního louhu sodového tak dlouho, až s měchačky v hustém proudu stéká; přidá se pak 70 g kuchyňské soli, dobře se to promíchá a bez dalšího míchání vaří ještě tak dlouho, až mýdlová hmota od louhu se oddělí a na povrchu vzplývá. Když na povrchu povstávají velké bubliny a vyňatá částka rychle tuhne, odstaví se to s ohně a **m.** sebrané se leje do tvořítek, aby ztuhlo. Nebo se při vaření **m**-la domácího na 1 kg tuku (nejlépe kokosového oleje) přidá mléko mandlové z 1 l mléka a 250 g sladkých a několika hořkých mandlí a 4 g vinného kamene s některým parfumem (viz Mýdlo voňavkové).

Mýdlo manganové vyrábí se k účelům lakýrnickým.

Mýdlo marseillské, také benátské (*sapo venetus*), vyráběno je z oleje olivového s malou přísadou makového; nemá žádného nadbytečného louhu, je tudíž dobré neutrální **m.** Je výhodné v barvířství, ku praní hedvábí a jiných choulostivých látek.

Mýdlo máslové (*sapo butyricus*) je sodné **m.**, připravené z másla, hlavně k přípravě opodeldoku a náplastí používané.

Mýdlo mazlavé (*sapo kalinus*) je draselné **m.**, jež na vzduchu nevysychá, naopak vodu přijímajíc se rozplývá, neboť obsahuje nadbytek žíravého drasla a kromě toho i glycerin. Již v čerstvém stavu, tvoříc černou nebo temně zelenou hmotu, obsahuje 30—40% vody. Viz Mýdlo draselné.

Mýdlo medové viz Medové mýdlo.

Mýdlo měkké (*sapo mollis*) je draselné **m.** z oleje olivového, je žlutozelené, želatinovité; užívá se ho do opodeldoku a náplastí. Také **m.** draselné z oleje lněného, žlutavě hnědé, užívané při chorobách kožních, k povzbuzení vstřebání krticovitých a příjičných otoků žláz, také pro vstřebání exsudátů vnitřních dutin (denně 2—4krát mazání).

Mýdlo mléčné je zmýdelněný tuk mléčný (smetana). Osvědčuje se jako **m.** kosmetické.

Mýdlo mramorové s jemně mletým práškem vápencovým proti trudovině a zbytnění pokožky.

Mýdlo naftolové s přísadou 10% naftolu je léčivé proti vyrážkám kožním, trudovině a hmyzu. Proti uhrovitosti (viz t.) kůže ještě lépe se hodí **m.** naftol-sírové s 10% naftolu a 10% síry, jež vůbec proti trudovině a nečistotě kožní se doporučuje.

Mýdlo na skvrny zvláště dobrého účinku pořídíme z ½ kg obyčejného **m**-la, 1 kg marseillského **m**-la, jež obě se jemně utrou, rozmíchají a zahřejí se 130 g volské žluči, 130 g kamence, 33 g vinného kamene a ¼ kg potašového louhu. Příštího dne vmícháme do směsi 2 l lihu, 65 g lihu kafrového, 4 vejce. Možno pak **m**-la ihned k cídění upotřebiti. Stačí také lžíce žluče, 1 žloutek na ½ kg **m**-la, nechá se to státi v teple a dělají se z toho kuličky nebo tabletky. V obchodě pohotová **m**-la **n. s.** jsou prostě obyčejná **m.** s přísadou saponinu (srovn. Mýdelník). Velmi dobré **m. n. s.** poskytne 30 d. boraxu, který se pečlivě utře s 30 d. kvilajového extraktu, směs tato se pak rozmíchá do 450 dílů roztopeného základního **m**-la.

Mýdlo nastavované za účelem úspor pro výkony, které nevyžadují **m**-la čistého, složeno je na př. z ½ kg sody, ½ kg dobrého **m**-la pracího, ½ kg **m**-la mazlavého, ½ kg salmiaku a trochy dobrého mýdlového prášku. Rozmíchá se to za studena v 5 l vody a vaří pak za stálého míchání ½ hod.. Získají se tak 4 kg mýdla.

Mýdlo nikotinové je obyčejně **m.** s přísadou tabákové vody; slouží ve vodě rozpuštěno k omývání listů květin, mšicemi a červci napadených.

Mýdlo odoformové je desinfekční **m.**, doporučované zejména při mazotoku.

Mýdlo odoritové (s glycerinem), desinfekční **m.** na ruce.

Mýdlo oleinové viz elainové.

Mýdlo olejové je na př. elainové, marseillské (viz t.), také se používá k jeho výrobě obyčejných olejů: řepkového, konopného, lněného.

Mýdlo olivové viz marseillské.

Mýdlo omrzlinové získá se přídavkem 25 g sirného květu, 25 g práškovitého kafru a 50 g lihu 90% na 1 kg tuku.

Mýdlo palmitové je **m.** z másla rostlinného, tedy na př. kokosové (viz t.).

Mýdlo pemzové s rozemletou pemzou čistí dobře kůži znečištěnou látkami lepivými. Také se prodává v podobě práškovité.

Mýdlo pěnivé je vždy méně cenné; úplně neutrální **m.** dělá nepatrnou pěnu. Jakost vody má tu ovšem značný vliv. Tvrdá voda proměňuje **m.** za mírného pěnění v nerozpustnou hmotu. Pěnění **m**-la je velmi oblíbený postup při jeho upotřebení. Na př. při mytí: k tomu účelu se nabéře dosti vody, aby se více **m**-la rozpustilo a roztok se mnutím rukou vydatně zpění, neboť každý věří, že čím více pěny, tím dokonaleji se myje. Tomu však není tak. Stačí zcela jemný nádech mýdla na kůži, aby se i při málo pěně dokonalé umytí provedlo. Ovšem hrubá špína se nemá mydliti, ta se má dříve odstraniti měkkou, lépe vlažnou nežli studenou vodou, načež teprve má se úsporně užíti **m**-la. Jemná vrstva **m**-la, kterou je kůže natřena, jen s několika kapkami vody se propracuje a není zapotřebí, aby se nadělala hromada pěny; špína se i bez pěny dokonale rozpustí a pak vodou se spláchne. K některým účelům se vyrábějí lehká **m**-la pěnivá (k holení, šamponování vlasů, k umývání dětí). Je to obyčejné mýdlo elainové, jež s vodou šleháno silně pění. Viz Mýdlo holičské a Shampoon.

Mýdlo pihové (proti pihám) je toaletní s 2½% sulfo-karbolu zinečného.

Mýdlo pískové, obyčejné **m.** s pískem, někdy také černé, klihové **m.** s pískem, nebo jemnější toaletní **m.** s jemným pískem (manol neboli australské **m.**). Na 3 díly **m**-la dle váhy 8 dílů jemného písku, kterýž má jen ten účel, aby mechanické účinky **m**-la se zvýšily; nebo na 1 kg tuku 400—500 g plaveného písku (ještě lépe práškovité pemzy), z voňavek 3 g oleje bergamotového, 1 g citronového a 1 g tymiánového.

Mýdlo plněné neboli nadívané je chatrnější jakosti, ježto obsahuje značné množství vody; kromě toho plní se i louhem a cizími přísadami: vodním sklem, potaší, bramborovou moučkou, slanou vodou, čpavkem, pryskyřicí. Louhy i tyto přísady přidávají se za horka v kotlu: vychladlé **m.** nikterak se zevnějškem neliší od jiných. Zvláště hojně slouží k výrobě mýdel plněných kokosový tuk; když se k **m**-lu z jiného tuku vyrobenému přidá část **m**-la kokosového, snese **m.** ihned větší přísadu vody a zůstane při tom suché, tvrdé a úhledné. Viz Mýdlo bílé, černé, průsvitné, pryskyřičné, žluté atd. Také většina mýdel léčivých a toaletních spadá do této skupiny.

Mýdlo polojadrné, t. zv. e s c h w e g s k, é je v podstatě směs m-la jadrného a klihového; k přípravě se používá másla kokosového a loje. Obyčejně bývá takové m. pestře mramorované.

Mýdlo prádelné, určené ku praní bílého prádla, přejeme si: 1. ú p l n ě č i s t é, t. j. z nejčistších tuků vyrobené, bez smetí a příměsků, jež mu dodávají barvy šedé až černé; 2. n e p o r u š e n é, t. j. oněch příměsků prosté, jež jednak mu dodávají většího objemu, jednak větší váhy (srovn. M ý d l o p l n ě n é), pro praní však jsou bezúčelné, nebo i prádlu škodí (m. louhem plněné); 3. aby p r o s t o b y l o ž í r a v ý c h n e b o v ů b e c o s t r ý c h l u č e b n ý c h p ř í s a d, které se zpravidla přidávají m-lům podřízené jakosti, aby účinek jejich byl zvýšen; následkem toho však jsou m-la taková tkaninám jen škodliva; 4. aby bylo t u č n é, t. j. obsahovalo co nejvíce tuku, neboť jen takové m. je dosti vydatné a účinné; čím je tučnější a sušší (čím méně vody obsahuje), tím je vydatnější, úspornější. M. těchto vlastností snadněji rozpouští špínu a tím zmenšuje potřebu mechanického výkonu, takže s dobrým m-lem lze tkaninu práti i pouhým mácháním v dobrém pracím stroji, čímž prádlo se velice ušetří. Nespolehlivé, žíravé m. a dření prádla na pračkách dokonává zhoubu prádla, jež založena byla již v továrnách chemickými bělidly a podporována je různými žíravými pracími prášky, jichž nesvědomité služky a pradleny upotřebují. Upotřebuje se proto ku praní výhradně jadrného m-la sodného, co nejsuššího (20—30% vody) a neutrálního, jehož roztok ve vodě papír lakmusový (modrý nebo červený) nebarví. Dobrou známkou m-la je, mramoruje-li (to není možné, obsahuje-li nad 30% vody) nebo ukazuje mandle a květy (místa se světlejším jádrem a tmavší obrubou). Jen k mydlení prádla před namáčením možno užíti také pryskyřičného m-la jadrného nebo domácího m-la (viz t.). Nehledáme však m. jako kámen tvrdé, kterým se musí silně drhnouti, aby se rozpouštělo. Takovým drhnutím trpí vlákna tkanin.

Mýdlo práškovité (srovn. M ý d l o k r y s t a l o v é) vyrábí se v novější době z důvodů úsporných (viz M ý d l o v ý s p o r á k); z nejlepších obchodních druhů je m i n l o s.

Mýdlo providolové viz M ý d l o r t u ť o v é.

Mýdlo průsvitné je buď plněné pryskyřičné (viz t.) nebo m. čisté, pomocí cukru a sody vyráběné; s přísadou čistého glycerinu povstane průsvitné m. glycerinové. Mnoho takových mýdel ztrácí dříve či později průsvitnost, když soda po delším ležení z nich vykrystaluje. Trvaleji průsvitná jsou m-la jadrná, rozpuštěním jadrného m-la v lihu a odpařením tohoto rozpouštědla získaná.

Mýdlo pryskyřičné je buď m. prádelné, jadrné, dobře pěnící, s přísadou 10—15% pryskyřice, nebo zdravotní m. toaletní na obličej, obsahuje-li přísadu (5%) balzámu peruvského. Po domácku možno si m. p. ku praní připraviti tak, že se nejdříve obyčejné sodové m. ze zbytků omastků vaří, a když je vaření ukončeno, smíchá s 30% smůly, na malé kousky roztlučené; když pak smůla se rozpustila a s m-lem sloučila a zkouška mýdelní ihned tuhne, sleje se mýdlový klih do kotlíku a vaří se s louhem (7—8° *Bé*), pěna se tvořící se sbírá a m. pak se leje do tvořítek. Zlepšiti se může takové m. přísadou palmového oleje.

Mýdlo resorcinové (srovn. R e s o r c i n) proti lupence a ekzémům kožním.

Mýdlo rtuťové, desinfekční m., při němž místo sublimátu rozkladu podléhajícího (viz M ý d l o s u b l i m á t o v é) použito některé organické soli rtuťové, je sice účinnější nežli sublimátové, nicméně přece jen bezcenné (na př. m. s u b l a m i n o v é, s a p o d e r m i n, l a v o d e r m a a m. s e r v a t o l o v é). Jen benzolová m-la rtuťová, kde sloučenina rtuťová, vázaná na jádro benzolové, se nerozkládá, činí výjimku; to platí o mýdle p r o v i d o l o v é m, a f r i d o l o v é m, h e r m o f e n y l o v é m.

Mýdlo salicylové je léčivé m. proti potu nohou a bolavým chodidlům; obsahuje 2½% kyseliny salicylové.

Mýdlo salmiakoterapinové je výrobek patentovaný, jenž slouží k desinfekci prádla při nakažlivých nemocech.

Mýdlo servatolové viz M ý d l o r t u ť o v é.

Mýdlo sina je m. připravené z minerální vody sirného pramene v Trenč. Teplicích dr. Balassem. Toto m. se doporučuje jako léčivé při různých dermatosách (zánětech kožních).

Mýdlo sirné (sírové) nebo s i r n o m l é č n é (srovn. též M. s i n a) je léčivé m. proti jistým chorobám kožním (trudovině, svrabu), jež obsahuje 10% čisté síry nebo 10% sirného precipitátu (*sulf. praec.*). Síru obsahují však také některá m-la dehtová a naftolová (viz t.). Ovšem nehodí se takové m. pro každou chorobu kožní, z nichž některé nesmějí přijíti ve styk s vodou, tím méně s mýdlem sírovým.

Mýdlo styraxové, používané místo dehtového při některých nemocech kožních, obsahuje 10% styraxu (*styrax liquid.*).

Mýdlo sublaminové viz M ý d l o r t u ť o v é.

Mýdlo sublimátové, domněle velmi účinné m. desinfekční, nemá hodnoty, která se mu připisuje, a peníze za ně se vyhazují. Jakmile sublimát přijde do styku s vlhkým m-lem (při namydlení), rozkládá se, jeho rtuť se váže na mastné kyseliny m-la a poskytne směs rtuťových solí mastných kyselin, která má desinfekční sílu nepatrnou. M. delší dobu ležící účinkem tohoto pochodu šedne (jako šedivá mast). (Srovn. M ý d l o r t u ť o v é.)

Mýdlo talkové obsahuje 20% talku, na jemný prášek utřeného. M. toto béře špínu lépe nežli obyčejné, je tvrdší a proto i úspornější.

Mýdlo taninové proti chorobám půdy vlasové obsahuje 5% taninu. Na 1 kg tuku při vaření se přidá 100 g taninu rozpuštěného ve 100 g lihu, 75 g styraxu liquid. a 400 g peruvského balzámu.

Mýdlo tekuté, t. zv. z u b n í, vyrábí se z oleinu, v obchodě pohotového, jehož stupeň kyselosti musí býti zjištěn titrací, aby se určilo, jak velké množství oleinu nutno dáti do konc. draselného louhu, rozředěného stejným množstvím lihu 96%; olein v něm za tepla se roz-

pustí a je-li roztok příliš hustý, přidá se lihu a glycerinu, jako parfum silice mátové, anetholu, hřebíčkového, bergamotového nebo skořicového oleje nebo myrhového nálevu.

Mýdlo těsnivé je m. draselné mazlavé, které nerozpouštějíc se v benzinu utěsňuje dobře nádoby s benzinem nebo gasolinem a je dobrým prostředkem z nouze pro případ, že taková nádoba není dobře utěsněna.

Mýdlo thiolanové (srovn. Thiolan) je léčivé m. proti chronickým ekzémům.

Mýdlo thymolové, antiseptické m. toaletní, obsahuje 2½% thymolu (*thymol cryst. alb.*).

Mýdlo toaletní, často silně vonící nebo pěnivé, jen tehdy zasluhuje svého jména, přispívá-li k desinfekci, ochraně a zjemnění kůže. Často však vůní zúmyslně zastírají se špatné vlastnosti suroviny a pěna zhusta je příznakem značné dávky žíravin. Taková m-la dlužno označiti za špatná a nehygienická; kůže jest po nich suchá až drsná, lesku prostá, jakoby poprášená, třeba i rozpraskává a jinak nepěkného vzhledu nabývá. Taková kůže není také zdravá, je způsobilá přijímati zárodky choroboplodné, jimž vděčnou půdu poskytuje; zvláště snadno vznikají na ní lišeje a jiné choroby kožní. Proto dlužno se jich varovati. Poměrně nejpříznivější záruku lepší jakosti podávají m-la glycerinová, v nichž přísada glycerinu neutralisuje zbytky žíravin a zhoubný jejich účinek zamezuje. Jemná a nejsilněji voňavá vyrábějí se tím způsobem, že hotová m-la se rozkrájejí a s přísadami toaletními prohnětou, nebo že jemné oleje (kokosový) rovněž za studena zmýdelní se louhem 30—40° *Bé* a s přísadami mísí. Konečně se také hotová m-la s přídavkem vody a přísadami na vodní lázni roztápějí. Dle složení a účelu rozeznáváme pak m-la t. desinfekční, zdravotní a kosmetická. Desinfekční jsou karbolová, kreolinová, lysolová a thymolová. Zdravotní jsou benzoové, boraxové, ergotinové, salicylové, pihové a pod. Kosmetická jsou pak březobalzámové, jehličité, glycerinové a dehtoglycerinové, kořínkové, aromatická m-la vůbec, pryskyřičné a pod. (Viz jednotlivé druhy.) Teprve v druhé řadě stojí m. voňavkové (viz t.).

Mýdlo torulanové (srovn. Torulan) čisté je desinfekční m. na kůži, které slouží dobře i kůži uhrovité, při nežitech a p., spolu také sirné je léčivé m. proti komedonům a uhrům v kůži a červenosti nosu a obličeje. Ve spojení se salicyl. kyselinou také proti lupence, nebo zároveň naftolové proti svrbivce.

Mýdlo vápenné povstává sražením obyčejného m-la ve tvrdé (vápenné) vodě, takže nelze se pro nerozpustnost m-la v-ho v tvrdé vodě mýti. Poněkud lze tomu odpomoci, svaří-li se voda dříve s dvojuhličitanem sodným. V praksi dochází m. v. upotřebení při výrobě stearinu.

Mýdlo voňavkové (parfumované) je dnes velmi rozmanité; dobré jest jen tehdy, je-li vůně jeho kromě ostatních vlastností dobrého m-la harmonická, i při silném přivonění příjemná; voní-li odporně, dlužno je zavrhnouti. Z vonících látek používá se do mýdel aubepinu, bromelie, čajové růže, caryophylinu, cinamolu, cetralu, cuir de Russie, eugenolu, eukalyptolu, fialky, geraniolu, heliotropinu, hyacinthinu, jononu, kumarinu, linaloolu, mentholu, muguetu, nerolinu, nitrobenzolu, pižma, rodinalu, safrolu, terpineolu, thymolu, vanilinu a ylang-ylangu.

Mýdlo voskové z loje, másla kokosového a palmového s přísadou vosku upotřebuje se hlavně v barvířství.

Mýdlo zelené viz Mýdlo mazlavé.

Mýdlo žloutkové k čištění půdy vlasové (při luptech a pod.) je emulse čistého m-la se syrovými žloutky. Prodává se také hotové v drogeriích.

Mýdlo žlučové je dvojí: *a*) kosmetické proti skvrnám jaterním, jež v obchodě je pohotové; *b*) prádelné k čištění choulostivějších barevných tkanin. Toto se připravuje různě: V ½ l volské žluči rozpustí se 160 g dobrého sodného m-la a roztok svařuje se tak dlouho, až kapka na studený talíř kápnutá tuhne; přidá se pak do něho ještě 10 g medu, 15 g cukru, 7½ g benátského terpentýnu a 20 g salmiaku; směs je dosti pevná, aby se z ní mohly dělati kuličky nebo válečky. Nebo rozvaříme 60 dílů sodného m-la s 8 díly usušené volské žluči (již lze v drogeriích koupiti), 11 díly cukru, 4 díly medu, 4 díly benátského terpentýnu a 2 díly salmiaku. — Rozkrájíme 500 g obyčejného m-la na malé kousky a rozměkčíme je ve ¾ l volské žluči, přidáme pak 45 g jemně utlučeného cukru, 25 g čistého medu, 25 g benátského terpentýnu a na mírném ohni za častějšího promíchání to svaříme, necháme pak na míse vychladnouti a krájíme na kusy.

Mýdlo žluté je sodné m. z másla palmového nebo palmitinu, plněné vodním sklem a slanou vodou.

Mýdlové bubliny viz Bubliny mýdlové.

Mýdlové náhražky jsou často vhod tam, kde není zapotřebí používati mýdla a kde i jiné prostředky dostačí nebo lépe vyhoví a tím se úspory docílí; takové poskytují ku praní různé látky, jichž se používá často i proto, že mnohé tkaniny mýdla nesnesou. Po té stránce viz Mydlice a Kvilajová kůra, do jisté míry i kohoutek (*Lychnis*) a k drhnutí dřeva i kovu přeslička (viz t.). (Srovn. též Praní.) Stará zkušenost, že hlína dobře béře špínu, dává základ k náhražkám tohoto způsobu: Pevné mýdlo se získá zmýdelněním 10 kg smůly v louhu z 1½ kg kalcinované sody a 3½ kg vody a získaná tak klihovitá hmota promíchá se se 70 kg hlinky, 5 kg kalc. sody a 10 kg vody. Místo hlinky možno také užíti plavené křídy, talku nebo jemného písku. Jinou náhražku dá směs ze 750 g mýdlového prášku, 75 g pemzového prášku, 1000 g utřeného kaolinu a 175 g perborátu sodného. Sapartil dobře se osvědčivší je prášek talkový vázaný práškovitou hlinkou rostlinným hlenem, jako jest agar-agar, a přídavek saponinu (mýdlového kořínku) zvyšuje účinek a vyvozuje i pěnu jako ze skutečného mýdla. Sapartil osvědčuje se zcela dobře zejména pro mytí rukou a jiných méně choulostivých částí kůže jako neškodný. Zcela podobnou náhražku možno pořídditi podle

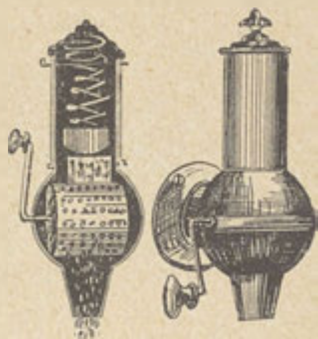
předpisu dra A. Schneidera v Drážďanech. V parní lázni uvede se do varu 300 g vody se 100 g rozmělněné kvilajové kůry, po půlhodině se čistá tekutina sleje (zbývá jí asi 200 g) a přidá se do ní 400 g bílé hlinky a 400 g na prášek utřeného talku a zpracuje se to v tuhou kaši. 10 kapek benzaldehydu dodá hmotě i příjemné vůně. — Bílé hlinky čisté lze použíti nejen k drhnutí podlah, ale i k obmezení spotřeby mýdla při praní prádla (viz Praní). Nebo 1 kg tuku a ½ kg pryskyřice vaří se 6 hod. v louhu z ½ kg sody a 6 l vody, roztok se vleje do dřevěné nádoby a ztuhlá hmota se odčerpá, přidá se k ní tolik vody, mnoho-li zbylo louhu, vaří se ½ hod. a vleje do jiné nádoby, z které po 2—3 dnech se pevné mýdlo vybírá. Hlinka (srovn. Hlinka) se k tomu cíli jemně utluče a proklepe pytlíkem jako mouka. Na 10 kg této moučky se béře ½ kg potaše a rozpustí se ve 2 l vařící vody a do roztoku se vhodí $^1/_4$ kg čerstvě vyhašeného vápna. Tento louh se vleje na hlinkový prášek a dobře s ním prohněte; kdyby louh nestačil, může se přidati tolik vody, aby se z kaše mohly dělat koule nebo čtverhranné kousky. Taková náhražka není příliš žíravá, aby mohla poškoditi prádlo. Může se do ní přidati i jemný trypl, který rozmočením ve vodě nebo louhu se mění v rosolovitý roztok křemičitanů, který se také tvoří z křemičitanů v hlince obsažených a působí při praní velmi příznivě.

Mýdlové prášky nejlepší jsou ty, které skutečně jen práškovité mýdlo s nejmenším množstvím tukové kyseliny 64·19% představují. Poněvadž tukové mýdlo se nedá utlouci na prášek, nahrazuje se to sodou, vodním sklem, perborátem, chloramoniem, saponinem, odvarem kvilajové kůry a p. Dobrý mýdlový prášek toho druhu se pořídí ze 300 d. odpadků mýdlových, 100 d. bílého, jemně přesátého písku, 10 d. pemzového prášku. Obchodní **m. p.** mívají také jen 1—2% mastných kyselin; prášky, které mají méně nežli 32% pryskyřice a mastné kyseliny, jsou bezcenné.

Mýdlové skvrny, jež povstaly na lakovaném nábytku, jsou velmi ohyzdné. Vezmeme-li velkou šťavnatou cibuli, rozřízneme ji a plochou řeznou skvrny důkladně třeme, zmizejí skvrny obyčejně dosti záhy, takže na delší dobu vyhneme se potřebě nového nátěru.

Mýdlový líh (*spiritus saponatus*) jest lihový výtažek saponinu z různých mýdelnatých rostlin (viz Mydlice, Mýdelník a pod.). Nebo se připravuje také takto: Do skleněné láhve, jež stačí na 1½ kg tekutiny, vložíme 166 g čistého utřeného mýdla a $^5/_4$ kg silné kořalky, hrdlo obvážeme mokrou měchuřinou, kterou propíchneme jehlou, láhev postavíme na dřevěný nebo slaměný rošt do vodní lázně a zahříváme to, dokud stačíme ruku ve vodě udržeti, na kteréž teplotě vodu asi hodinu udržujeme, častěji lehce protřepávajíce; pak přidáme 16 g čisté potaše, láhev opět uzavřeme a zahřejeme, pak ve vodní lázni necháme vychladnouti a zčištěnou tekutinu opatrně slejeme. Má-li míti líh příjemnou vůni, možno přidati 8 kapek některého vonného oleje (levandulového, bergamotového, citronového), má-li býti líh silnější, přidáme 100 g čpavku a 16 g oleje rozmarinového.

Mýdlový mlýnek je úsporný a zdravotní strojek. Vkládá se do něho mýdlo, které tlačkou, pérem podepřenou, udržováno je v pevné poloze. Zcela mírným tlakem uvádí se v pohyb klikou válec, který mýdlo strouhá a drť mýdlová otvorem spodním vypadává. To má mnoho výhod. Předně se spotřebuje mýdla právě jen tolik, mnoho-li třeba, a nerozpustí se ho nadbytek, jako se děje vždy při obyčejném jeho použití (tím více, čím je voda teplejší nebo žínka, houba a p. drsnější a větší). Za druhé mýdlo se nešpiní, jako se to děje, mýdlí-li se jím špinavé ruce přímo; to má však za třetí i zdravotní význam, neboť, používá-li mýdla několik osob za sebou, vedle špíny snadno i choroboplodné zárodky na mýdlo a s něho na osoby se přenášejí a byť i mytím se jejich škodlivost mírnila, přece není vyloučeno, že tyto na těle, třeba v nepatrných trhlinách a rankách, snadno se zadrží a škodlivosti již nepozbudou. Také ukrytí mýdla v mlýnku chrání je před prachem, jenž choroboplodné zárodky vždy obsahuje. Srovn. Mýdlový sporák.


Obr. 1392. Mýdlový mlýnek.

Mýdlový písek je buď jemně mletá pemza nebo plavený jemný písek říční, někdy také trypl, obyčejně navoněný, jenž slouží k odstranění hrubé špíny na rukou, nohou a různých předmětech.

Mýdlový sporák je přístroj k úspornému používání mýdla, jehož nemá se ruka dotknouti, což má velkou zdravotní důležitost. — Mýdlo, jež z důvodů zdravotních není v hotelích, restaurantech, lázních a pod. obecně přístupné, poněvadž lidé rozumnější by po osobě neznámé mýdla nepoužily, může býti přístupno v mýdlovém sporáku (obr. 1393.) bez tohoto nebezpečí, takže může ho každý užíti, kromě toho však zařízena věc tak, že děje se to s úsporností podle určitých dávek. Je totiž mýdlo práškovité a **m. s.** jednotlivé dávky samočinně odměřuje pouhým zatažením za dolní konec. To je důležité opatření pro kuchyň, dětský pokoj, dílnu, ordinační síň lékaře, nemocnici atd.


Obr. 1393. Mýdlový sporák.

Mydriasa, chorobné, trvalé roztažení zorničky oční, protiva m i o s y, při které je zornička trvale zúžena. Vlastní její příčinou je křeč neb ochrnutí svalů zorničku roztahujících a stahujících, avšak příčina ta mívá podněty často vzdálenější v některé chorobě, která působí na nervy, jimž tyto svaly podléhají; v prvním případě mohou to býti různé choroby nervové, v případě druhém také padoucnice, úbytě míchy a mozku a p. Příčinu rozpoznati a účelnou léčbu zavésti může jen lékař.

Myelitis viz M í c h y ú b y ť.

Mykosy, c h o r o b y k o ž n í, vyvolané plísněmi, mezi nimiž mykosa houbovitá (*Mycosis fungoides*) mívá průběh smrtelný; 1—2 roky trvá stav přípravný, jevící se červenými, prchavými a svědivými skvrnami; v druhém stadiu tyto skvrny vyrůstají jako polokulovité a houbovité nádory. Viz též A k t i n o m y k o s a, F a v u s, L y s i v o s t (opar lysivý).

Myom viz D ě l o h y n á d o r y, srovn. F i b r o m a N á d o r y.

Myomotorismus viz T ě l o c v i k e l e k t r i c k ý.

Myositis viz K o s t n a t ě n í s v a l ů.

Myosotis viz P o m n ě n k a.

Myrha viz B a l z á m, srov. K l e j o p r y s k y ř i c e.

Myriophyllum viz S t o l í s t e k.

Myrioxylon viz B a l z á m.

Myrica, aromatický keř, v sadech pěstovaný, z jehož bobulí se vyvařuje m y r i k o v ý v o s k, jehož se používá jako náhražky za včelí vosk (je aromatický, ale bez chuti) a k výrobě svíček. Dá se úplně zmýdelniti.

Myrrhis, čechřice, okoličnatka pohorských krajin, které se používá jako petržele. Viz též K e r b l í k.

Myrta, vždy zelený keřík nebo stromek z teplejších poloh mírného pásma; s oblibou pěstuje se pro snítky, jichž používá se k výzdobě svatební, hlavně druh *Myrtus communis* v různých odrůdách. Řecký druh *M. leucocarpus* je znám chutnými bílými plody. Vyžaduje tučné listovky a pařištní půdy s pískem v nádobě nevelké, ale dobře odvodňované, v létě na výsluní s hojným zaléváním a častějším tekutým pohnojením, v zimě světlé stanoviště se stálou teplotou 2—4° C. Vyhání ráda z nádoby spodem kořeny, které třeba odřezávati, jinak krní v zimě a třeba i zahyne. V pokoji zvláště při nedostatečném větrání trpívá ráda červci, jež třeba mýdlem nikotinovým nebo tabákovou vodičkou omývati. Množí se dobře řízky z jara nebo v srpnu, jež sázíme do písčité prsti pod sklo, zakořeněné přesazujeme jednotlivě do hrnků a odšpičkujeme; abychom získali košaté keříky; máme-li však míti polostromky, necháme špičku vyrůsti do určité výšky a odstraňujeme zato postranní výhonky. Nemáme-li pro přezimování skleníku, postavíme ji do truhlíku ½ m hlubokého a prknem přikrytého; do tohoto položí se na dno prkno, aby rostliny zůstaly státi v suchu, nesmějí se však postaviti příliš těsně k sobě. Zalévání není skoro ani nutné, naproti tomu však větrání za příznivé povětrnosti velice žádoucno. Truhlíky s myrtou musí býti obloženy řádně hnojem neb listím, aby mráz myrtě neuškodil. Proto musíme k tomu přihlížeti, aby okna, prkna a zároveň i slaměné pokrývky dobře přiléhaly. Je-li přílišná zima, pokryjí se prkna ještě hnojem. Pod touto pokrývkou mohou myrty po 8 dní zůstati, aniž by se větralo, i při — 20° C. Jednoroční m-ty přesazujeme z jara do písčité listovky do truhlíků, čímž se vzrůst povzbudí, na zimu je pak s balíky země přesadíme opět do květináčů, chováme je nějakou dobu uzavřené za pilného postřikování. — *Myrtus pimentus* viz K o ř e n í n o v é.

Myrtol, destilát z myrtového oleje, užívaný při chronické bronchitidě, gangréně plicní, zánětu močového měchýře a hnisavém zánětu ledvinové pánve.

Myrtový olej, těžený z listů myrty, obsahuje cineol (eukalyptol), dipenten a kafr neznámého složení a užívá se ho při onemocněních močového měchýře, průdušnice, přílišné čmýře, dysenterii.

Mysl, soustředění citův a snah, jimiž řídí se a je provázen pohyb představ; u dítěte vyznačuje se těkavostí a měkkostí, představy se rychle střídají, pláč snadno ve smích přechází, snahy a touhy brzy k jednomu, brzy k jinému předmětu se nesou, v čemž i přirozená divokost dítěte kotví. Třeba, aby se m. výchovou ustálila, vědomí uklidnilo, čehož docíliti možno pravidelnou činností, ustálením vnějších dojmů, zařízením stále se navracejících výkonů, jež pojí se k určitým myšlenkám, osobám, místnostem a p. Velmi dobře působí ukládati dítěti jistou pravidelnou práci a dbáti, aby se k ní určitě vracelo, si ji navykalo. Nesmí tedy dítě býti zůstaveno samo sobě, dlouhé chvíli, svým jen soudruhům nebo sourozencům, nutno pečovati, aby jeho m. neutkvěla na jednotlivých představách dětské vědomí ovládajících (Lindner, Pedagogika), aby u něho nezavládla s v é v o l e, zejména aby neutkvělo v kruhu představ přirozené s o b e c t v í člověka zakládajících a nezavládla tak u něho z á v i s t a š k o d o l i b o s t; třeba proto dítě vésti k soucitu, soustrasti, lásce, útrpnosti, třeba vésti m. dětskou pozvolna k citům vyšším (vzdělání, mravnosti, vkusu a p.), by se neoddávala pouhé rozumnosti, třeba ji chrániti krajností, jakými jsou z a t v r z e l o s t nebo přílišná m ě k k o s t.

Mysl bodrá — b o ž s k ý l é k, který „každý měl by si zachovati a starost a hořkost, bázeň a trudy, všechen rez života olejem veselé mysli smývat“. (O. W. Holmes.)



Obr. 1394. Hraboš do venkovských stavení vnikající (krátký ocásek) a myš domácí (vpravo s dlouhým ocáskem.)

Myslivecké maso je se žeber obrané hovězí (viz t.), naklepané, osolené, opepřené, v horkém másle a mouce obalené a na rychlo opečené v másle, v němž cibulka do žluta byla osmažena.

Myši jsou v domácnosti nemilým hostem. Bývá to dílem myš domácí, na venkově zejména v domech polím blízkých stěhuje se na zimu do stavení také m. polní nebo také hraboš rolní (obr. 1394.). Nemilejší ještě jsou ve sklepích, komorách, kanálech, stokách potkani (viz t.). Pokud se jedná o místnosti, kam neukládají se potraviny nebo které jsou lidem, zvláště dětem, psům a j. domácím zvířatům nebo drůbeži nepřístupny, možno m. tráviti chlebovými kuličkami s čerstvým fosforem, obilím otráveným (strychninem) nebo masem usekaným s mořskou cibulí, pilulkami z 50 g arsenu, 250 g žitné mouky, 20 g cukru, 10 g kostního uhlí, 50 g glycerinu a 40 g sýra, které se obalí otrubami. Polní m. se z domu vypudí za jediný den, nasype-li se na podlahy nasušené užanky neboli myšince (*Cynoglossum officinale*), kterou lze v červnu a červenci na pustých místech u cest, na suchých pahorcích a p. sbírati. Jinak volíme v obytných místnostech k tomu účelu některou vhodnou past, na př. některou past samočinnou, která se sama uzavře, když myš do ní vnikla, avšak ihned zase otevře, když myš k vnadidlu pronikne, takže za sebou celá řada m. do ní chytnouti se může; v obyčejné pasti zvané „Perpetuel" (obr. 1395.) zůstanou m. živé a nutno je pak do vařící vody vypustiti, kdežto v pasti pat. Bender (obr. 1396.) se m. ihned utopí. Vnikají-li však m. do spižíren a komor, kde jsou uloženy potraviny nebo jiné předměty, jež by ohlodati mohly, třeba pečovati o ochranu těchto předmětů vyvýšením nad podlahu tak, aby nemohly do výše vylézti (obr. 1397.), nebo zavěšením ke stropu (obr. 1399.), chranidly na nohy stolů (obr. 1400.), při čemž i tu možno postaviti lapáky na jejich hromadné chytání (obr. 1401.). Vnadidlo na m. stane se velmi lákavým, navoní-li se kapkou oleje z růžového dřeva. Nejedovatým a výborně účinkujícím vnadidlem je mouka sádrová (viz t.) navoněná, poblíž které se postaví miska s vodou nebo na másle osmažené rozdrobené zátky korkové (způsobí zácpu jako mouka sádrová). Do děr je dobře cpáti hadříky, namočené v silném lihovém výtažku cayenského pepře (papriky) a díru zamazati maltou s paprikou promíchanou. Myši nenávidí vůně papriky a cítí-li ji někde, nepřiblíží se jí.

Obr. 1395. Myší past „Perpetuel".

Obr. 1396. Myší past pat. Bender.

Obr. 1397. Ochrana proti myším správně provedená. Na podlahu postaví se 1 nebo 2 prázdné lísky z police na ovoce nebo nízké bedničky a sice dnem vzhůru a na rozích umístí se po prázdné krabici konservové dosti vysoké; na krabice se teprve opře první líska s ovocem dnem dolů.

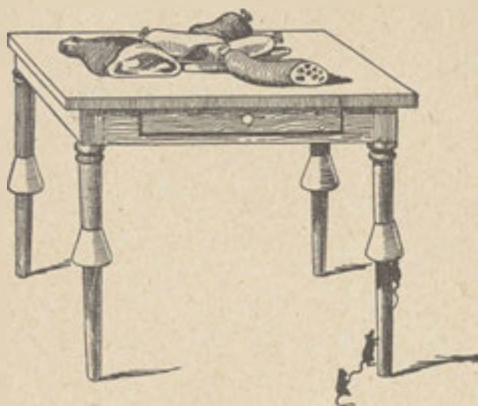
Obr. 1398. Nesprávné provedení ochrany položením lísky dnem dolů.

Obr. 1399. Bezpečné zavěšení zásob proti myším ke stropu.

Myšlenek do dálky přenášení neděje se jen slovem mluveným nebo telefonovaným (radiem), slovem psaným nebo telegrafovaným, tištěným a p., nýbrž také hmatem a posuňky bez součinnosti zvuku nebo sluchu (u hluchoněmých a slepých) a nakonec i výrazy čistě citovými a silnou vůlí čili telepathií. (Viz Wald. Wassilevského spis o telepathii a jasnovidectví, Šť. Domov roč. XIX. „Působení myšlenek do dálky".)

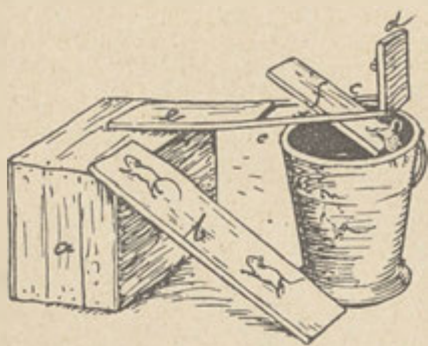
Myšlení, tvoření pojmů, dostává svůj první základ v rodině návodem nemluvněte k pozorování a mluvení, t. j. k správnému užívání jména pro předměty a zjevy. Srovnáváním předmětů a zjevů již známých s neznámými

vede se dítě později k samostatnému m. a souzení, od názorů jednotlivých předmětů se přechází k seznávání skupin a tříd, od jednoduchých úsudků k složitějším a k mluvě (viz t. Dětská řeč).



Obr. 1400. Stůl chráněný proti myším. Nohy stolu jsou opatřeny plechovými kornouty.

Myšlenky, výsledek myšlení, přicházejí samy, vnucují se, nelze se jich vzdáti — ale možno si v nich vybírati; jedny jsou nám požehnáním, jsou nenahraditelnými a neprostrádatelnými budovateli našeho života — druhé jsou ničiteli našich nadějí, ctností, naší cti i našeho štěstí. Tyto všecky hleďme zapuditi, nepoddávati se jim, neboť oslabují nás, činí nás chorobnými. Zato silných, zdravých, radostných, povzbuzujících myšlenek se držme jako vůdců, kteří vedou na cestu spásy. Střezme své m., abychom byli jejich pány a nedali se jimi vládnouti.

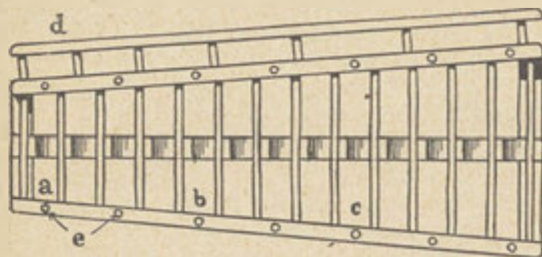


Obr. 1401. Praktická past na myši, již si může každý poříditi: *a* bednička, *b* nakloněné prkénko, *c* sklopný můstek nad hrncem s vodou, *d* zbraň proti přeskoku, *e* místo, kde se můstek lehce přibije.

Zejména nepoddávejme se m-kám cizím, t. j. m-kám, které jsou nám jinými vnuceny, jaksi podvrženy. Nemůžeme nikdy býti dosti ostražití a pevni proti sugesci, proti podvrhování cizích myšlenek. Je tu jediná pomoc: Nechte lidi mluviti, jak je jim libo, nestarejte se o to a hleďte sami sobě zachovati samostatnost myšlení i činu, svou odvahu, sebedůvěru a jistotu, nenechte se nikým ovládati, pěstujte vlastní přesvědčení ovšem nikoli jen povrchně, nýbrž hlubokým přemýšlením, přehlížením života svého, života soukromého i veřejného, abyste si o všem dovedli udělati svůj vlastní úsudek a sami sobě udávali směrnice svého jednání.

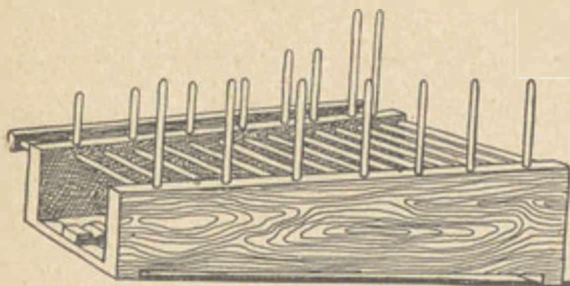
Mytí, čištění vodou prostou nebo s různými přísadami: *a*) M. kamen kachlových čistou vodou a měkkým kartáčem je žádoucí, aby odstranil se prach a všechna nečistota ze záhybů kachlů. *b*) M. nábytku dřevěného, není-li natřený, jako zejména je tomu u nábytku kuchyňského, provádí se vodou s mýdlem a měkkým kartáčem. Tvrdý nábytek nenatřený nebo vůbec jemnější výrobek (na př. v lidovém stylu) myje se houbou mírně navlhčenou v mýdlové vodě jen na místech pošpiněných. *c*) M. nádobí kuchyňského vyžaduje důkladného odstranění všech zbytků potravních a dobrého vysušení. V nádobách nečistých usazují se plísně a bakterie, mléko se v takových nádobách vždy sráží a p. Utěrky třeba z toho důvodu častěji vyměňovati, vody dostatek, vždy horké nebo aspoň vlažné, po případě se sodou (neužívá-li se pomyjí pro dobytek) používati a rovněž dosti vlažné vody míti k oplachování po ruce. V některých případech (na hrnce mastné, pekáče s přisedlinou a p.) třeba i jemného bílého písku používati. Je-li nádoba ručně čistě vymyta a v dostatečné vodě opláchnuta, netřeba ji ani utírati, ano je lépe, osákne-li voda a nádoba dobře uschne. To je zvláště praktické u nádob hlubších, kde často ani hadříkem jich náležitě vytříti nelze, zvláště pak u nádob skleněných, jež sušením lépe podržují křišťálovou čistotu. K tomu účelu si můžeme doma poříditi truhlík, upravený podle připojených obrazců. Je to krátce žlábek tak široký, jako široké máme mísy a talíře. Na jeho dno (jak v půdoryse obr. 1402. je patrno) připevníme vroubkovanou neb zubatou lištnu, asi takovou, jaká bývá ve skříních pro přihrady, horní kraje stěn pak spojíme příčkami, jež mohou býti v různé výšce upevněny. Do hran svrchních upevníme kolíky různé výšky (obr. 1403.) a k jedné straně připojíme postranní poličku (obr. 1404.). Čistě umyté nádobí se v čisté vodě opláchne a pak prostě do příhrad zastrkuje (talíře, mísy) nebo navěšuje na kolíky (hrnky, sklenice), či do postranní poličky zastrkuje (menší talířky, pokličky a p.). Rozumí se, že truhlík zhotoviti třeba ze dřeva silného, které se nebortí (nejlépe z tvrdého) a že i tento třeba udržovati v náležité čistotě. Pro m. většího množství nádobí v hotelech, restauracích a p. pořizují se na témž základě stroje, v nichž nádobí se ukládá do drátěných košů a s těmito do vody v kotlu ponořuje. Umyvačky obyčejně si nakládou nebo nastaví talíře a j. porculánové nádobí do škopku s horkou vodou. To však je nejlepší příležitost k poškození nebo rozbití. Povstanou třeba malé otlučeniny nebo praskliny sotva

viditelné a tím se nádobí stává nevzhledným a ničí se, neboť praskliny stávají se patrnějšími a také se rozšiřují. Zvláště jemnější porculán má se do umývací nádoby bráti po jednotlivých kusech. Taktéž umyté nádobí se nemá takovým způsobem hromaditi na sebe, aby osáklo; dno



Obr. 1402. Stojan na mytí nádobí v půdorysu.

nádoby nebo stůl, na který se nádobí toto po umytí klade, má vždycky býti vyložen starým, měkkým utěrákem, aby nádoby nesklouzaly a odsakující voda byla vyssáta. Důležitou roli hraje také teplota vody umývací a oplachovací; předně nemá se používati vody příliš horké, za druhé pak obě vody mají míti přibližně stejnou teplotu. Myje-li se nádobí v horké vodě a oplachuje ve studené, má to u jemnějšího (vždy tenčího) porculánu skoro vždy účinky neblahé. Velmi důležité je také osušení porculánu. Nemrav mnohých umyvaček, že nechají porculán prostě osáknouti a domněle uschnouti a pak jej bez utírání ukládají, má za následek vznik hnědých okrajů a hnědých kruhů nebo skvrn. Proto mnohé pečlivé hospodyně vkládají mezi jednotlivé talíře malé ubrousky. (Kdo nemá ubrousků, použije do kruhu přistřižených papírů, nejlépe ssavých.) To není jistě žádný přepych nebo hračka; jednak se tím odstraňují zadržené stopy vlhkosti, jednak chrání se i glasura, která trpí i při přenášení talířů: leží-li na sobě tucet talířů a navzájem do sebe zasahují drsným okrajem spodku, je odření

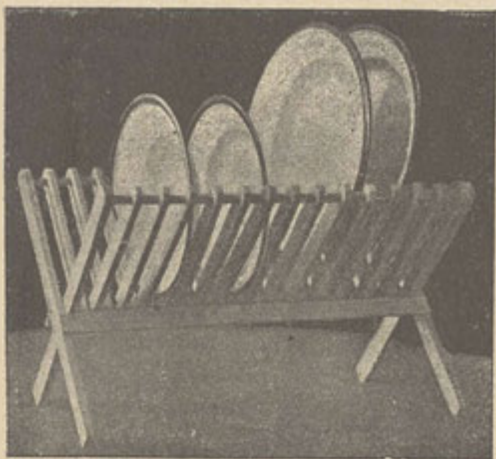

Obr. 1403. Stojan na nádobí v celku.

glasury již pouhou tíží velmi snadné. Tento drsný okraj spodku, který má škodlivý účinek i na ubrus, na nějž se talíře prostírají, obrousí glasuru spodního talíře sotva znatelně. Opakuje-li se to však, je to brzy patrné, neboť na místech odřených vniká voda s mastnotou a špínou do nechráněné, dosti pórovité hmoty porculánu, povstávají šedivé kruhy, které stále tmavší barvy nabývají. U špatně osušeného nádobí to pokračuje zvláště rychle. Je velmi dobrým opatřením, když se drsné hrany na spodu talířů, hrnků, koflíků (u těchto je to zvlášť důležité, protože drou podložené talířky) skelným papírem nebo pryží smirkovou obrousí a uhladí. To platí zvlášť také o mísách (hlavně těžších). Porculán poškozený nebo našedivělý má se častěji umývati v bílém salmiakovém mýdle, v horších případech má se vyvařit v mydlinkách se sodou. Tím aspoň na nějaký čas zmizejí hyzdivé skvrny a glasura nabude bělosti a lesku. Zlacený a navrch malovaný (kde není malba pod glasurou vpálena) je ovšem z této manipulace se sodou nebo sodovým mýdlem vyňat. Ten se čistí plavenou křídou. Je-li porculán rýhován, je zapotřebí dvojnásobné opatrnosti. Antický a starodávný porculán není vůbec radno svěřovati cizím rukám. *d*) **M.** o k e n provádí se čistou vodou (v nutném


Obr. 1404. Stojan na mytí nádobí v upotřebení.

případě s trochou sody) a srnčí koží; po případě, má-li býti sklo zvlášť vyleštěno, použije se k tomu hedvábného papíru. — *e*) **M.** p o d l a h není zdravotně zvláště příznivé tam, kde jsou byty vlhké (zvláště při zemi), kde je dřevo měkké a po **m.** špatně vysychá, kde podlahy mají spáry, v nichž se vlhkost na delší dobu zadržuje a zavdává podnět ke vzniku různých miasmů. Dává se proto přednost různým nátěrům (viz P o d l a h a), ale tu je přece třeba, aby podlahy byly často (denně) vlhkými smetáky nebo hadry (viz M e t e n í) meteny a vytírány a čas od času důkladně vymyty. Podlahy tvrdé (parketové) častým **m**-m vůbec černají a třeba pak k **m.** používati kromě horkého louhu nebo vody a mýdla i železných pilin, kdežto na obyčejné podlahy stačí kromě louhu, mýdla a vody rýžový tvrdý kartáč, po případě bílý písek. — *f*) **M.** t ě l a (srovn. K o u p á n í a K o u p e l e) je důležitým zdravotním požadavkem: příroda určila lidskou kůži za ochranný kryt vnitřních ústrojů, kryt, v kterém se uchycují zevnější škodliviny (prach, plísně, bakterie) i vnitřní nečistoty (pot). Není

proto divu, že vyvinul se jaksi pud, aby kůže stále byla čištěna a ošetřována. Tvrdá voda nepřilne dobře k tělu, neboť vápno v ní obsažené s potem a mazem kožním, zvláště použije-li se mýdla, tvoří nerozpustné mýdlo vápenné, je proto třeba k m. těla vody měkké, při čemž mýdlo (viz t.) má vliv rozpouštěcí i tření těla usnadňující (vliv mechanický). Nejjednodušší a nejrozšířenější způsob pravidelného ošetření kůže je mytí její studenou vodou, kteréž vyjma některá povolání, jež vyžadují častějšího mytí, provádí se obyčejně jen jednou denně (ráno) za současného upotřebení mýdla. Po většině umývá se kromě viditelných, t. j. pravidelně odkrytých částí těla (obličeje i rukou) jen



Obr. 1405. Kozlík na talíře.

ještě svrchní část těla, ačkoli i to mnoho lidí obmezuje na období jednou týdně a mnoho i vůbec zanedbává spokojujíc se občasným mytím krku. Tento způsob ošetření kůže nutno s hlediska tělesného zdravotnictví zavrhnouti jakožto úplně nedostatečný. Jest naléhavým požadavkem, aby, když i mytí se obmezuje na jediné denně (ráno), bylo rozšířeno pravidelně na ony částky povrchu, které vyznačují se nepřetržitým vylučováním potu a mazu, tedy na krajinu podpažní, rozkrok a nohy. Kdyby se tyto jednotlivé části těla nezanedbávaly, mohlo by m. jednou denně postačiti, když by se po jídle omyla ústa a po každé práci omyly ruce. Je však lépe prováděti m. větší části těla a třeba dbáti, aby se neprovádělo ráno, když hned nato vystavuje se kůže vlivům klimatickým, nýbrž raději a lépe večer před spaním, takže by pak ráno stačilo mýti obličej a ruce studenou vodou bez mýdla a důkladně je pak vytříti (frotovati). U osob s kůží citlivou, t. j. s kůží, která je nakloněna k tvoření lupů, rozšíření cev, zánětlivým pochodům, bylo pozorováno, že nesnesou trvale nebo často takového umývání ani studenou vodou ani mýdlem. Účinek mýdla spočívá v tom, že tvoří se roztok nebo emulse kožního mazu, takže umývání mýdlem za následek má odstranění mazu kožního se všemi v něm zachycenými nečistotami. Současně však může na kůži působiti více nebo méně keratolyticky, t. j. způsobiti botnání a rozpouštění rohové vrstvy pokožky. Je proto pro ošetření normální, zvláště však pro ošetření zvláště citlivé kůže důležito, aby maz kožní odstraňující a rohovou vrstvu rozpouštějící účinek mýdla nebyl příliš silný, jak je tomu zvláště u mýdel, která obsahují volnou žíravinu. Proto pořizují se mýdla neutrální a přetučněná, která se pokládají za poměrně nedráždivá a mohou býti lidmi s kůží citlivou výhradně používána. Použije-li se k m. vody teplé, roztahují se cevy v kůži a nastává k povrchu těla příliv krve, což může míti nepříjemné následky při náhlém přechodu do studena. Je tudíž vždy příznivější používati k m. vody chladné, nikoli však zase přeháněti to a mýti se denně ve vodě téměř ledové. Kde se to přehání, stává se kůže suchou, nepružnou, chudokrevnou, ale chladná voda rozumně používaná kůži otužuje, řídí pravidelný příliv a odliv krve z ní. Než i voda chladná u citlivých osob projevuje nezřídka škodlivý účinek, čemuž čeliti možno tím, že se používá vody odvařené s různými přísadami, jako na př. boraxem, v které se myjí, nejen dokud je vlažná, ale i často v tak horké, jak ji jen tělo snésti může. Než mnohé osoby, zvláště ženy, nesnesou ani umývání přetučněným mýdlem ani teplou vodou; tu je nejlépe vzdáti se mýdla úplně a přidati teplé vodě trochu mléka (do umyvadla půl koflíku), čímž utvoří se nedráždivá, mýdlo nahrazující, maz rozpouštějící emulse, načež po mytí dodá se kůži potřebného tuku některým kožním krémem, jenž se jemným plátnem zatře. Pravidlem je, aby kůže důkladně byla osušena, zvláště na částech těla, jež přímému účinku ovzduší jsou vystaveny (na obličeji a rukou). Není však možno pouhým umýváním vyhověti všem požadavkům účelného ošetřování kůže. Ranní umývání má býti cílevědomou, blahodárnou masáží. A zatím? Co se provádí, je pouhé drbání a tření sem a tam, nekritická masáž, která připravuje dvojí bradu nebo svislé líce. Správná masáž při umývání žádá, aby čelo bylo třeno od středu vpravo a vlevo, nikoli naopak nebo přes celou plochu, masáž lící aby prováděna byla od nosu stranou směrem k spánkům a boltcům, což rovněž se provádí naopak. Partie kolem víček a brada musí býti důkladně prohněteny, aby se jim pojistil dostatečný přítok krve; to platí také o šíji a hrdle, ale masáž nesmí se prováděti shora dolů, nýbrž opačně zdola vzhůru, neboť právě v prvním případě se navykají svaly lícní k protahování směrem dolů a podporují se svislé líce (viz t.). Od malička měly by děti býti navykány, aby používaly špiček prstů a palců při denním m. jako výborných nástrojů masáže, kterými se svalstvo brady a lící tlačí stále vzhůru. Žínka, houba a p. jsou dobré pomůcky k docílení větší čistoty, ale také směr pohybu jimi musí býti stejně řízen. Zato ručníku nemělo by se,

jak se to pravidelně děje, používati k tření (frotování) a vytírání nedomyté špíny, nýbrž jen k osušování, jež provádí se pouhým přitlačováním dlaní. Než co jsme tu vytkli o chybném umývání, o chybné ranní masáži, nejsou jediné zkoušky, jež ukládají se obličeji při ranní toaletě. (Viz též Nohy, Obličej, Ruce, Vlasová půda). — **M.** zdí prováděti možno jen tam, kde jsou natřeny barvami fermežovými neb obloženy dřevem, dlaždicemi a p. V místnostech, kde se zdi snadno špiní, je takové obložení nutností a častější **m.** houbou mycí a čistou vodou důležitým pravidlem.

Mytilus viz Slávka.

Myxoedem, opuchlina obličeje, okončin i trupu, která nezakládá se na prosáknutí podkožního vaziva syrovátčinou, nýbrž hmotou slíznatou. Příčina neznáma. Uvádí se v souvislost se štítnou žlázou (viz t.), která je ve stavu úbytě nebo degenerace, po jejímž operativním odstranění se dostaví a jejíž nedostatek vyvolává **m.** kretinů. Otok obličeje dodává nemocnému výrazu blbého, stupidního. Také krk je nápadně tlustý. Nemoc doprovází bolení hlavy, pocity úzkosti a těžkých nohou, nejistá chůze, roztřesení celého těla v případě rozčilení, pozvolná, jednotvárná, drsná chraptivost následkem ztluštění jazyka (jenž i z úst vyčnívá) a hltanu i hrtanu, ztráta paměti a snížení inteligence; celé tělo chřadne (srovn. Chřadnutí), zuby se kazí a samovolně vypadávají. Předpověď nepříznivá. Léčba preparáty ze štítné žlázy (thyreoidinovými tabletkami).

Myxom, nádor (*tumor mucosus*) z huspeninovitého pojiva, který se vyvinuje v zárodku před narozením a mění často ve zhoubný sarkom. Po narození stává se někdy brzy, někdy až v pokročilejším věku nápadným.

Mzda, odměna za určitou práci dle uzavřené smlouvy, vyplácená buď penězi nebo potravinami a j. potřebami přírodními (naturaliemi). V domácnosti vyplácíme mzdu zpravidla obojí — peněžní za týden, měsíc nebo rok (časovou), i naturální stravou a j. příspěvky. Je splatna teprve po dokončení práce, tedy ne předem, jen u dělnictva se nepředpokládá dokončení díla, ale zato jisté dokončení časové, u dělníka týden, 14 dní, nebo u čeládky měsíc nebo rok, ač nejsou vyloučeny případy, kdy se také platí **m.** za den, tedy každého dne po vykonané práci. Není-li **m.** přesně ujednána, může určiti přiměřenou její výši soudce; z ujednané mzdy mohou dělníku činěny býti srážky za byt, topivo, léky, lékařskou pomoc (je-li tu ustanovení o příslušnosti k nemocenské pokladně, tedy polovina poplatku), za potraviny jen do výše jejich ceny nákupní, za lihoviny vůbec ne; služce či jiné pomocnici v domácnosti smí býti činěny srážky za pomoc lékařskou i léky jen v těch případech, kde jedná se o chorobu jí zaviněnou nákazou (pohlavní), jinak je i zde povinnost pojištění nemocenského a není-li tohoto, tedy povinnost úhrady nákladů léčebných za 28 dní, za škody pak jen takové, o nichž bylo prokázáno, že zaviněním či zúmyslně byly způsobeny. Bylo-li hospodářství prodáno, hradí se **m.** čeledi hospodářské z výtěžku dražby za půl roku před uskutečněním dražby. Mzdu nelze zabaviti exekuční cestou pro nárok proti zaměstnavateli a dělníku či služce, kteří nejsou najati nejméně na rok aneb nemají výpovědní lhůty menší než čtvrtletní, může býti zabavena pro nárok proti nim teprve, když minul již den, kterého měla býti podle úmluvy nebo podle zvyklosti již vyplacena. **M.** za vedlejší výkony budiž vždy předem přesně ujednána.

Mžitky před očima mohou býti známkou přemáhání zraku buď dlouhou úsilnou prací, buď prací za nedostatečného nebo zase příkrého osvětlení; také však některé vážné choroby zrakové. Neodpomáhá-li odpočinek, šetření zraku, vystříhání se alkoholických nápojů a kouření, chladné náčinky na oči, spánky a do týla, jakož i teplé koupele na nohy, buď tázán lékař.

Mživka viz Rozprašovač.

